

# Cinco barricas

LA GUÍA 2023

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







Vinos  
Utiel Requena  
*Denominación  
de Origen*



# Plaza

## EDITA

Uvepe Plaza S.L.

## PRESIDENTE

Enrique Lucas

## CEO DE EDICIONES PLAZA

José Manuel del Arco

## DIRECTOR DE EXPANSIÓN

Juan Ignacio Alfonso

## DIRECTOR

Jaime Nicolau

## COORDINACIÓN EDITORIAL

Isabel Cremades

## REDACCIÓN

Jorge Corella, Mar Lafuente,  
Berta M.ª López, Jaime Nicolau

## DISEÑO Y MAQUETACIÓN

Isabel Cremades, Estibaliz Rivas

## FOTOGRAFÍA Y VÍDEO

Vicent Escrivà, Laura Lázaro,  
Fernando Murad, Pedro R. Arias

## DIRECTOR COMERCIAL

Pablo Momiejo

## PUBLICIDAD

Fernando Murad, Ignacio Salinas

## IMPRIME

Grupo Zona

## DEPÓSITO LEGAL

V-2740-2020

## ISSN

2660-5473

## UNA PUBLICACIÓN DE

### UVEPE PLAZA S.L.

C/ Roger de Lauria, 19-2<sup>o</sup>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**.



Foto: Federación Enoturismo CV

# Sumario



## 08 El Origen

El vino valenciano está avalado por las figuras de calidad. Tres Denominaciones de Origen, una IGP y el fenómeno del Cava de Requena

## 30 Trayectoria empresarial

Repasamos la trayectoria de las bodegas de apellido ilustre de la Comunitat Valenciana

## 32 Valsangiacomo

La firma que nació en 1831

## 36 Murviedro

Camino del centenario amando Requena

## 60 Juntos

El sector cooperativo toma la palabra

## 80 Viver

El latido de una pasión compartida



## 40 Vicente Gandía

La 'locomotora' del vino valenciano

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.

## 92 Tendencia

Repasamos bodegas que son tendencia en el mundo del vino mediterráneo



### 94 Bodegas Novos

Un proyecto familiar que brota de viñas centenarias de bobal

## 124 Enoturismo

Las bodegas ya son los templos del vino. Repasamos a los mejores anfitriones



## 126 Federación Enoturismo CV

Un viaje eterno que acaricia el alma



## 168 Trayectoria personal

Nos acercamos a las personas que hay detrás de proyectos singulares

### 214 In memoriam

Homenaje merecido a José María Gandía y Eduardo Mestres

## 216 La selección 5b

Una selección de vinos valencianos por categorías

## 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



# The Show Must Go On

**El cambio climático y la sequía han marcado un 2023 atípico, pero no hay tiempo para lamentaciones. Hay que mirar adelante y seguir poniendo pasión a lo que se hace**

Y es que pocos territorios tienen una espina dorsal tan contundente en materia vitícola. El vino se extiende por todo el arco mediterráneo como testigo inmemorial de todas las civilizaciones que han habitado nuestro territorio.

Además, está dando brillo y alegría a los territorios del interior, amenazados constantemente por la sombra de la despoblación. Hoy son muchos los nietos que han vuelto al pueblo a 'crear' su sueño a partir de las viñas que plantó su abuelo.

Así que en la Guía **Cinco barricas** van a encontrar proyectos históricos junto a recién nacidos. Experiencias inolvidables y rincones mágicos. Apuestas personales y proyectos de 3000 agricultores. Vinos de 5 euros y de más de 100. Una obra de enorme variedad, pero con un hilo conductor: el vibrante mundo del vino mediterráneo.

Todo esto salpimentado con mucha pasión por lo que hacemos. Una pasión que desde el equipo de 5barricas queremos compartir con los lectores. Una pasión para seguir remando por el sector. Para seguir conectando con el lector. Para seguir contándole historias con alma. Para seguir escribiendo con el corazón. Para no dejar de hacer lo que nos gusta hacer. Pese a que corran malos tiempos para la lírica...

**The Show Must Go On**

**E**n los tiempos que corren, malos tiempos para la lírica que diría aquel, cobran mayor importancia algunos hitos. 2023 pasará a la historia como un año complicado para el sector del vino, con la palabra sequía marcada a fuego. Pero no caben lamentaciones. Que suene el *The Show Must Go On*. Desde 5barricas cumplimos 18 años siendo altavoz del mundo del vino y 10 desde que comenzamos con esta aventura de compactar en una obra final cada ejercicio. Así nació la **Guía Cinco barricas**. Lo hizo con la misma filosofía que hemos defendido todos estos años: hacer una comunicación democrática. ¿Qué significa? Que intentamos que quepan todos e invitamos a que participen todos. Que por nosotros no quede.

En esta Guía 2023 el ejercicio ha vuelto a ser el mismo. En las más de 200 páginas de la publicación queremos acercarles a los territorios, los proyectos, las personas y los vinos de las bodegas de la Comunitat Valenciana. Viajamos de Norte a Sur y de Este a Oeste. Desde la IGP de Castelló a las Denominaciones de Origen de Utiel-Requena, Valencia y Alicante, pasando por el fenómeno del Cava de Requena.

La intención es ofrecerles una obra de consulta y que les resulte inspiradora. Que les permita saber la historia, pero que también les evoque escapadas. Que les ayude a entender la enorme tradición de casi 3000 años que tiene el mundo del vino en la cultura mediterránea. Que les sirva de acicate para visitar una bodega o, simplemente, que les inspire a la hora de elegir un vino para algún momento especial.

# PORSCHE



## Eléctrico. Aventurero. Porsche.

### MODELOS TAYCAN CROSS TURISMO. ESPÍRITU ELÉCTRICO.

Viva sus sueños sin importar la distancia del recorrido. Su revolucionaria tecnología y ayudas a la conducción permiten desplazarse de la forma más segura posible. Solo ocúpese del placer de conducir un Porsche.

[www.porsche-valencia.com](http://www.porsche-valencia.com)



**Centro Porsche Valencia**  
Av. Comarques del País Valencià, 4-6  
46930 Quart de Poblet - Valencia  
Tel: 961 539 531

Modelos Taycan Cross Turismo: Consumo eléctrico combinado (WLTP): 21,3 - 24,8 kWh/100 km.  
Emisiones de CO<sub>2</sub> combinado (WLTP): 0,0 - 0,0 g/km.

# El talento como herramienta para derribar muros

**En los tiempos en los que no había Instagram y las redes sociales consistían en estar delante del otro, las personas con talento impulsaban los proyectos**



POR  
**JAIME NICOLAU**  
@5barricas

Aunque las nuevas generaciones no lo crean, no siempre existió Instagram. Ni siquiera Facebook. Incluso les diría que Internet nació de manera globalizada a mediados de los 90. Les recordaría que hubo un tiempo en el que las redes sociales eran estar en primera persona y las relaciones personales sin dispositivos de por medio.

Lo que ahora es ingenio en busca de 'likes' antes era talento en estado puro. Aquello de «la necesidad agudiza el ingenio» es tan real como la vida misma. Y ese talento tiene cabida en cualquier época. Pero también tiene mucho mérito ejercerlo en según qué épocas.

Hubo un tiempo, no hace demasiado para aquellos que piensen que esto siempre fue así, en que el sector del vino valenciano estuvo claramente enfocado al granel y tenía en el puerto de València su punto de partida al resto del mundo. No hace demasiados años que solo unos pocos productores embotellaban sus marcas. Esto no es ni mejor ni peor. Es sencillamente un hecho.

Sirva esta pequeña vuelta atrás en el tiempo para poner en valor el talento de las personas que contribuyeron a cambiar el rumbo del vino valenciano. Muchos de ellos tienen en esta Guía nuestro particular homenaje. Pero hoy me quiero quedar con dos personas que nos han dejado en este 2023. Dos personas que hicieron mucho por el vino valenciano y a los que quiero recordar con cariño y a la vez con alegría. Así que el brindis inicial va por ellos.

Conocí a **José María Gandía** en un evento muy especial de la bodega, hace ya años, en el restaurante Eladio de València. Desde entonces hubo más encuentros, porque nunca dejó de ir diariamente a la bodega, y nunca faltó un respetuoso saludo. Pero el periodismo, a veces, te hace regalos intangibles que uno solo es capaz

de valorar en su justa medida con el paso del tiempo. En este caso nos permitió compartir una jornada con él y su hijo Javier en la finca Hoya de Cadenas. Mil recuerdos, una memoria asombrosa. Y una anécdota imborrable. Contaba José María cómo peleó para lograr meter Castillo de Liria en los lineales de Superette. Apunte para los jóvenes: Superette marcó a varias generaciones. Las abuelas compraban en Superette aunque en el cartel de la entrada pusiera otra cosa. Allá que fue un joven José María armado con una botella a convencer al jefe de compras. Tuvo varios 'noes' por respuesta pero no desfalleció. Y Castillo de Liria lució en los lineales y comenzó a escribir una historia maravillosa. Talento para derribar un muro.

Con **Eduardo Mestres** hemos compartido cientos de batallas. Soy uno de los privilegiados que puede presumir de haber recibido alguna bronca de Eduardo. Porque si no era así era que le importabas poco. Eduardo peleó por el vino valenciano como nadie. Lo hizo desde los lineales de sus tiendas repartidas por los barrios de València, desde la asociación Els Bodeguers, y también desde su amada Proava. Siempre con la vehemencia que acompañaba a su arrolladora personalidad. Anécdotas con él a puñados, pero me quedo también con una. Era la primera Mostra Proava, más de tres décadas atrás. El lugar elegido, la Plaza del Ayuntamiento. La noche anterior llamó a sus amigos Arnoldo Valsangiacomo y José María Gandía para que apoyaran el evento. Toda la noche de montaje y llegó la inauguración. Los políticos no llegaban y el bueno de Eduardo subió al ayuntamiento a por la alcaldesa. Así era Eduardo. Puro talento.

Pero hoy no merecen lágrimas. Merecen que hagamos un brindis por ellos. Que llenemos las copas de sus amados vinos valencianos y les hagamos un homenaje lleno de alegría.





**València, destino gastronómico.**



Consulta la agenda  
de eventos gastronómicos



# El Origen

La vertebración de los territorios vinícolas de la Comunitat Valenciana es casi perfecta. De Norte a Sur y de Este a Oeste. De Castellón a Alicante y de Valencia a Utiel-Requena, pasando por el Cava de Requena. Las figuras de calidad se extienden por todo nuestro territorio que, además, se ve adornado con un repóker de pagos vinícolas. Este 'mapa de calor' no hace más que confirmar la importancia que el cultivo de la vid tiene para la agricultura valenciana. Es un auténtico motor socioeconómico.



- 10 UTIEL-REQUENA. El mar de viñas en el que reina la bobal 'vieja'
- 14 VALENCIA. Los vinos creados por y para la tierra
- 18 ALICANTE. Un viaje a 1510 para descubrir 'la historia más bonita jamás servida'
- 22 CASTELLÓN. Viñas ancestrales y sueños modernos sobre un lienzo de contrastes
- 26 CAVA. Las burbujas más 'altas' de España

# El mar de viñas en el que reina la **bobal ‘vieja’**

**Un mar de viñas teñidas de rojo marca el otoño en la DO Utiel-Requena. Un relato escrito a golpe de un brillante patrimonio de viñas viejas y una tradición milenaria en el cultivo de la vid**

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **DO UTIEL-REQUENA**

**LA BOBAL** marca el latido del viñedo en Utiel-Requena, una de las zonas productoras con mayor patrimonio en viñas viejas de todo el territorio español.





### PATRIMONIO NATURAL

**Un manto de colores.** Junto a los tintos nacidos de la variedad autóctona por excelencia, la DO Utiel-Requena cuenta con una notable riqueza varietal en su viñedo que dibuja un colorido singular.

**LA ZONA PRODUCTORA** de Utiel-Requena representa el viñedo más homogéneo y extenso de la Comunitat Valenciana. Con una superficie de 32.567 hectáreas en producción, en él trabajan 110 bodegas y 4977 viticultores acogidos a la Denominación de Origen. Queda ubicada en la meseta interior de la provincia de Valencia, a 70 km del mar. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 750 metros de altitud media, aunque con una marcada influencia del mar que baña el territorio valenciano. Son nueve los municipios enclavados en esta figura de calidad: **Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.**

Un mar de viñas con una reina. Y es que la variedad autóctona bobal es la estrella de la Denominación de Origen, ya que supone un 67% de la producción. Además, representa un enorme patrimonio vitícola, pues de las 21.876 hectáreas que hay plantadas de esta uva, el 47% son viñedos antiguos, con más de 40 años. Viñas viejas de las que se están elaborando grandes vinos, que junto a las condiciones de suelos y clima de la zona están situando a la Denominación de Origen como referente de calidad en el mundo del vino español. Y es que el clima y el suelo que necesita

esta variedad autóctona se adaptan perfectamente a los de la zona. Muestra preferencia por las tierras altas, con veranos cortos y secos, en los que desarrolla bien sus caracteres.

Es, por tanto, una región fundamentalmente de vinos tintos. Las variedades tintas autorizadas son: bobal, tempranillo, garnacha tinta, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc. Y las blancas son: tardana (también llamada planta nova, es autóctona), macabeo, merseguera, chardonnay, sauvignon blanc, parellada, verdejo, albariño y moscatel de grano menudo.

Este es el presente de una Denominación de Origen en la que el mundo del vino ha convivido con todas las civilizaciones asentadas en este territorio desde hace cerca de 2700 años. Los yacimientos arqueológicos encontrados en esta Denominación de Origen avalan la producción de vino y su comercialización ininterrumpida desde la época íbera hasta la actualidad. Decenas de lagares tallados en piedra, como Las Pilillas de Requena, ánforas, documentos y restos de pepitas de uva hallados y estudiados, remontan la cultura vinícola de Utiel-Requena a los orígenes del vino en la Península Ibérica.

## Honrado de luchar por proteger un legado



**JOSÉ MIGUEL MEDINA**

PRESIDENTE CRDO UTIEL-REQUENA

J. NICOLAU FOTOGRAFÍA F. MURAD

José Miguel Medina quiere que le asociemos la palabra viticultor. Este Técnico Superior en Viticultura y Enología lleva en el corazón el territorio de Utiel-Requena y el paisaje que en él dibujan sus viñas. Defiende con ahínco el trabajo de los agricultores al tiempo que pelea porque estos perciban la recompensa que merecen. Ese objetivo alienta además a que las nuevas generaciones sientan orgullo de pertenencia y se planteen como una oportunidad tangible trabajar las viñas que un día fueron de sus abuelos. En el caso de José Miguel, bisabuelos, abuelos y su padre ya eran viticultores. Esas convicciones y el afán por trabajar por un territorio y sus gentes llevaron a José Miguel Medina a la presidencia de la Denominación de Origen Utiel-Requena en 2015. También es presidente de Coviñas desde el año 2007, cargo al que llegó después de ser dos años consejero. Es una pieza importante dentro de Cooperativas Agroalimentarias de la Comunitat Valenciana.

«Preservar lo que nuestros padres nos dejaron y buscar el mejor futuro para nuestros descendientes, es lo mejor que podemos hacer por este territorio. Ser parte de esta historia es un honor», señala con el rostro emocionado. Lo de José Miguel no es una pose, en absoluto. Es una manera de entender la vida que le lleva a defender sus ideales donde haga falta. Es la convicción de que las tierras de interior merecen ser miradas con otros ojos. Merecen tener una oportunidad porque tienen mucho que ofrecer. Y el mundo del vino está demostrando que tiene la llave para devolver el esplendor a esas tierras y a sus gentes.



**CARMINA CÁRCCEL**  
SECRETARIA CRDO UTIEL-REQUENA

## De niña a mujer rodeada de viñas

J. NICOLAU FOTOGRAFÍA F. MURAD

Su relación con la viticultura le viene desde niña, pues como tantas otras generaciones en la comarca de Utiel-Requena, creció rodeada de viñas. Una infancia vinculada estrechamente con los ciclos de la vid y las tareas propias de cada una de sus etapas. Un aprendizaje que se convirtió en pasión y le permitió formarse en Agronomía y Tecnología de los Alimentos en la UPV. Allí descubrió que su vocación era el mundo del vino, lo que le permitió hacer su trabajo fin de carrera en Montpellier y afianzó su vocación e ilusión para poder mejorar la viticultura de su tierra.

Hace 25 años llegó al departamento técnico de la DO Utiel-Requena. En 2014 asume la responsabilidad como secretaria del Consejo Regulador y desde entonces sus esfuerzos han ido dirigidos a focalizar toda esa formación en trabajar por un futuro mejor para el territorio de Utiel-Requena, poniendo en valor la tradición vitivinícola de esas tierras y sus gentes.

Cree firmemente en el trabajo colaborativo como herramienta para aprovechar de manera más eficiente todos los recursos de los nueve municipios que componen la Denominación de Origen Utiel-Requena, con el Consejo Regulador como eje vertebrador de notables proyectos cuyo desarrollo permite mirar al futuro con mucho optimismo. Y esta DO es la que ha trazado un relato mágico arraigado a una tradición milenaria transmitida de generación en generación. Carmina Cárcel es una de esas personas que contagia pasión. Una pasión que le ha llevado de niña a mujer rodeada de viñas viejas de bobal.

## ORIGEN | UTIEL-REQUENA

En la Edad Media (año 1265), durante el reinado de Alfonso X el Sabio se crea el 'guardián de las viñas', figura descrita en el Fuero de Requena. En el s. XIX se vive un auge de la vitivinicultura en Utiel-Requena, ya que se aceleró el ritmo de nuevas plantaciones. En 1887 se inaugura la línea de ferrocarril Valencia-Utiel que propició la formación de verdaderos barrios de bodegas en los alrededores de las estaciones. La Denominación de Origen nació en 1932 y, en la actualidad, el vino es el principal motor de la economía de esta región.

### Estudios de I+D

En los últimos años, la Denominación de Origen está llevando a cabo varios proyectos de innovación en torno a la variedad autóctona bobal. El objetivo es seguir trabajando de manera científica con una uva que es capaz de otorgar tipicidad y diferenciación a la zona. En un mundo globalizado como el actual, trabajar por la tipicidad y lo que diferencia a una zona del resto, contribuye a afianzar los pilares de una zona productora.

**Valora Bobal** es un estudio impulsado por el Consejo Regulador en 2018 en colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y el Instituto Valenciano de Investigaciones

Agrarias (IVIA) que busca poner en valor la variedad autóctona bobal. Tiene una duración de 11 años. El objetivo es la recuperación y valorización de la uva bobal mediante una zonificación de la viticultura de la Denominación de Origen Utiel-Requena y una selección clonal en la variedad para identificar, catalogar y preservar las viñas viejas, así como mantener biodiversidad. También tiene el foco en incrementar la sostenibilidad en un contexto de cambio climático con la búsqueda de eficiencia en el uso del agua.

Por su parte, el objetivo principal del proyecto **Innobobal** es poner la innovación al servicio de la ecología. Para ello, se seleccionaron cuatro parcelas piloto donde se aplican diferentes prácticas vitícolas sostenibles y ecológicas para ver cuáles dan mejor resultado. Cada parcela representa las distintas condiciones de cultivo típicas de la comarca. En las parcelas se ha aplicado un régimen de riego ajustado a las dotaciones que anualmente se determinan para este área y se combinan diferentes formatos: programación de riego mediante sensores de la humedad del suelo, riego deficitario controlado y poda tardía. Esta investigación permitirá tomar decisiones con antelación y una base empírica ●



**EL VIÑEDO ROJO** dibuja bellas estampas. Paisaje otoñal en un bello paraje de la DOP Utiel-Requena.

LOALTO  
\_ el paisaje habitado



© 2023 - 2024 Copyright by Bodegas Murviédro. All rights reserved.

 — Álamos - Garnacha blanca

[www.casaloalto.com](http://www.casaloalto.com)

# Los vinos creados por y para la tierra

Una de las denominaciones con mayor tradición vinícola que debe su éxito a la apuesta por las variedades autóctonas, bandera de la singularidad

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA **DO VALENCIA**

## PAISAJE

Los viñedos de la DO Valencia se asientan en una tierra con bellos paisajes.







**LOS ORÍGENES** La **DO Valencia** se asienta como organización en 1932, figurando como una de las más antiguas del territorio español.

**LA ESENCIA DE LA DO VALENCIA** y su Consejo Regulador gira en torno a la defensa de un territorio, su paisaje y una viticultura basada en las variedades autóctonas que convierten a esta provincia en un lugar único. Una esencia que se crea en forma de legado del nuevo presidente de la Denominación de Origen: Salva Manjón.

Esta nueva imagen se viene trabajando desde sus inicios como organización. Los primeros pasos como institución estructurada no llegarían hasta mediados del siglo XX.

De hecho, a pesar del gran éxito cosechado por la viticultura a lo largo de la historia, no sería hasta **1932** cuando la DO Valencia, previa aprobación del **Estatuto del Vino**, se oficializaría como una de las denominaciones más representativas e históricas del sector vitivinícola nacional.

El siguiente paso dado por parte de la DO Valencia no llegaría hasta finales de los años 50. En 1957 se aprueba el **Reglamento del Consejo Regulador** para los vinos de la provincia de Valencia, amparados bajo las Denominaciones de Origen ‘Valencia’, ‘Utiel-Requena’ y ‘Cheste’.

**El 16 de noviembre de 1976** aparece publicado en el B.O.E. el Reglamento de la Denominación de Origen Valencia y de su Consejo Regulador. Este Consejo Regulador se ha caracterizado por sufrir diversas

modificaciones con el objetivo de adaptarse a las necesidades de los últimos años.

Por último, el **4 de agosto de 2022** se hizo oficial un cambio en los términos territoriales de la DO Valencia. Esta modificación redujo su superficie y dio lugar a la actual DO Valencia.

La función del Consejo Regulador no es otra que garantizar el origen y la calidad de todos aquellos vinos que forman parte de las 64 bodegas de la marca ‘DO Valencia’. Estas firmas se reparten por las 8 376 hectáreas con las que cuenta esta Denominación de Origen.

Todas estas bodegas se distribuyen en **cuatro subzonas**: Moscatel, Valentino, Clariano y Alto Turia. **El Alto Turia**, ubicado en el noreste de la provincia de Valencia, es uno de los terrenos que adquiere mayor valor gracias a su declaración como Reserva de la Biosfera por parte de la UNESCO.

En esta zona, la viticultura predominante es la de alta montaña, caracterizada por contar con unas parcelas situadas entre los 700 y los 1100 metros de altitud, adaptándose a climas extremos que fusionan rigurosos inviernos y secos veranos que aportan a los vinos la personalidad propia de los vinos de altura, elaborados principalmente con las variedades merseguera, macabeo y bobal. **Valentino** es un territorio más bajo —en-

tre los 200 y los 600 metros de altitud— que se ubica en la zona central de la provincia y que se caracteriza por un viñedo en el que predominan las variedades merseguera, macabeo, planta fina, tintorera, tempranillo y merlot.

**La Moscatel de Valencia** es una zona ubicada en el corazón de la provincia en el que la cepa predominante es la moscatel. Esta variedad se beneficia de un clima cálido y soleado, influenciado por la brisa del mar Mediterráneo.

En el caso de **la zona de Clariano**, las variedades más características son las de monastrell, forcàllà, tintorera, verdil y tortosí, favorecidas por una orografía que se distingue por unos terrenos entre los 400 y los 700 metros de altitud, a lo que se suma una brisa marina propia de este valle ubicado en el sur de la provincia.

La viticultura es un elemento fundamental para entender la esencia de la provincia de Valencia, pues más allá del aporte económico es el reflejo de la realidad sociocultural de la provincia. De hecho, parte de los municipios que forman parte de esta provincia no podrían entenderse sin la influencia de las vides y sus paisajes.

Actualmente, la viticultura en la DO Valencia da trabajo a **2156 viticultores**, que se reparten principalmente entre la zona



**SALVADOR MANJÓN**  
PRESIDENTE CRDO VALENCIA

## Tipicidad y origen como bandera de una nueva etapa

JORGE CORELLA FOTOGRAFÍA F. MURAD

Desde su llegada a finales del 2021 en sustitución de Cosme Gutiérrez Ruiz, Salvador Manjón ha desempeñado como presidente de la DO Valencia un papel en el que la innovación, la apuesta por las cepas autóctonas y la defensa de los territorios valencianos se han convertido en los principales baluartes de su programa.

Su atrevida apuesta por una imagen más fresca y moderna ha ayudado a mejorar la visión que proyectan hacia sus consumidores, aportando valor añadido a una causa en la que los vinos de la DO Valencia adquieren una importante cuota de mercado en las propias fronteras de la Comunitat Valenciana y fuera de ellas.

Sobre la figura de Salvador Manjón, pocas palabras pueden decirse de su historia, de sobra conocida por los amantes del vino. Desde hace más de 30 años, el valenciano se ha encargado de dirigir la revista decana del sector en España y fundada en 1945: *La Semana Vitivinícola*.

Su gran experiencia y conocimiento sobre el sector, la revista es solo una prueba de ello, le empujaron en 2021 a ser propuesto como presidente de la Denominación de Origen Valencia, puesto que consiguió por unanimidad en las elecciones de noviembre de ese mismo año, ocupando el cargo que dejaba Cosme Gutiérrez tras 12 años.

Desde su llegada a la dirigencia de esta DO, el periodista ha intentado incorporar unos ideales que se adhieran a una visión más globalista y adaptada al s. XXI. La importancia que ha adquirido la sostenibilidad, además de la apuesta por las variedades autóctonas y su compromiso con el territorio.

Moscatel, seguido en número por la zona Valentino y Clariano, siendo la zona Alto Turia la menos numerosa.

En cuanto a las variedades, entre los blancos se trabaja principalmente con chardonnay, macabeo, malvasía, merseguera, moscatel y verdil; mientras que en tintos las principales cepas son: bobal, cabernet-sauvignon, merlot, monastrell, pinot noir, tempranillo y tintorera.

Otro de los puntos que diferencian a la DO Valencia es su **comercialización mayoritariamente externa**, es decir, más allá de la frontera nacional, representando un 70% de las ventas totales. Dentro de los compradores principales, destacan países como Rusia, Alemania, Reino Unido y Canadá.

Hoy en día hablamos con normalidad de la **Denominación de Origen Valencia**. Sin embargo, para hablar del origen de la cultura vitivinícola en esta demarcación geográfica debemos remontarnos a tiempos pasados, concretamente a aquellos siglos en los que los fenicios ocupaban las tierras íberas. Estos pobladores de la actual península aportaron importantes avances generales, pero, sin duda, una de las grandes herencias que dejaron fueron las plantaciones de vides. Esta incursión en el mundo de la agricultura fue todo un acierto, ya que las nuevas plantaciones se adaptaron perfectamente al terreno y al clima del lugar.

Según avanzaba la historia, las actividades vitivinícolas fueron ganando protagonismo

en la vida de la provincia, tanto a nivel agrícola como en el ámbito comercial, consolidándose el vino como uno de los productos de mayor relevancia en la región.

El periodo más importante para la estabilización y consolidación de la viticultura en la provincia coincidió, no por casualidad, con la estancia de los romanos en la península ibérica. Los avances técnicos, tecnológicos y estructurales traídos por los ciudadanos que rendían pleitesía a los diferentes emperadores de Roma fueron diferenciales en las prácticas agrícolas en tierras íberas.

De hecho, aunque antes de la llamada romanización ya hubo constancia de actividades vitícolas, la llegada del Imperio convirtió al vino en una de las mercancías más usuales de los puertos de la actual provincia de Valencia.

Por otro lado, la llegada de los árabes a la península siglos después no supuso ningún impedimento a la proliferación de la actividad vinícola, es más, los avances agrícolas que llegaron con el dominio musulmán favorecieron el cultivo de vides en tierras valencianas.

A partir de ese momento, aunque no se llevaría a la práctica hasta varios siglos después, se asentaron los primeros cimientos de la actual DO Valencia. Esta Denominación de Origen se ha propuesto participar de forma activa, a través de su Consejo Regulador y las bodegas inscritas, en la creación de una marca que refleje la esencia de una tierra a partir de sus vinos ●



**CUATRO ZONAS** Alto Turia, Clariano, Moscatel y Valentino son las zonas de la DO Valencia. Valentino (Villar).

  
**B BARONÍA  
DE TURÍS**

• desde 1920 •

*Bodega centenaria*

## VIVIENDO POR EL VINO DESDE 1920

Dentro de una copa de vino de La Baronía de Turís  
encontrarás una larga historia escrita por varias  
generaciones y con letras de centenario.



**ESENCIA**

**Las tierras alicantinas** siempre han sido testigos del cultivo de la vid, haciendo de ellas un lugar mágico con una historia sin igual.  
DO ALICANTE



# Un viaje a 1510 para descubrir 'la historia más bonita jamás servida'

La Denominación de Origen más antigua del mundo recupera su memoria histórica

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



**'DESDE 1510**, la historia más bonita jamás servida', este es el *claim* con el que Alicante recupera su memoria histórica coronándose como la Denominación de Origen Protegida más antigua del mundo. Desde tiempos inmemoriales, las tierras alicantinas han sido testigos del cultivo de la vid y protagonistas de una historia que estaba deseando ser contada, la de

una provincia vinculada durante siglos al mundo del vino. Es la crónica olvidada de un territorio con una enorme tradición vitivinícola que ahora vuelve a resurgir para dar fuerza a una denominación que está ahondando en sus valores, enraizándose a sus orígenes y luchando por llevar la marca 'Alicante' al lugar que se merece: capital europea del vino.

Remontándose al siglo VI a.C, con los restos del yacimiento íbero del Alt de Benimaquia, hasta la época actual, se construye la rica cultura vinícola alicantina. Hablar del origen de la denominación es adentrarse en el corazón de la huerta de Alicante, donde desde hace milenios hay testimonios de cultivo de viña junto con almendros e higueras, en fincas históricas que conservan aún sus bodegas y torres tan características. Pero la esencia se entrelaza también con el puerto de Alicante, en su apogeo como puerto de la Corona de Castilla, les permitió llevar el prestigio del vino 'Licant' por todo el mundo. Aquí se empezó a esbozar la marca de vinos de 'Alicante'.

Con el propósito de sacar brillo a su historia, el Consejo Regulador de la denominación se propuso investigar determinados episodios que han marcado un hito en la historia. Uno de los más importantes (si no el que más) fue la creación de la Junta d'Inhibició del Vi Foraster d'Alacant que data de 1510 y la convierte en la denominación de origen más antigua del mundo. Para ello han contado con un equipo de profesionales que les ha ayudado a dilucidar qué era la Junta, para qué servía, cómo funcionaba o cuál era su nivel de influencia, entre otros.

Fue Fernando el Católico, Rey de Aragón, quien otorgó a la ciudad el privilegio del vino por el que se constituía la Junta, un organismo destinado a regular, controlar y organizar toda la producción de vino que salía de la huerta de Alicante. Se trata de un documento que concedía a la ciu-

dad el derecho a prohibir la entrada de vinos foráneos para su comercio o salida a través del puerto hasta que el vino de Alicante fuera consumido por completo cada año. Una medida que no tenía otro objetivo más que proteger y potenciar el vino local frente a la competencia nacional e internacional.

Gracias a los hallazgos de los archivos municipales han descubierto detalles inéditos sobre la estructura que regía la Junta. Esta no solo ejercía un control exhaustivo sobre la calidad, producción y comercio del vino, también contaba con una extensa normativa. Desde la organización de los cargos hasta estrictas bases para el control de la calidad del producto, pasando por inspecciones rutinarias en bodegas y tabernas, la regulación de precios en el mercado y un control absoluto sobre la entrada y salida física del vino a la ciudad. Todo quedaba minuciosamente registrado a través de los manifiestos del vino, donde se encuentra la producción completa por año. «Ese control físico, organizativo y normativo es lo que nos da a entender que ya existía una estructura creada específicamente para el vino de Alicante», asegura **José Luis Menéndez**, historiador y técnico del MARQ, quien ha formado parte del equipo de investigación de la DOP Alicante. Es aquí donde se sienta el precedente de lo que es hoy una denominación de origen como estructura, mucho antes de que se creasen en la conferencia de París en el año 1896.

La Junta estuvo en marcha hasta 1835, tras ser derogada bajo el reinado de Isabel II.



**VIÑEDOS** Son muchas las comarcas alicantinas que ven crecer uvas en sus tierras, desde la Marina Alta, pasando por el Comtat, llegando hasta el Vinalopó. DO ALICANTE



**ELADIO MARTÍN**  
SECRETARIO CRDO ALICANTE

## «Estamos seguros de que esta historia va a crearnos un relato mágico y sin igual en toda Europa»

MAR LAFUENTE FOTOGRAFÍA V. ESCRIVÀ

Eladio Martín Aniorte lleva más de 15 años dedicando todos los esfuerzos de su vida profesional al mundo del vino alicantino. Actualmente es el gerente y secretario general del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante. Un trabajo que le permite defender los vinos que nacen en estas tierras y luchar por devolverles el valor que se merecen.

Entre algunas de sus funciones está la dirección de calidad, gestión de la marca, elaborar planes de promoción de vinos y alimentos, coordinación de las bodegas y viticultores, gestión de la sede de la DOP o la organización de todo tipo de campañas de promoción para posicionar en el mercado los vinos alicantinos. Todo ello con un mismo fin, conseguir posicionar 'Alicante' como capital europea del vino.

Eladio ha liderado la investigación sobre el hito histórico que ha marcado la Junta d'Inhibició del Vi Foraster d'Alacant en 1510. «Las historias de nuestros agricultores de hoy en día, las historias de nuestros vinos, las historias de todas nuestras comarcas, pero también esa gran historia en mayúsculas que supone recrear o sacar capítulos como el de Alicante 1510, es importantísimo para enraizarnos a los orígenes. Nos falta muchísimo tiempo, inversión y apoyo, pero estamos seguros de que esta historia va a crearnos un relato mágico y sin igual en toda Europa».

## Una historia que no se entiende sin el vino de Alicante



**JOSÉ LUIS MENÉNDEZ**  
TÉCNICO DE EXPOSICIONES MARQ

MAR LAFUENTE FOTOGRAFÍA V. ESCRIVÀ

José Luis Menéndez Fueyo es arqueólogo medievalista, doctor en Historia por la Universidad de Alicante y actualmente ejerce, desde 1996, como técnico del Museo Arqueológico de Alicante (MARQ) y, desde el año 2000, como técnico de Exposiciones de dicho museo. Durante su trayectoria profesional ha participado en un gran número de proyectos científicos, proyectos arqueológicos y ha comisariado algunas muestras temporales de lo más diversas, entre ellas “El vino de Alicante” en 2014.

Su conocimiento sobre la historia de la provincia le ha permitido formar parte del equipo de profesionales que formó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Alicante para investigar sobre diferentes hitos históricos de la trayectoria del vino en la ciudad. Concretamente han estado estudiando la creación de la Junta d’Inhibició del Vi Foraster d’Alacant en 1510.

En esta primera fase de documentación han descubierto muchos detalles sobre la importancia que ha tenido el vino a lo largo de la historia. Para él, «el vino genera identidad, genera colectivo, genera memoria, una memoria que desgraciadamente hemos perdido y genera vínculos enormemente fuertes porque no hay nada que haya sido tan perdurable en el tiempo como es el vino en Alicante. Es un producto que lo podemos encontrar desde el siglo VI a.C. hasta hoy en día, siempre ha estado presente y unido a todo el territorio alicantino. Esto es un valor brutal a la hora de valorar aspectos históricos relacionados con ellos».

## ORIGEN | ALICANTE

A partir de ese momento, los productores tuvieron que autorregularse, coincidiendo con un auge de la demanda de vino alicantino en Europa por circunstancias geográficas y bélicas del momento. Tanto que aún se conservan fotografías del puerto que muestran barriles de vino esperando su envío en barco a diversos destinos europeos, marcando un boom en la producción vinícola. La llegada del ferrocarril también ayudó a impulsar las producciones, especialmente en el Vinalopó. Un crecimiento económico que fue reflejado en textos periodísticos de la época en los que se bromeaba con que se podría ‘enlosar’ la actual explanada con lingotes de oro. Sin embargo, la llegada de la filoxera acabó con todo, haciendo que Alicante perdiese gran parte de esta memoria histórica.

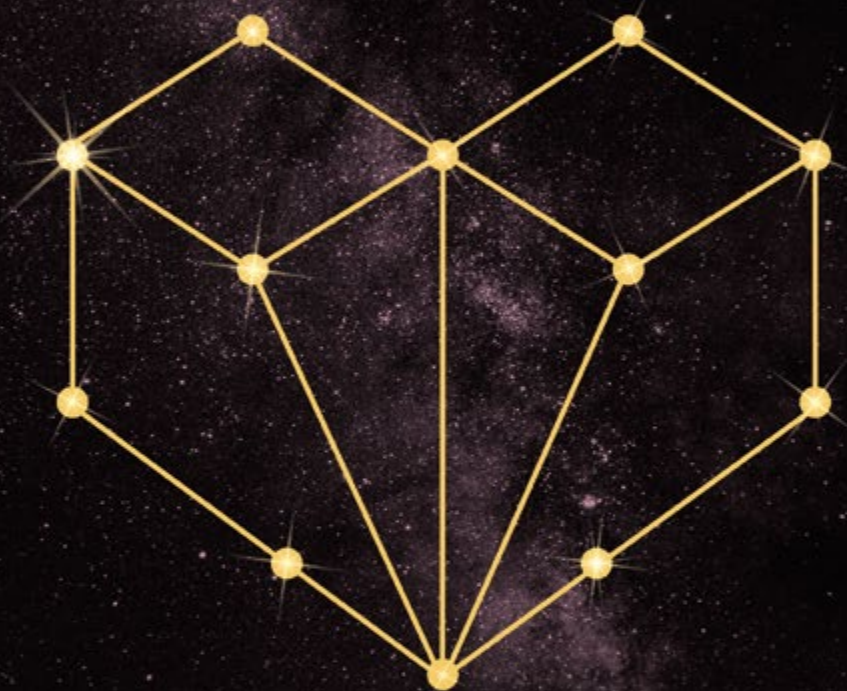
Este descubrimiento no solo deja ver su antigüedad, también la importancia del vino en la historia de Alicante, porque como dice José Luis, «Alicante no existe sin vino y no hay historia de Alicante sin el vino de Alicante». Ahora tratan de recuperarla y devolverle el valor que merece. **Eladio Martín**, secretario general del CR-DOP Alicante, afirma que es un testimonio muy valioso: «probablemente muchos de nuestros cultivos en los próximos años se reduzcan por cambio climático o por abandono generacional. Pero si recreamos toda esta historia, estamos creando

un muro de contención para que esa tradición y ese viñedo que queda no se olvide, se le dé un nuevo giro y un nuevo valor. Esto es importantísimo en una región pequeña como la nuestra, tenemos un montón de valores, ideas e historias que contar» ●



**EL PUERTO DE ALICANTE cobra una gran relevancia** en la historia vitivinícola. Les permitió llevar el prestigio de la marca 'Alicante' por todo el mundo. DO ALICANTE

# REQUENA, *corazón* DEL CAVA VALENCIANO



BODEGAS HISPANO+SUIZAS · CAVAS MAREVIA  
CHOZAS CARRASCAL · COVIÑAS · DOMINIO DE LA VEGA  
PAGO DE THARSYS · TORRE ORIA



**REQUENA**  
CORAZÓN DEL CAVA  
VALENCIANO



# Viñas ancestrales y sueños modernos sobre un **lienzo de contrastes**

## HERENCIA ANCESTRAL

En el vasto tapiz que compone esta zona productora, se despliega su relato vinícola como un pergamino antiguo que ha soportado el peso de los siglos.



**El siglo XX trajo consigo una tormenta perfecta: primero, la filoxera en 1902, que arrasó casi todo a su paso, y luego la Ley del Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes en 1971, que prohibió ciertas cepas y cambió el curso de la historia vinícola en Castellón**

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA **IGP CASTELLÓ**



**LOS VIÑEDOS DE LA IGP CASTELLÓ** (Indicación Geográfica Protegida de Vinos de Castelló), acariciados por la brisa marina y bañados por el sol que besa la costa, dan vida a un mosaico de uvas que culminan en la creación de vinos únicos. Cada cepa cuenta una historia de adaptación al *terroir* y cuidado meticuloso. Un viaje a través del tiempo que nos revela que estas tierras en un día fueron un mar de viñas. El extenso viñedo se despliega desde las orillas del Mediterráneo hasta los confines occidentales de la provincia, abarcando desde Sant Mateu hasta los límites con Valencia. En el vasto tapiz que compone esta zona productora, se despliega su relato vinícola como un pergamino antiguo que ha soportado el peso de los siglos. Un

linaje que se extiende a más de 3000 años de historia.

Las raíces de la cultura de la vid en la provincia se remontan a los siglos VII-V a.C. Atribuida a fenicios y griegos, esta cultura se expandió durante la época romana, arraigándose por todo el territorio. Entre los siglos XVI y XX, los vinos de zonas como el Palancia Mijares o el Carlón, en el Maestrat, alcanzaron renombre internacional. Sin embargo, el siglo XX trajo consigo una tormenta perfecta: primero, la filoxera en 1902, que arrasó casi todo a su paso, y luego la Ley del Estatuto de la Vid, del Vino y de los Alcoholes en 1971, que prohibió ciertas cepas y cambió el curso de la historia vinícola en Castelló.



#### RESURGIR COLECTIVO

Los viticultores y bodegueros trabajan cada día para recuperar una tradición arraigada en las tierras castellanenses.

## Dedicación y esfuerzo para reconstruir un legado



**JUAN CARLOS PAVÍA**  
PRESIDENTE IGP CASTELLÓ

**BERTA M.º LÓPEZ** FOTOGRAFÍA **F. MURAD**

Juan Carlos Pavía tiene una conexión innegable con el mundo del vino, una pasión que fluye en su sangre a través de varias generaciones. Aunque estudió Farmacia, su familia siempre estuvo vinculada a la viticultura. Por ello, optó por ampliar sus conocimientos cursando 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.

Su infancia estuvo marcada por las cooperativas de la provincia de Castellón, donde su padre elaboraba vinos en las décadas de 1960 y 1970. Esta vinculación con la cultura vinícola le llevó a fundar, junto con tres socios, la bodega castellanense El Mollet Vino y Cultura, un proyecto destinado a preservar sus raíces. Un compromiso que se refleja también en su papel de formador de catas. La culminación de su trayectoria llegó con su nombramiento como presidente de la IGP Castelló.

Esta figura de calidad busca revitalizar la producción de vinos en una región que está en proceso de recuperación. Con un enfoque paciente, confían en que el reconocimiento de la denominación llegará en breve, consolidando así el prestigio de los vinos de la provincia. Pavía destaca la diversidad de uvas como la identidad distintiva del vino castellanense y defiende la capacidad de la región para producir vinos de alta calidad. 'Despacio y con buena letra' es como han ido ganando presencia en la hostelería de toda la Comunitat.



**ORIGEN**

**Las viñas de Castellón** revelan su patrimonio milenario, una riqueza que encapsulan en cada una de sus botellas.

En los albores del siglo XXI, un grupo de apasionados viticultores emprendió la misión de rescatar este patrimonio. Así nació la **Indicación Geográfica Protegida de Vins de Castelló en 2003**, una figura de calidad que hoy suma **16 bodegas unidas** por la intención de devolver la gloria vitivinícola a la zona. En total, más de 214 hectáreas de viñedos donde se entrelazan variedades tintas y blancas, que capturan la esencia de toda una región y reflejan la riqueza de su patrimonio.

El abanico de **variedades** tintas prioritarias lo protagonizan la garnacha tinta o gironet, garnacha tintorera, monastrell, tempranillo, embolicaire o ravalairé, cabernet sauvignon, merlot, syrah y pinot noir. Una enumeración que completa la cabernet franc como complementaria. En el caso de las blancas, se señalan como prioritarias la merseguera, planta fina de Pedralba, macabeo, tortosí, moscatel, garnacha blanca y castellana. Por su parte, la chardonnay, gewürztraminer, viognier, riesling, malvasía, sauvignon blanc se distinguen como complementarias. Las condiciones climáticas, con marcadas variaciones de temperatura entre el día y la noche, junto con el sol del levante, contribuyen a un crecimiento óptimo de las cepas y garantizan la excelencia de los vinos.

La IGP Castelló designa los vinos producidos exclusivamente con uvas cultivadas

en los terrenos aptos para la vinificación, ubicados dentro de **tres subzonas vitivinícolas**.

**Les Useres-Vilafamés** se encuentra en una región que abarca las comarcas de l'Alcalatén y la Plana Alta. Aquí, los visitantes pueden deleitarse con paisajes vírgenes, rastros del patrimonio ibérico y encantadoras villas turísticas frente al mar, ofreciendo oportunidades únicas para el enoturismo. La comarca del **Alto Palancia-Alto Mijares** despliega su riqueza cultural,



**DIVERSIDAD VITÍCOLA. Más de 214 hectáreas** de viñedos donde se entrelazan variedades tintas y blancas, que capturan la esencia de toda una región. PEDRO R. ARIAS

gastronómica y paisajística en municipios como Soneja, Almedijar y Viver. Varios proyectos vitivinícolas en esta área invitan a los amantes del vino a experiencias excepcionales en un entorno protegido como el Parc Natural de la Serra d'Espadà. La zona vitivinícola de **Sant Mateu**, situada entre la costa mediterránea y el interior norte de la provincia, teje la historia de 17 municipios, destacando Benicarló, cuna del vino Carlón, y Peñíscola, uno de los pueblos más visitados en todo el panorama nacional. Este territorio se caracteriza por su patrimonio natural y cultural, que abarca desde olivos milenarios hasta la majestuosa Sierra de Irta. **Un equilibrio armonioso entre la tradición vinícola arraigada y la belleza cautivadora del entorno.**

Unas viñas centenarias en las que florecen sueños modernos, protagonizados por el ansioso deseo de convertirse en Denominación de Origen. Un proceso que se encuentra en su última fase y esperan hacer realidad en 2024. Una oportunidad para proyectar a nivel mundial los vinos de Castellón y abrir las puertas a mercados internacionales.

Una provincia de supervivientes que ha rescatado una tradición vitivinícola arraigada por siglos. Este territorio alza sus alas y las bodegas que trabajan por recuperar este patrimonio histórico anhelan un futuro donde los vinos de Castellón ocupen el lugar que merecen ●

Comparte y disfruta con  
los tuyos una botella de  
**VETERUM BOBAL  
DE VIÑAS VIEJAS**



Garantía de calidad de

Grupo  
**COVINAS**

La mejor bodega cooperativa  
del mundo 2021 & 2022

según la **DWM**

# Las burbujas más 'altas' de España

**El Cava de Requena coge altura de vuelo cimentando su éxito en las excepcionales condiciones climáticas de un territorio marcado por la altitud de sus viñedos**

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

## **CAVA ECOLÓGICO**

**El clima de Requena** hace que el futuro de sus cavas sea convertirse en referencia mundial en ecológico, gracias a unas condiciones climáticas que garantizan la sanidad de la uva.





## REQUENA

**Territorio Cava** El término municipal de Requena ya es la zona productora de referencia fuera de Cataluña. FERNANDO MURAD

**EL CAVA DE REQUENA** se ha ganado por méritos propios ocupar un espacio destacado dentro del mundo del vino de la Comunitat Valenciana. Lo ha hecho con una fórmula que nunca falla, la de unir esfuerzos por un objetivo común. Requena es cava desde hace 40 años. Hay que recordar que la DO Cava es una Denominación de Origen supracomunitaria. Si bien es cierto que en Cataluña se concentra la mayor parte de la producción, existen otros municipios en el resto de España que forman parte de esta Denominación de Origen situados en Extremadura, Aragón, La Rioja o Requena, en el caso de la Comunitat Valenciana. Dentro de estas regiones, Requena es el referente obligado. Y buena parte de ‘culpa’ de este éxito radica en la **Asociación de Elaboradores de Cava de Requena**, desde la que siete bodegas unieron fuerzas para poner en valor la excepcionalidad de un producto nacido en un territorio con unas condiciones climáticas únicas para la elaboración de este vino espumoso. La promoción ha sido un baluarte desde ese año 2012, con eventos excepcionales que tienen su punto álgido en la Feria del Cava Valenciano, que cada año toma el incomparable marco del Mercado de Colón de València y por la que pasan 10.000 visitantes en cada edi-

ción. Una cita contrastada, siempre en el mes de noviembre, en la que las bodegas levantan sus copas para brindar con el público local en tres jornadas que se convierten en la gran fiesta del cava que se elabora en Requena.

Con el objetivo de trabajar de manera conjunta para poner en valor el Cava de Requena en el año 2012 se creó la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena. Las bodegas elaboradoras de cava de Requena han visto la necesidad de unir sus esfuerzos para afrontar acciones de promoción del cava de Requena de manera conjunta. En la actualidad, el colectivo está formado por un total de siete bodegas: **Cavas Marevia, Coviñas, Chozas Carrascal, Dominio de la Vega, Hispano+Suizas, Pago de Tharsys y Torre Oria**.

Desde el nacimiento de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena, la elaboración de este producto ha crecido de manera exponencial a la vez que su calidad ha ido en aumento. En solo una década el volumen de comercialización del cava de Requena se ha multiplicado por diez. Así, se ha pasado de poco más de un millón de botellas, a los cerca de 13,5 millones de botellas de 2022.

Requena está situada a 70 km al oeste de València ciudad, en un altiplano de entre los 700 y 900 metros de altitud. Esta ubicación geográfica y altitud otorga a Requena un clima continental con influencia mediterránea, cuya principal característica son las fuertes oscilaciones térmicas entre día y noche e invierno y verano, muchas horas de sol, muy pocas lluvias y apenas humedad. Estas condiciones influyen directamente en la calidad superior de las uvas destinadas a elaborar cava, mayor acidez natural y mayor madurez fenólica.

Los cavas elaborados en el municipio de Requena son muy frescos, con gran equilibrio, extraordinariamente aromáticos, muy longevos conservando sus características organolépticas florales y frutales mucho más tiempo. En la región de Requena las condiciones para la viticultura ecológica son ideales, por lo que esta zona se está convirtiendo en un referente en cavas ecológicos.

**Rebeca García**, de la firma **Pago de Tharsys**, es la actual presidenta de la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena. Pago de Tharsys es una de las firmas que ha contribuido a engrandecer los cavas valencianos. Con **Vicente García** como abandera-

## ORIGEN | CAVA



**REBECA GARCÍA**  
PRESIDENTA ASOCIACIÓN ELABORADORES

### Pasión contagiosa por las burbujas valencianas

J. NICOLAU FOTOGRAFÍA LAURA LÁZARO

El Cava de Requena vive un momento dulce. La eclosión en los últimos años del sector cavista pone en valor el logro que un grupo de viticultores hizo posible hace cuatro décadas, cuando una sentencia obligó a la DO Cava a aceptar el término de Requena como zona productora de Cava. Ese fue el nacimiento de un fenómeno a la que ha inyectado pasión e ilusión la Asociación de Elaboradores de Cava de Requena.

Rebeca García, segunda generación de Pago de Tharsys, es la actual presidenta de los elaboradores requenenses. Con una formación marquetiniana, Rebeca le pone toda la pasión y el corazón a cada proyecto que emprende y la defensa del Cava de Requena es uno de sus mandamientos desde que fuera elegida.

Resalta el camino y los objetivos que quieren alcanzar con 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». En tres frases se puede tocar la pasión con la que Rebeca vive la vida. Una pasión que contagia a sus compañeros de viaje en este apasionante mundo de burbujas en el que Requena ha tomado claramente la palabra.

do de una apuesta firme, la bodega destaca por ofrecer unos cavas capaces de sentarse en las mesas de la alta gastronomía. **Dominio de la Vega** es otro de los nombres ilustres del sector. La bodega de San Antonio firma algunos de los cavas más apreciados del panorama vinícola español y se ha colado varias veces en la lista de mejores espumosos del mundo. **Hispano+Suizas** es otra de las firmas de referencia del cava de Requena. Grandes espumosos a base de chardonnay y pinot noir que han conquistado tanto al consumidor como a la crítica especializada. Lo mismo podemos decir de **Chozas Carrascal**, en la que encontramos

la magia de las burbujas en cavas pensados para el coqueo, pero también en grandes espumosos. La siguiente parada la hacemos en **Cavas Marevia**, sin duda el gran motor del cava valenciano pues ha acelerado la apuesta por las burbujas en la comarca. De ella sale la mitad del cava de Requena. Otra firma ilustre, **Torre Oria**, desempeña un papel fundamental para el cava valenciano, pues de ella nació la lucha que hace 40 años reconoció a Requena como municipio cava. Otro pilar de la asociación es **Coviñas**, auténtico motor socioeconómico de la comarca que cuenta con un amplio porfolio también en materia de cava ●



#### ASOCIACIÓN DE ELABORADORES

**Siete bodegas** la conforman con dos eventos notables de promoción: Requena es Cava, en verano, y la Feria del Cava Valenciano, en noviembre.

# Viaja Explora Degusta

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





# Trayectoria empresarial

El cultivo de la vid llegó a tierras valencianas hace casi 3 000 años. Lo hizo para quedarse y para convertirse en un pilar fundamental para cada una de las civilizaciones que han habitado esas tierras. Es por eso que encontramos firmas centenarias que han entrado en el selecto grupo de las bodegas más potentes de España convirtiéndose en auténticas locomotoras del sector. Junto a ellas otras más jóvenes nacieron hace décadas con el ambicioso objetivo de seguir sus pasos.





- 32 VALSANGIACOMO. Cinco generaciones y una pasión: el amor por el vino
- 36 MURVIEDRO. Camino del centenario abrazando 'muy fuerte' a Requena
- 40 VICENTE GANDÍA. La 'locomotora' que puso en marcha hace 138 años una familia viticultora
- 44 VEGAMAR. La bodega que ha devuelto la sonrisa a las viñas del Alto Turia
- 48 CAVAS MAREVIA. El líder en la producción de cava fuera de Cataluña habita en Requena
- 52 ARRÁEZ. El proyecto que siguiendo la 'Mala Vida' sube de nivel
- 56 CLOS DE LÔM. La historia de cuatro generaciones tras un sueño

# Cinco generaciones y una pasión: el amor por el vino



## REFLEJO DEL TERROIR

Los antepasados bodegueros vieron en las tierras valencianas el lugar perfecto para conseguir uvas de calidad y, por tanto, vinos de calidad.

**La familia Valsangiacomo hunde sus raíces en la pasión y dedicación por la creación de vinos, trascendiendo generaciones y fronteras**

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **BODEGAS VALSANGIACOMO** VÍDEO **VICENT ESCRIVÀ**



**EL MUNDO DEL VINO** es mucho más que solamente vino. Esconde historias maravillosas y únicas. La de la familia Valsangiacomo trasciende generaciones y fronteras, hundiendo sus raíces en la pasión y la dedicación que siempre ha supuesto para ellos la creación de vinos. En el cantón suizo de Ticino, junto a la frontera con Italia, en 1831, **Giovanni** y **Vittore Valsangiacomo** fundaron una bodega que sería el ori-

gen de esta pasión compartida que ha perdurado a lo largo del tiempo: el amor por el vino. Desde entonces, la familia ha dado forma a un patrimonio enológico propio a base de tradición, innovación y excelencia. Una historia que está marcada por la constancia y el esfuerzo de cinco generaciones que hacen posible una amplia gama de vinos de calidad que nacen en la provincia de Valencia.

El nacimiento de la primera bodega en Suiza bajo el nombre ‘Valsangiacomo’ marcó un punto de partida trascendental. La que se convertiría en la primera generación de este enorme proyecto, vio en la producción y exportación del vino una oportunidad de vida que dio inicio a una trayectoria familiar de casi 200 años vinculada al mundo del vino. El primero en recoger ese pequeño legado fue **Cherubino Valsangiacomo**, hijo de Giovanni. Su visión estratégica le hizo cruzar fronteras expandiendo el negocio hasta España, abriendo una empresa de exportación de vinos en Valencia y Alicante en 1880. Motivado por las condiciones logísticas de sus puertos y la singularidad del territorio para el cultivo de la vid, buscó uvas de alta calidad para poder exportarlas hasta la bodega en Suiza. Cautivado por los aromas y sabores de esas frutas, años más tarde decidió adquirir diversas bodegas en Valencia, Alicante y Utiel, un momento crucial en la historia, expandiendo así la presencia y la producción de la familia en España.

La tercera generación estuvo representada por **Benedetto**, sobrino de Cherubino, una figura crucial que ayudó en la gestión de las bodegas en España y marcó una época de crecimiento en la empresa familiar con momentos importantísimos en la historia, como la adquisición de las bode-

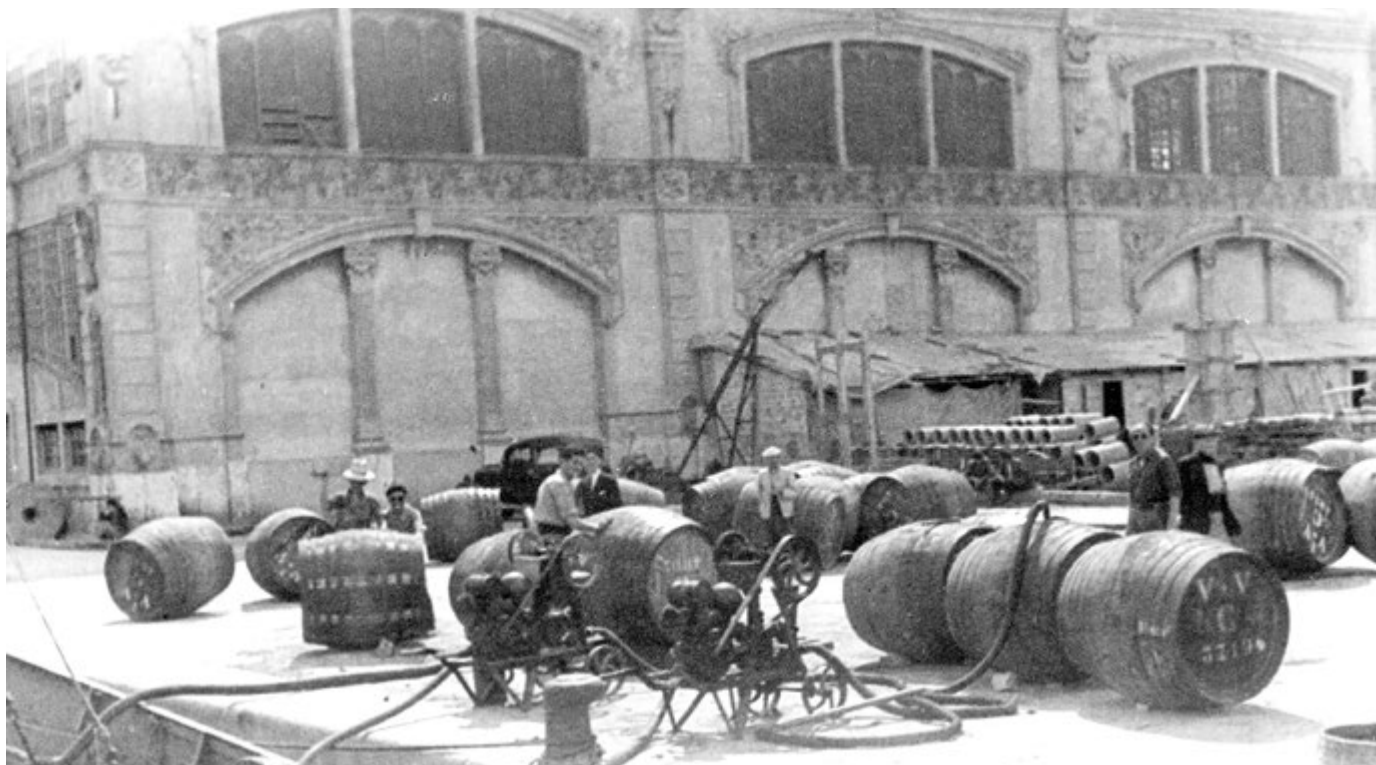


**QUINTA GENERACIÓN** Marta, Carlos y Arnoldo (en la imagen), representan junto a su hermana María, la quinta generación que actualmente se encarga de la gestión directa de la bodega familiar. VICENT ESCRIVÀ

gas del Grao y Utiel o conseguir la distribución exclusiva para toda España del Fernet y el Vermouth de la firma italiana Branca. Y no es lo único, en la década de los 40 se bautizó la bodega bajo el nombre ‘**Cherubino Valsangiacomo S.A.**’ y producen su primer vino embotellado bajo la marca ‘Vall de Sant Jaume’, una traducción al valenciano del apellido suizo ‘Val San Giacomo’. Así, la bodega empezaba a convertirse en referente en la producción y distribu-

#### EL GRAO DE VALÈNCIA

**Este barrio mariner** siempre ha sido muy especial para la familia Valsangiacomo. Antes de la llegada a Chiva, era allí donde se asentaba la sede central de la empresa.





#### DEDICACIÓN

**El compromiso con el desarrollo** y el futuro de la empresa siempre ha estado presente en la quinta generación bodeguera, desde que comenzaron trabajando de la mano de su padre.

ción de vinos, tanto a nivel nacional como internacional.

**Arnoldo Valsangiacomo**, hijo de Benedetto y cuarta generación de la familia bodeguera, tomó las riendas de la gerencia en los 60, consolidando aún más la marca 'Valsangiacomo' en el mercado vitivinícola español. Durante sus años como gerente sacó la emblemática marca 'Marqués de Caro' posicionando sus vinos por la alta calidad. Su afán por la excelencia y la intensa actividad exportadora hizo que la bodega del Grao se quedase pequeña, por lo que en 2002 se trasladaron hasta Chiva, donde se encuentran actualmente sus instalaciones dotadas con la última tecnología. Allí crearon una nueva planta y una nueva línea embotelladora con las mejores condiciones y técnicas para el control de calidad en la elaboración de los vinos. Un salto cualitativo y cuantitativo que marcó un antes y un después en la historia de la bodega.

Durante todos estos años Arnoldo no trabajó solo. A finales de los 90 empezó a tener la ayuda de sus hijos, quienes mostraron un firme compromiso con el desarrollo y el futuro de la bodega. Ahora son ellos, **Marta, María, Carlos y Arnoldo**, los que representan la quinta generación de una historia que se mueve por la misma pasión que pusieron sus antepasados hace casi 200 años, el amor por el vino. Con ellos, Valsangiacomo ha ampliado su oferta, produciendo una diversa ga-

ma de vinos bajo las marcas de calidad de las Denominaciones de Origen Valencia y Utiel-Requena. Una apuesta por la diversidad que se refleja también en sus variedades. Los vinos tintos elaborados con tintorera, cabernet, merlot, syrah, tempranillo, monastrell, bobal, petit verdot o pinot noir; y en blancos elaboran con uvas de airén, merseguera, macabeo, moscatel, chardonnay, verdejo o sauvignon blanc. Con ellas consiguen contar su historia, capturar la esencia de las tierras y trasladar la tradición de la familia Valsangiacomo.

La quinta generación también ha marcado un hito en la historia familiar con el proyecto **bobal de San Juan**. En la antigua cooperativa de la aldea de San Juan, en Requena, dirigen la elaboración de vinos tintos y rosados que nacen de cepas viejas de bobal de bajo rendimiento a unos 750 metros sobre el nivel del mar, fermentados y madurados como se hacía hace 100 años, en depósitos de cemento crudo.

Con este proyecto, sumado a las diferentes marcas que dan forma a Valsangiacomo, buscan constantemente la excelencia que se ve reflejada claramente en el resultado de los vinos. Vinos que son mucho más que solo vino, son la historia de una familia que lleva cientos de años luchando y esforzándose por elaborar vinos de calidad, que expresen algo y, sobre todo, con los que todo el mundo pueda brindar y disfrutar ●



#### CHIVA

**Las instalaciones actuales** están dotadas de la mejor tecnología para elaborar vinos de gran calidad.

ACEITE  
MOLINO DE ENGUERA 75 CL. 7'50  
MOLINO DE ENGUERA 50 CL. 6'50  
MOLINO DE ENGUERA 25 CL. 4'50



*Neal Adams*  
Una Etiqueta Especial  
de Neal Adams y 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*

**MIRANDO  
AL ORIGEN**

**Murviedro** ha emprendido proyectos notables alrededor del éxito de una bodega que presume de las tierras en las que se asienta.



# Camino del centenario abrazando 'muy fuerte' a Requena

Es uno de los motores de la comarca y una firma profundamente comprometida con el territorio en el que habita

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **BODEGAS MURVIEDRO** VÍDEO **PEDRO R. ARIAS Y LAURA LÁZARO**



**ES IMPOSIBLE ESCRIBIR** la historia presente del vino valenciano sin hablar de Bodegas Murviedro. La firma camina hacia su centenario con paso firme, pues llegó a España en 1927 de la mano del Grupo Schenk. Bodegas Schenk se fundó en Suiza en 1893 por **Arnold Schenk** que heredó de su padre la pasión por el vino y la tierra y no tardó en convertir su firma en una de las compañías vitivinícolas más importantes de Europa. A día de hoy, 130 años después, la empresa sigue en manos de la misma familia y mantiene los mismos va-

lores de empresa familiar, gestionada por profesionales. La firma tiene sociedades en Suiza, Francia, Italia, España, Alemania, Benelux y Reino Unido. Y en ese conglomerado encontramos Bodegas Murviedro. Y dentro de la historia de Murviedro el apellido Grin ha marcado el devenir de la firma primero con Michel Grin, el histórico 'capitán' de la nave durante décadas. Hoy esa responsabilidad recae en su hijo Marc. Y todo para seguir construyendo la historia mágica de una bodega que apostó, hace más de una década, por dar

## GRIN

### Un apellido

que marca la historia de Murviedro. La exitosa etapa de Michel Grin, tiene ahora en su hijo Marc una historia de continuidad.



## ENOTURISMO

### La Villa de Requena

acoge uno de los proyectos más excepcionales del enoturismo valenciano. RUBÉN MUEDRA



## LAS ENTRAÑAS de La Villa

esconden tesoros mágicos de Murviedro, como las cuevas de un proyecto brillante.  
RUBÉN MUEDRA

un paso hacia el origen para abrazar, dar brillo y presumir del territorio vinícola en el que se asienta: la zona productora Utiel-Requena.

Es en el año 1927 cuando Bodegas Schenk instala filiales en España, la primera de ellas en Vilafranca del Penedès, Cataluña, bajo el nombre de 'Schenk España'. Dos años después abre bodegas en Alicante, Utiel y Requena, bodegas jóvenes que apostaron inicialmente por el vino a granel de 'calidad', seña de identidad hasta nues-

tros días. Es en 1931 cuando Schenk España decide concentrar sus actividades en la bodega de València que, situada junto al puerto, fue el comienzo de uno de los pilares fundamentales de la marca: las exportaciones. En 1997, Schenk España cambia su sede, acercándose al pie de las viñas, a Requena, en el corazón de la Denominación de Origen Utiel-Requena, productora de vinos de excelente calidad. Es en 2002, aprovechando la celebración del 75 aniversario, cuando pasa a denominarse 'Bodegas Murviedro'. En 2010 comienza un vi-

raje lógico hacia abrazar y dar visibilidad a ese territorio vinícola en el que se asienta. La estrategia se centra en apostar por variedades autóctonas, las mejores embajadoras de nuestro país y en potenciar los viñedos de cepas viejas creando vinos ligados al terruño, con caracteres únicos que muestran un perfil diferenciador.

En 2017 Bodegas Murviedro da un paso más y celebra el 90 aniversario. 90 años de pasión por el vino reforzando la marca basada en las murallas del castillo de



**LOS AMANTES del vino** tienen en la nueva tienda, inaugurada este año, una parada obligada.



**JUANJO MUÑOZ, enólogo de Murviedro,** es el responsable de los excelentes vinos de la firma.



Requena, la ciudad que alberga la bodega, aportándole territorialidad y legado histórico. Funda su **'Bodega Histórica'**, en el casco antiguo de la ciudad donde elabora el vino premium **La Casa de la Seda**, dando un paso más hacia lo que quiere que sea su futuro, apostando por la variedad bobal y sus raíces. Apostar por su zona y que sea esa su seña de identidad.

Un proyecto que ya iniciara **Michel Grin**, que comenzó a dar vueltas a la idea de irse más cerca de la zona de producción, en una Valencia en pleno cambio urbano. Y así fue como Murviedro llegó a Requena, para estar cerca del origen, de la tierra. Uno de los objetivos de su hijo **Marc Grin**, ahora director general, es que

«el proyecto tuviera alma». Por eso ese viaje hacia una apuesta por el terruño y la tipicidad que cierran el círculo y dan sentido al sueño de Arnold Schenk de crear un grupo empresarial que cubriese todas las fases del proceso vitivinícola, desde el viñedo al consumidor final.

Esa apuesta ha dado durante este 2023 un paso más en el proyecto de la Bodega Histórica, en el barrio de la Villa. Murviedro continúa perfilando su oferta enoturística con nuevas propuestas que redondean su cultura y filosofía de mimo por los orígenes. Esta Bodega Histórica inauguró en mayo una mágica tienda de vinos repleta de estanterías diseñadas para lucir más de 50 referencias. Desde el exclusivo La

Casa de la Seda, a los elitistas 'Vinos de Parcela', junto a las prestigiosas gamas de los Sericis, Pugnus, Audentia, Galeam, los selectos Murviedro Colección y sus reconocidos cavas y espumosos. Cada una de las referencias visten elegantemente la estampa de esta nueva enoteca. Además, la tienda también cobija los 'Vinos de Paraje' de la finca Lo Alto. Completan el apartado internacional los vinos que el Grupo Schenk elabora en los Cantones de Valais, La Côte y Genève, en Suiza; así como una selección de tintos y blancos de Burdeos, Borgoña Champagne y Beaujolais, de Francia; y los de algunas de las zonas vitícolas más prestigiosas de Italia como Toscana, Piamonte o Sicilia, entre otras procedencias ●





FINCA

# HOYA

DE CADENAS

UN MUNDO DE SENSACIONES



— VG —  
VICENTE GANDIA  
VITICULTORES DESDE 1885

HAZ TU RESERVA

[www.hoyadecadenas.es](http://www.hoyadecadenas.es)

# La 'locomotora' que puso en marcha hace 138 años una familia viticultora

La familia Gandía lleva pegado a su apellido la frase «viticultores desde 1885». Más de un siglo dedicados a un sector del que se han convertido en uno de sus pilares fundamentales

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA BODEGAS VICENTE GANDÍA VÍDEO FERNANDO MURAD Y PAULA JIMÉNEZ

## HOYA DE CADENAS

Es la Finca en la que ubica su hogar Vicente Gandía, con la casa señorial rodeada de viñedo.

**VITICULTORES DESDE 1885** Con esa frase que acompaña el logo de Vicente Gandía poco más hay que añadir. Hace 138 años que se puso en marcha la que hoy es la auténtica locomotora del vino valenciano y una de las cinco primeras bodegas de España con 35 millones de botellas, con ocho denominaciones de origen, siendo las más prolíficas las valencianas, y estando presente en más de 90 paí-

ses. Hoy dirige la bodega **Javier Gandía**, cuarta generación de un proyecto que su bisabuelo, su abuelo y su padre José María fueron cimentando a base de sueños cumplidos y un tremendo carácter emprendedor. Enraizados en los mejores terroirs de la Comunitat Valenciana con dos fincas: **Hoya de Cadenas** (en la zona Alta de Utiel Requena) y **Casa Gallur** (al abrigo de la Sierra de Mariola, la bodega desarro-



lla vinos con esencia y ADN Vicente Gandía, de la cepa a su copa. Las variedades autóctonas bobal, monastrell, macabeo y moscatel, tienen un gran peso en el porfolio de vinos de Vicente Gandía).

Pero vayamos con un poco de historia. En sus inicios la bodega se dedicó exclusivamente a la elaboración y comercialización de sus vinos, principalmente en exportación. Sin embargo, hay una fecha que marca claramente un antes y un después en la historia de Vicente Gandía. Debido al carácter innovador que siempre ha caracterizado a la bodega y después de muchos años de experiencia en el sector exportando vinos, dieron un paso más y en 1971 Vicente Gandía se convierte en la primera bodega valenciana que comercializa vino embotellado con su emblemática marca **Castillo de Liria**, que cincuenta y dos años después, sigue siendo una marca icónica. El nombre del vino fue obra de **don José María Gandía Perales**, padre de la 4ª Generación, quien decidió llamarlo **Castillo de Liria** pensando en los afamados vinos franceses que casi siempre utilizan la palabra *château* que significa castillo en francés, ubicando el mismo en la ciudad de Liria que era el lugar de origen de estos vinos.

El crecimiento continuaba y la familia Gandía decidió invertir en 1990 en la Finca Hoya de Cadenas. Un paraíso enológico situado en las Cuevas de Utiel, un lugar idílico que reúne las características perfectas



**LAS INSTALACIONES CENTRALES de la firma** con las oficinas de todos los departamentos y logística están ubicadas en Chiva.

para la obtención de las mejores uvas y así poder elaborar en la misma propiedad vinos de una calidad excelente. Esto supuso un gran salto de calidad para el producto y desde entonces la búsqueda de la excelencia ha sido la principal seña de identidad para la bodega.

La sostenibilidad es uno de los pilares más importantes de presente y futuro de la compañía. La consideran clave para el crecimiento y prosperidad, por lo que tie-

nen definido un plan de sostenibilidad desarrollado en el Programa Impulse que cuenta con tres ejes, las **3 'p'**: personas, planeta y productos. **Personas**: entender la sociedad y las partes interesadas y ser capaces de abordar sus expectativas y requisitos en materia de igualdad, empleo, seguridad y bienestar social, entre otros, generando alianzas para lograr los objetivos; **Planeta**: identificar los aspectos ambientales propios y su interacción con el entorno con el fin de establecer mecanis-

**JAVIER GANDÍA,**  
**cuarta generación**  
de la familia, está actualmente al frente de un proyecto que es referencia obligada del mundo del vino en todo el territorio español.  
FERNANDO MURAD





#### ELABORACIÓN

**y crianza** son dos fases que también se desarrollan en la finca de Hoya de Cadenas y en la bodega de Chiva.

mos para prevenir la contaminación y proteger el medio ambiente, comprometiéndose con la reducción de huella de carbono y la eficiencia del uso de los recursos no renovables; **Productos:** utilizar la innovación y la creatividad como palanca para la adaptación al nuevo contexto, permitiendo así seguir creciendo en nuevos mercados y afianzando la posición en los presentes con productos de calidad, generando prosperidad y crecimiento económico.

Los vinos de Vicente Gandía son referencia obligada tanto dentro como fuera de nuestras fronteras. Pero además, la bodega ha conseguido innumerables reconocimientos a su dilatada y exitosa trayectoria. En 2014 fueron galardonados como la Mejor Bodega Española por el prestigioso concurso internacional AWC Vienna. Ese mismo año, la Asociación Mundial de Periodistas y Escritores del Vino y Licores los incluyó en su *ranking* de las 50 mejores bodegas del mundo. En 2018, el Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas (CEUCO) concedió el premio Aurum Europa Excelente a Vicente Gandía como Mejor Bodega Europea.

Y en todos estos años de historia no podían faltar anécdotas brillantes, como la de Michael Schumacher, siete veces campeón de Fórmula 1, quien se enamoró de **Fusta Nova Moscatel**. Durante la época de invierno solía venir a preparar la temporada de Fórmula 1 al circuito de Cheste, donde realizaban sus entrenamientos todas las escuderías del gran circo. Después de una de estas pruebas, comiendo en uno de los restaurantes de la zona, tuvo ocasión de disfrutar de Fusta Nova y tal fue su reacción que pidió 12 cajas directamente a la bodega para llevarse las a su casa en Alemania. Pero los vinos de Vi-

cente Gandía también han llegado al cine. Hoya de Cadenas aparece en una escena de la película *Mystic River*, producción estadounidense dirigida por Clint Eastwood y nominada a Mejor Película en los Óscar de 2003. Sean Penn, el protagonista, es el propietario de una licorería en Boston y en una escena de la película aparecen los vinos de la Finca Hoya de Cadenas como parte del surtido de su tienda de licores. Y una última con *Sandara*, su gama más informal, que aparece en la película *De Chica en Chica*, donde las actrices principales hacen una maravillosa fiesta con este vino como protagonista ●



**LA HISTORIA de Vicente Gandía** marca la historia de los últimos dos siglos del vino valenciano.

# Deja Huella



Frescos y elegantes, manteniendo el saber hacer y la dedicación por la viña.  
La Huella del trabajo bien hecho, la Huella que dejas.

Shop online: [vegamar.es](http://vegamar.es) · [@vegamarbodegas](https://www.instagram.com/vegamarbodegas) #momentosvegamar

VEGAMAR

# La bodega que ha devuelto la sonrisa a las viñas del Alto Turia

**Vegamar responde a un sueño del empresario valenciano Vicente Coll que se ha hecho realidad**

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **BODEGAS VEGAMAR**

**EL ALTO TURIA** va recuperando poco a poco el brillo que siempre tuvo en el panorama vitivinícola mediterráneo. Un entorno privilegiado en el que la naturaleza toma la palabra con montañas y ríos que las esquivan dibujando recorridos capaces de seducir los ojos del caminante. En ese entorno natural único la viña siempre ha logrado erigirse como uno de los pulmones económicos de los pueblos que salpican estos territorios. Y uno de esos proyectos que ha devuelto el brillo y la alegría a estas cepas de altura es **Vegamar Bodegas**. La firma nace en 1999 en el pequeño pueblo de Calles de la mano del empresario va-

lenciano **Vicente Coll**, que cumple así un sueño más en una de las trayectorias empresariales más brillantes que podemos encontrar en la Comunitat Valenciana. Un emprendedor de esos que son capaces de convertir en realidad sueños que parecen imposibles. De hacer una ‘transfusión’ de ilusión a territorios llamados a gritos por la despoblación. Pueblos que se desangraban por goteo camino de eso que hemos llamado entre todos ‘La España Vacía’.

Y la verdad es que es fácil de entender que Vicente cayera enamorado de un territorio bello y mágico. A apenas 65 kilóme-

## CALLES

### Acoge las instalaciones

de la que hoy es una de las bodegas más destacadas de la Comunitat Valenciana.



tros de València, en el corazón de la Serranía a más de 600 metros de altitud. Y dibujó una bodega al abrigo de viñedos propios que se encuentran en un entorno privilegiado, rodeados por el río Tuéjar y el río Turia, espectacular por su belleza y excepcional para el cultivo de la vid y los frutales por su microclima, único en la zona de los Serranos, sin presencia de otro viñedo alrededor, lo que les otorga uno de los tesoros más preciados del mundo del vino: la singularidad. Estas condiciones son perfectas para elaborar vinos que transmiten la esencia de la Serranía, su sabor y su aroma, con un marcado carácter mediterráneo y de altura.

Hoy ese sueño de Vicente Coll es también el de sus hijas **María, Ana y Andrea**. La segunda generación ha tomado las riendas de un proyecto que vuela alto, y que se ha convertido en uno de los pilares de esta subzona para la Denominación de Origen Valencia. Lo han hecho con las pilas cargadas de ilusión y haciendo más grande el proyecto a base de talento y, como su padre, altas dosis de emprendimiento.

Visitar sus viñedos es entender por qué estamos ante un proyecto con personalidad propia. Un sinfín de hectáreas repletas de cepas y donde destacan, por su belleza, los miradores desde los que se puede divisar, en la lejanía, la bodega y el pueblo de Calles, además de los surcos que los ríos realizan alrededor del territorio del municipio. Unas viñas que cuida con mimo el equipo de bodega que dirige **Mari Paz Quílez**, la enóloga de la firma valenciana, con una larga trayectoria en Vegamar, y que cuenta con el asesoramiento de **Pablo Ossorio**, conformando un equipo que ha sabido llevar a los vinos de la bodega ese enclave privilegiado en el que se asientan sus viñas. Un paseo que es un privilegio y que puede vivirse con las experiencias enoturísticas de la bodega.

### Espacios Vegamar

Pero en el caso de Vegamar el enoturismo no se queda en el medio rural. La segunda generación de la bodega capitanea un ambicioso proyecto que está llenando de Espacios Vegamar todo el territorio nacional. Se trata de instalaciones con un espectacular diseño en las que el visitante puede disfrutar de los vinos y destilados de la casa, pero también de todos los productos *gourmet* que elaboran con el sello de la firma valenciana. Son espacios en los que el tiempo se para y en los que



**VICENTE Y ANA COLL simbolizan** la continuidad de la siguiente generación en el proyecto bodeguero más destacado del Alto Turia.



**LA ALTITUD del viñedo propio** confieren al proyecto de Vegamar personalidad y tipicidad.

la visita puede acabar convirtiéndose en una cata, un *afterwork* o simplemente en un momento de desconexión con una copa de vino en la mano.

Son dos los espacios Vegamar que encontramos en València capital. El primero de ellos en pleno corazón de la ciudad, en la

**MARI PAZ QUÍLEZ**  
**es la enóloga**  
 de la casa en un  
 proyecto que cuenta  
 con el asesoramiento  
 del prestigioso  
 enólogo Pablo  
 Ossorio.



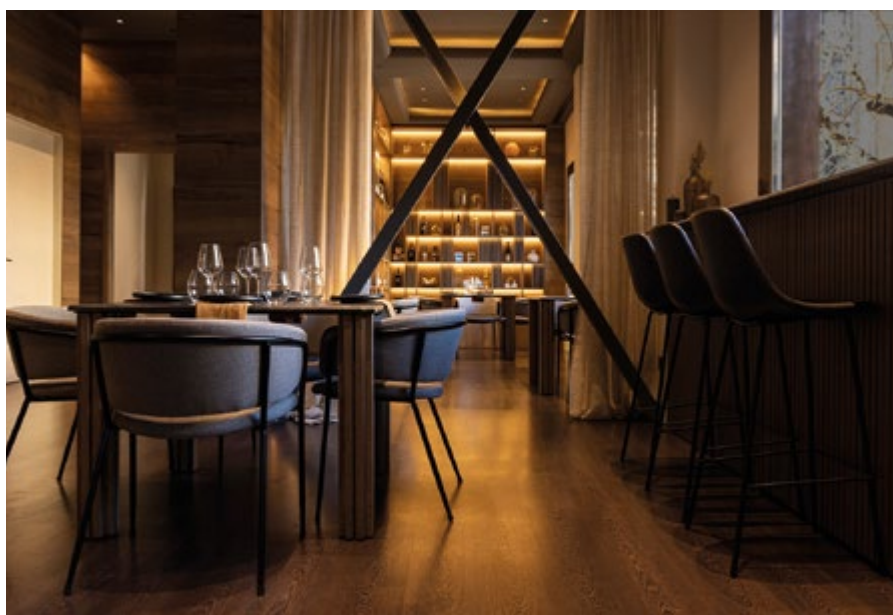
calle Joaquín Costa. Hace unos meses estrenaban el segundo, La Cavina de Vegamar, en la calle Amadeo de Saboya, junto a Mestalla. Pero este proyecto es tan ambicioso que ya ha llegado a Madrid, en la calle Sagasta, Castellón, Dénia, Sabadell, Leioa (Bizkaia), L'Escala (Girona)... y promete seguir creciendo.

Y así se escribe el presente de un sueño hecho realidad hace 25 años, al abrigo de un emplazamiento natural privilegiado.

Así crece, como si de una mancha de aceite se tratase, la conquista emprendida por Vegamar de todo el territorio nacional. Dos pilares de un proyecto que se ha convertido en uno de los motores del Alto Turia, devolviéndole el peso que este territorio siempre tuvo, y unos años olvidó, en el mapa vinícola de la Denominación de Origen Valencia. Hoy Vegamar se ha convertido en uno de los proyectos más sólidos del arco mediterráneo. Un brindis a la altura de un sueño ●

#### LOS ESPACIOS

**Vegamar** repartidos por toda España conforman una de las apuestas más singulares por el 'enoturismo urbano' a nivel nacional.



#### LA CAVINA

**de Vegamar** es la última incorporación al proyecto en la calle Amadeo de Saboya de València, junto al estadio de Mestalla.



VICENTE GANDIA

# BOBAL

BY PEPE HIDALGO



VICENTE GANDIA

VITICULTORES DESDE 1885

WINEinMODERATION

ELIGE | COMPARTE | CUIDA

# El líder en la producción de cava fuera de Cataluña habita en Requena



## CAVAS MAREVIA

ha cobrado vida en las instalaciones de Requena, fijando la mirada de todo el que circula por la A3 de Madrid a Valencia.

**Marevia se ha convertido en uno de los pilares del cava de Requena, produciendo casi la mitad de botellas nacidas en ese territorio. Una palanca fundamental para el mundo del cava valenciano**

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **CAVAS MAREVIA**

**REQUENA MARCA EL PASO** en el mundo del cava en España y ya se ha convertido en la zona productora más destacada fuera de Cataluña, disparada de manera exponencial en volumen de botellas y calidad en el siglo XXI. Pese a que desde su llegada a Requena en 2006 se ha convertido en el motor del cava valenciano, hace cuatro años comenzaba una nueva etapa cargada de ambición e ilusión para Cavas Marevia. La familia **Hevia Ferrer**, oriunda de Santander y descendientes de los **Ferrer Sala**, con más de 100 años de experiencia en la elaboración de espumo-

sos de calidad, siguiendo el espíritu emprendedor de sus antepasados, adquiere Cavas Marevia en 2019. Esta inversión refleja la visión y el crecimiento constante de una compañía que mantiene el firme compromiso de ser líder en la elaboración de cavas ecológicos de la máxima calidad en Requena.

Al frente del proyecto continúa un equipo humano que bien conoce el territorio en el que se emplaza la bodega, capitaneado por **Manu Panadero**, un profesional de dilatada experiencia en el mundo del

## MANU PANADERO

**Es el guía**  
de un proyecto  
que se ha convertido en  
la 'locomotora'  
del cava valenciano  
desde su llegada a  
Requena en 2006.  
FERNANDO MURAD

cava, que lleva más de una década en la bodega. Panadero añade el conocimiento, la ilusión, energía y talento necesarios para que Cavas Marevia siga creciendo como referencia obligada del cava en España y pronto se convierta en líder en la producción de cava ecológico. «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 Panadero. Es autoexigente y se ha marcado como objetivo alcanzar 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».

Y es que las condiciones climáticas de Requena convierten esta apuesta en un valor seguro. Este mar de viñas, todas ellas en el término municipal de Requena, se asientan sobre una meseta con una altitud media cercana a los 700 metros sobre el nivel del mar. Tiene un clima continental con influencia mediterránea al estar a unos 70 km del mar Mediterráneo. Eso unido a las altas oscilaciones térmicas entre el día y la noche en la época de maduración, aseguran una enorme calidad en la uva y, lo que es más importante, una sanidad que no puede alcanzar ninguna otra zona productora de cava en España.

Estas condiciones climáticas hacen que desde un punto de vista de viticultura se puedan gestionar los viñedos usando criterios ecológicos de una manera relativamente fácil en comparación con otras zonas donde las condiciones climáticas, en especial de humedad, presentan retos importantes de cara a la producción



de uva ecológica. Los mayores retos en cuanto al cultivo de la vid son las frecuentes heladas primaverales y el granizo en la época estival.

Los suelos tienen bajo contenido de materia orgánica y son, en general, bastante pobres. Son principalmente arcillosos-calcareos y tienen abundante agua en el subsuelo, lo que permite el riego en la gran

mayoría de los viñedos, complementando de esta manera la baja pluviometría de la región para la obtención de rendimientos, que suelen estar en línea con el máximo permitido por el Consejo Regulador del Cava (12.000 kg por hectárea para vendimias normales).

Siendo la uva macabeo la más empleada en sus *coupages*, en Cavas Marevia suman



**EL EQUIPO DE MAREVIA está liderado por** (de izquierda a derecha) Pedro Hernández Hevia, Santiago Hernández Hevia y Diego Jiménez Hevia.



### LA GAMA de cavas

de la bodega tiene su máximo exponente en Marevia, un reserva excepcional seña de identidad de la casa.

la variedad chardonnay en un porcentaje superior a lo que es habitual en la DOP Cava. Esta cepa se ha adaptado de una forma asombrosa a las condiciones climáticas y a los suelos de la comarca de Requena. Aporta a los cavas acidez y estructura con toques cítricos. La experiencia y saber hacer les ha permitido comprobar que la variedad chardonnay para espumoso se adapta perfectamente al *terroir* de la región de Requena. Al chardonnay le unen la variedad macabeo, autóctona de las regiones vitivinícolas en España, para hacer unos cavas con gran fruta que expresan verdaderamente la calidad de los cavas

producidos en la zona. Así pues, para la elaboración utilizan las variedades chardonnay, pinot noir y macabeo para cavas blancos y garnacha y monastrell para rosados. La pinot noir entra en juego para el cava más exclusivo de la casa.

Así, el momento de la firma es excepcional. Cava Marevia es la bodega de cava líder fuera de Cataluña y un referente en España en la elaboración de productos ecológicos. Más del 75% de la producción se destina a mercados de exportación tan consolidados como Estados Unidos, Bélgica o Suecia ●



### BURBUJAS ECOLÓGICAS

**Desde sus inicios** la bodega ha apostado por el cava ecológico, convencida de que Requena puede ser la capital del cava ecológico.



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



Indicació Geogràfica Protegida Castelló,  
garantía de origen y calidad

    
[igpcastello.com](http://igpcastello.com)



# El proyecto que siguiendo la 'Mala Vida' sube de nivel

La bodega fontí se ha convertido en una referencia vinícola en la Comunitat Valenciana gracias a una apuesta diferente y original

TEXTO JORGE CORELLA FOTOGRAFÍA BODEGAS ARRÁEZ VÍDEO FERNANDO MURAD Y PAULA JIMÉNEZ

**ARRÁEZ ES UNA BODEGA** que siempre se ha caracterizado por crear su propio camino, alejándose de las expectativas propias de una firma vinícola de su prestigio. Este cambio de paradigma, impulsado por el actual mecenas de la bodega fontí, ha convencido a propios y extraños de que lo clásico es una gran opción, la gama 'Los Arráez' así lo demuestra, pero no la única.

Esta revolución viene marcada por un **Toni Arráez** —tercera generación de la bodega— que tiene entre ceja y ceja demostrar las cualidades excepcionales que poseen

las cepas mediterráneas que utilizan para elaborar sus vinos, desafiando la linealidad y la pasividad del mercado vinícola.

Esta actitud va acorde con su retrato de un mundo que pide un producto que vaya más allá de lo utilitario y se adapte a una realidad que no se detiene. Después de todo, la bodega busca crear un entorno que favorezca que en el momento en el que se consuman estos vinos Arráez, generalmente en tiempo de ocio, los minutos pasen más despacio, permitiendo disfrutar del placer que supone testar un vino autóctono de calidad.

## LA UBICACIÓN

**El Paisaje de La Font de la Figuera** es una de las claves enoturísticas de la bodega.



Otro de los puntos clave de la marca es su localización. La Font de la Figuera ha sido el lugar de culto de la bodega desde hace 73 años, motivo que ha empujado a esta nueva generación de Arráez a creer que el territorio, que ya en su día convenció a Antonio Arráez Garrigós —abuelo del actual dirigente— para dar sus primeros pasos en el apasionante mundo del vino, es una de las razones del éxito de sus productos.

El terreno ubicado en pleno paraje natural de Terres dels Alforins siempre ha respondido a las exigencias de una bodega que no ha desaprovechado la versatilidad de su finca para innovar y probar opciones nuevas que den lugar a vinos únicos. Precisamente estos vinos son el reflejo de esa revolución instalada en la 'casa' de los Arráez desde que Toni Arráez llegase a la bodega en el año 2007 cargado de ideas propias y rompedoras.

El primer destello de creatividad que puede reconocer cualquier amante del vino cuando revisa la bodega es la gama '**Vinos Canallas**', un conjunto de productos particulares en los que la máxima que los une es su apuesta por la novedad y la originalidad.

La joya de esta colección es '**Mala Vida**', una gama de vinos que representa un canto a la libertad y que se compone de tres productos: Mala Vida Tinto, Mala Vida Blanco y Mala Vida Edición Limitada. A nivel enológico, Mala Vida Tinto puede entenderse como una rareza entre los demás productos, ya que marca el inicio que da lugar a la evolución de la bodega. Este tinto destaca por ser un *coupage* de cuatro variedades: monastrell, tempranillo, syrah y cabernet sauvignon.

Por su parte, las versiones de blanco y su edición limitada siguen esa misma idea de reivindicar lo inusual. El primero de ellos —elaborado con merseguera, verdil y moscatel— es un reflejo de las tierras valencianas, mientras que la edición limitada nace como homenaje al décimo aniversario de la gama que le da nombre.

Otro de los grandes proyectos de la firma que tiraron del hilo de la innovación fueron Vividor, Vivir sin Dormir, Cava Sutra, Bala Perdida... 'vinos canallas' que continúan esta tradición de novedad que caracteriza a la última hornada de productos Arráez.



### LAS INSTALACIONES

La bodega es el broche perfecto al proyecto revolucionario de Arráez.



### TONI ARRÁEZ

El valenciano es el culpable de la versión más vanguardista de la bodega.

Tan solo unos clásicos entre los clásicos, como es el caso de la gama de vinos '**Los Arráez**', han sido capaces de frenar el ritmo frenético que rodea a la bodega fontí. Esta gama es el enclave que mantiene el vínculo de esta firma con sus orígenes. Una línea de productos nacida para recordar la historia de la bodega y no olvidar lo que el tiempo no puede borrar: el saber hacer y la tradición vinícola de la familia Arráez.

En torno a esa misma idea del origen y lo propio se basa la selección de variedades utilizadas por la bodega para elaborar sus vinos, pues adquieren una gran importancia las cepas autóctonas entre las que



## RENOVACIÓN

**Bodegas Arráez** arrancó en 2018 un cambio estético que liga con su visión actual.



### LA MARCA

**La bodega** acapara éxitos gracias a una propuesta revolucionaria.



podemos nombrar las autóctonas monastrell, forcallà y la arcos. Una declaración de intenciones sobre la relevancia que adquiere el territorio en la bodega ubicada en La Font de La Figuera.

A todos estos aires de revolución en el seno de la factoría Arráez, se le sumó en 2018 la nueva bodega, que llegó con la idea de mejorar el rendimiento de la actual producción, pero también con el objetivo de poder ofrecer a los clientes de Bodegas Arráez una experiencia que acompañe al cliente por un viaje en el que historia y novedad son los principios inalterables.

Esta ubicación en el envidiable enclave de Terres dels Alforins ha impulsado la necesidad de preparar experiencias que permitan disfrutar del paisaje a los clientes de Arráez. Ejemplo de este intento por reflejar la cercanía de esta bodega con to-

das las personas que han acompañado, en forma de clientes, a la bodega es **'Visita Si-barita'**, una propuesta de ocio en la que el visitante conocerá la bodega de la familia Arráez y sus nuevas instalaciones.

Volviendo sobre esa idea de la ruptura con lo cotidiano, desde Arráez ofrecen dos alternativas: **'Volando Voy'** y **'Haz tu propio vino'**. La primera experiencia consta de un viaje en globo en el que se sobrevuelan las instalaciones y los viñedos para posteriormente finalizar con una cata en bodega. Por su parte, la segunda opción permite a los visitantes elaborar su propio vino.

Bodegas Arráez puede definirse de muchas maneras, pero indiscutiblemente, esta firma de La Font de la Figuera sigue siendo un faro de innovación en el mundo del vino ●



### EL EQUIPO

**El resultado del éxito** de la bodega tiene muchos nombres detrás.



Desde 1510,  
la historia  
más bonita  
jamás servida.

[vinosalicantedop.org](http://vinosalicantedop.org)



# La historia de cuatro generaciones tras un sueño

El proyecto familiar impulsado hace casi 200 años por Dupuy de Lôme se convirtió en una bodega independiente en el año 2018



## LA FINCA

### Clos de Lôm

cuenta con casi 300 hectáreas de terreno.

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD, LAURA LÁZARO Y VICENT ESCRIVÀ**

**CLOS DE LÔM ES UN** proyecto muy arraigado al sector vitivinícola de la Comunitat Valenciana. La bodega ubicada en Fontanars dels Alforins es un proyecto que nació a partir de las ilusiones de **Dupuy De Lôme**. Desde entonces, sus descendientes se han puesto a merced de los viñedos y la tierra para ofrecer un vino cargado de tradición y calidad.

La historia de la firma se remonta al año 1836, cuando el impulsor de lo que hoy conocemos como Clos de Lôm, S. Dupuy De Lôm, se embarcó en una aventura con las

viñas y el vino como protagonistas. Decidió que el lugar correcto para establecer su idea era el Valle dels Alforins, y concretamente, Fontanars dels Alforins.

Casi 200 años y cuatro generaciones más tarde, la firma valenciana se ha convertido, de la mano de **Lucía Serratosa** y sus predecesores, en una de las bodegas más reconocidas del panorama vinícola de la Comunitat Valenciana.

Desde sus orígenes, la entidad ha encontrado en su ubicación una aliada perfec-



## EL ACEITE

### La marca

también cuenta con parcelas dedicadas a la arbequina, variedad de aceituna con la que elaboran su aceite.

ta. El hecho de encontrarse en pleno Valle dels Alforins, uno de los parajes más destacados de la Comunitat Valenciana, ha servido como motor de impulso a una familia que veía cómo el terreno y el paisaje que rodeaban a su finca eran ideales para elaborar vinos.

Este paisaje del Valle dels Alforins fue clave para dar un paso muy importante en la evolución de la corporación. En 1950, los abuelos de la actual dirigencia quedaron cautivados por este lugar y decidieron continuar allí la tradición vinícola.

La finca, que hoy cuenta con casi 300 hectáreas, ha crecido a la par que lo hacían las generaciones que pasaron por la misma. De hecho, a nivel de extensión nada tiene que ver el terreno original con el que ocupa actualmente.

Sin embargo, esa esencia de bodega familiar no se ha perdido, pues los descendientes del patrono original se han encargado de que los valores tradicionales se mantuviesen, creando un vínculo que se guía por el respeto al terreno y las cepas autóctonas.

Las variedades autóctonas son la base del proyecto y explican el crecimiento de la marca Clos de Lôm. Su producción anual de uvas gira en torno a cepas reconocidas en la zona, como tempranillo, garnacha, monastrell y malvasia, variedades adaptadas al terreno y clima de la región.

Esta selección de uvas ha dado lugar a una línea de cinco productos, a la que se suma un aceite elaborado con la variedad arbequina. Entre los vinos elaborados en la bodega se encuentra un blanco malvasia, tres tintos —garnacha, tempranillo e 'Isidra', elaborado con garnacha y tempranillo— y un rosé elaborado con monastrell.

A estas referencias se les ha sumado recientemente Casa Las Monjas, un reserva con 24 meses de crianza elaborado con las cepas de monastrell cultivadas en la Finca Don Vicent, una de las parcelas más antiguas con las que cuentan actualmente.



Esta gama de productos representa la esencia de la tradición, de hecho Isidra nace como homenaje a las mujeres que formaron parte de la historia de la finca, pero también muestra la importancia que tienen el Valle dels Alforins y las cepas autóctonas en el éxito de la firma.

Además del enclave único en el que se encuentra la finca y las cepas que forman parte de Clos de Lôm, un elemento fundamental que da rédito al éxito nacional e internacional de la firma es el equipo humano. Una unión de personas que for-

man una pequeña familia bajo la estela de un mismo objetivo: respetar la tierra y la tradición heredada de los gerentes anteriores.

Dentro de este organigrama emerge Lucía Serratos, quien se ha empapado de los valores y conocimientos que requiere la cabeza visible del trabajo de casi 200 años. A pesar de tener una trayectoria educativa alejada de las viñas, la CEO de la marca volvió a Fontanars dels Alforins para continuar con el legado de Dupuy de Lôm.



**VIÑEDOS** El trabajo de campo, liderado por los hermanos Sanz, adquiere gran importancia en el resultado final.



**UNIÓN Clos de Lôm** ha formado una pequeña familia bodeguera.

El equipo que dirige la empresaria valenciana ha conseguido crear unos productos que destacan en el mercado basándose en la innovación sin olvidar los orígenes y la tradición que van ligados a la historia de la bodega.

A pesar de que el legado vitivinícola dejado por los antecesores de la actual dirigencia de la bodega abarca casi 200 años, la marca en su forma actual es bastante joven. Su llegada al mercado como firma independiente es reciente y forma parte del proyecto de la última generación.

La llegada al mercado del vino embotellado es uno de los proyectos de mayor relevancia puestos en marcha por Lucía Serratosa. Esta reconversión en bodega, abandonando su historia como exportadores a nivel internacional del vino a granel, se produce en el año 2018. A partir de ese momento, la empresa enfrenta una realidad totalmente diferente.

#### **LUCÍA SERRATOSA**

**La valenciana** ha impulsado un proyecto basado en la calidad y la apuesta por las variedades autóctonas.

Desde entonces, el nombre y los productos que viajan bajo el sello de esta joven marca han sido reconocidos entre los consumidores nacionales e internacionales por ser una línea de productos que cree en las cepas autóctonas y que se identifica con ellas para poner en valor la riqueza de su territorio.

Clos de Lôm es una bodega que reconoce su pasado y aprende de las enseñanzas que dejó su fundador en 1836. Ahora con otro apellido, pero con los mismos valores, busca consolidarse en el mercado como una de las referencias vinícolas de la Comunitat Valenciana en base a la innovación y el respeto por las cepas autóctonas ●





DOMINIOS  
DE  
MGP

*Vinos únicos  
para personas únicas*



ORIGEN Y  
FUTURO  
TRADICIÓN  
E INNOVACIÓN



Para realizar los pedidos  
contactar con María Pérez: [mariaperez@grupomgp.es](mailto:mariaperez@grupomgp.es) / 961228727

OFICINAS CENTRALES GRUPO MGP  
POGARMA 35 S.L. C/ Botiguers, nº 3 - 4º B / 2ª;  
Táctica Edificio Onofre 46980 PATERNA (VALENCIA)  
Tel. 961228727 e-mail: [admon@grupomgp.es](mailto:admon@grupomgp.es) - [www.grupomgp.es](http://www.grupomgp.es)



Video Proyecto Origen



Filosofía Proyecto Origen



# Juntos

El modelo que representa el sector cooperativo es el más romántico de la agricultura española. Representa el caminar de la mano en busca del bien común, al tiempo que sus productos, si hablamos del sector vitícola, alcanzan niveles de calidad excepcionales que conquistan a la crítica más exigente del panorama vinícola internacional. Son muchos los modelos de éxito que encontramos a lo largo de la geografía valenciana. Una garantía de futuro que anima a las nuevas generaciones de agricultores.



- 64 LA BARONÍA DE TURÍS. Turís lleva un siglo latiendo al ritmo que marca El Barón
- 68 BODEGAS XALÓ. El vino como hilo conductor de una tradición arraigada a la Marina Alta
- 72 GRUPO COVIÑAS. La ilusión de 3 000 familias que hacen latir un territorio
- 76 LA VIÑA. El vino que nace en la puerta del Reino de Valencia
- 80 COOPERATIVA DE VIVER. El latido de una pasión compartida
- 84 SANT PERE DE MOIXENT. La cooperativa que late a ritmo de aceite de oliva y baila al son del vino
- 88 BODEGAS SINARCAS. El proyecto de un pueblo unido por el vino

# Cava Valenciano para consumir todo el año

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

La orografía, tradición y saber hacer de generaciones ha dotado de peculiaridades interesantes al Cava de Requena. Su 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 Cavas Marevia 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.







## Corazón mediterráneo, Territorio de vinos

Origen y patrimonio son las señas de identidad del sector vitivinícola valenciano, un sector conformado por 287 bodegas y 20.000 viticultores que producen vinos con carácter y estructura, sin perder ese toque frutal y fresco.

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 Malvasía, y el Valle dels Alforins, Ontinyent y el sur de Alicante, zona de origen de las varietales Monastrell y Tintorera, para conformar un entorno natural que ofrece vinos con características únicas gracias al patrimonio arraigado en generaciones y generaciones de productores.

El entorno natural y el terroir, así como las variedades de uva cultivadas, confieren características singulares a los vinos de las Denominaciones de Origen Protegida DOP de Valencia, Alicante, Utiel-Requena y Cava de Requena, así como a la IGP de Castellón y a los cuatro Vinos de Pago que conviven en nuestra región.

De los veinte Pagos que existen hoy en España, cuatro se ubican en la Comunitat Valenciana, reconocidos como Vinos de Pago por la Unión Europea: Pago Terrerazo, Los Balagüeses, Vera de Estenas y Chozas Carrascal. Hay un quinto pago, Pago de Tharsys, con protección nacional transitoria (PNT), es decir, reconocido a nivel nacional hasta que la Unión Europea reconozca su condición a nivel comunitario.

# Turís lleva un siglo latiendo al ritmo que marca El Barón

Con la moscatel por bandera, La Baronía de Turís ha sido 'la vida' de varias generaciones de agricultores

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA Y VÍDEO FERNANDO MURAD, BARONÍA DE TURÍS

## JUNTOS

### El modelo cooperativo

desempeña un papel fundamental en la agricultura valenciana y La Baronía es un referente obligado.

**HACE MÁS DE 100 AÑOS**, 70 agricultores de Turís decidieron unir sus fuerzas para crear La Baronía de Turís. La tradición, la cultura del esfuerzo y la pasión por el mundo del vino han sido el motor de esta cooperativa vitivinícola durante el último siglo. A día de hoy, aunque con innovaciones en la bodega que les ha permitido crecer en cantidad de socios (más de 700) y en calidad, siguen trabajando con ese mismo entusiasmo por preservar la tradición.

El mundo cooperativo lleva muchas décadas siendo motor socioeconómico de

los pueblos y sus gentes. Orgullo de pertenencia y de sentir que el producto final es un poco suyo tinta de un brillo especial los ojos de los más veteranos, con la piel del rostro y las manos cuarteadas por las tareas del campo. Uno de esos fenómenos sociales es La Baronía de Turís, emblema del sector del vino valenciano. Cumplió 100 años en plena pandemia, arrebatando esta algo de brillo a una efeméride de la que muy pocos pueden presumir.

Para rendir ese merecido tributo nos colamos en las entrañas de un edificio histórico e imponente para juntar a varias gene-



raciones de socios viticultores. Son varias las familias que van por la cuarta generación formando parte de este sueño conjunto y decenas las que van por la tercera. Reconocen que sus ojos se humedecen cuando viajan fuera de Valencia e incluso de España y encuentran un vino de La Baronía en la carta de un restaurante o en el lineal de un supermercado.

Todos han traído recuerdos. Álbumes de fotos y recortes interminables. Incluso la escritura de constitución preside la reunión.

«La Baronía de Turís es la segunda cooperativa más antigua de la Comunitat Valenciana, fundada en 1920», señala su presidente **José Beltrán**. «Actualmente cuenta con 200 socios que aportan la uva de unas 7000 hectáreas de viñedo. La cooperativa tiene unos 1000 socios con las divisiones de aceite y frutos secos», continúa. «En lo que a viñedo se refiere priman cuatro variedades: la moscatel, que representa el 40%, la malvasía que representa un 25% y el resto variedades como la merlot, garnacha o tempranillo», nos explica.

«Para el pueblo ha sido un enorme pilar, especialmente hasta los años 80 que llegó la diversificación», concluye.

A su lado, su padre, **José Beltrán** también. «La gente joven ya no quiere seguir en la viticultura y eso es lo peor», lamenta. «Cuando voy a un restaurante y veo un vino de Turís me alegra mucho», afirma con el sentimiento de pertenencia muy arraigado.

Llegan dos viticultores de la nueva hornada. **David Picó** es socio y cuarta generación. «Para mi familia La Baronía lo es todo. Mi bisabuelo fue socio fundador y desde entonces hemos formado parte de la cooperativa», señala. «La calidad de los vinos está a la altura de cualquier bodega privada», afirma convencido.

Lo mismo reivindica **Juan Ignacio Navarro**. También cuarta generación, va un poco más allá: «La Baronía es como una familia para el pueblo. Ha representado el nombre de Turís y lo ha llevado por todo el mundo durante muchos años. Cuando veo un vino nuestro en un restaurante siento satisfacción del trabajo bien hecho».

Otro de los viticultores veteranos, **Rafael Guaita**, recuerda la visita de un deportista ilustre a la bodega. «Cuando el boxeo y los toros lo eran todo en España tuvimos



### EL TIMÓN

**Ana Calvet** lleva desde hace más de una década las riendas de La Baronía de Turís en una etapa de crecimiento y posicionamiento brillante.



**LA SALA DE BARRICAS de la bodega** esconde historias infinitas de los más de 100 años de vida de la cooperativa.

una visita ilustre. Serafín Martínez Fort, que era de Turís, hizo mucha amistad con Paulino Uzcudun y le enseñó la bodega y los vinos que se hacían aquí». Uzcudun fue campeón de España y de Europa en la categoría peso pesado.

Y así, recorriendo recuerdos amontonados durante más de diez décadas, llegamos a La Baronía hoy. Cierra el telón **Ana Calvet**, gerente de la firma. «Como ya os han contado los socios, La Baronía es historia para el pueblo pero también presente y futuro. Hemos evolucionado, tanto en campo como en bodega, creciendo mucho en la gama de productos que ofrece».





### MILES DE ANÉCDOTAS

#### llenan el álbum

de fotos de la bodega. Desde las nuevas generaciones a la visita de un boxeador ilustre.

### EL RELEVO

#### En un brindis.

El traspaso del legado de generación en generación, se ve reflejado en este brindis en la sala de barricas de la bodega.



### EL PRESIDENTE

**José Beltrán** acompañado de su padre, simbolizan ese legado que va de generación en generación.

mos. La mistela sigue pesando, pero junto a ella grandes vinos y vermouths, y estamos muy satisfechos de la respuesta del público y la crítica especializada», resume Ana, que añade: «La Baronía no es solo una forma de vida para los socios es, además, un orgullo para todos ellos».

Sus vinos son un claro reflejo del cariño, el esfuerzo y el saber hacer de los viticultores de Turís; y visitar la bodega es revivir ese espíritu cooperativista y de lucha, las ganas de hacer las cosas bien y de continuar con este proyecto que tanto ilusionó a los antepasados y ahora sigue ilusionando a los más jóvenes.

Ahora, además, se han propuesto hacer del enoturismo un escaparate con el que

mostrar cómo se trabajan los vinos de La Baronía. Así, la cooperativa organiza vivencias únicas e inolvidables para conocer el patrimonio cultural y natural de Turís, donde el vino es el auténtico protagonista de la historia y vida de sus gentes. Tienen varias opciones entre las que elegir: cata de tres de sus vinos por 8€; otra es la cata más una visita guiada por la bodega por 12€ y una que incluye ambas cosas junto a una visita cultural al pueblo por 18€. Estas se pueden reservar a través de su página web, llamando al 962 526 011 o escribiendo a [baronia@baroniadeturis.es](mailto:baronia@baroniadeturis.es).

Así, cerramos el libro de recuerdos de estos 103 años de historia. El Barón ha hecho historia y Turís vive orgulloso de sus vinos ●





ALMA  
VALENCIANA,  
COUPAGE  
FRANCÉS,  
SABOR  
MEDITE-  
RRÁNEO

**UNIÓN**

**El esfuerzo y el trabajo** de los casi 400 socios viticultores que forman a día de hoy la cooperativa son los pilares fundamentales para Bodegas Xaló.



# El vino como hilo conductor de una tradición arraigada a la Marina Alta

**Bodegas Xaló se ha convertido en emblemática por sus vinos y licores de alta calidad**

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **BODEGAS XALÓ**

**LA COOPERATIVA VALENCIANA** Virgen Pobre de Xaló, más conocida como **Bodegas Xaló**, se ha convertido en motor socioeconómico de las tierras de interior de la Marina Alta. La riqueza natural de esta comarca alicantina va mucho más allá de ser un paraíso de playas. Bajo la increíble combinación de paisajes montañosos con la costa mediterránea, las uvas crecen feli-

ces en esta zona de la Vall del Pop, que es popular por su gran tradición vitivinícola desde hace cientos de años. Este legado sigue haciendo mella en el territorio, algo en lo que tiene mucho que ver el esfuerzo, el mimo y la pasión que mueve a los más de 400 socios viticultores que forman a día de hoy esta cooperativa. Gracias a ellos, podemos decir con seguridad que Bodegas Xa-

llo se ha convertido en emblemática por sus vinos y licores de alta calidad.

La historia de Alicante no se entiende sin el vino. Es un producto que ha perdurado a lo largo de los años en la provincia, también en la Marina Alta. Ya en el siglo XV escritores de renombre como Joanot Martorell nos dejaba ver cómo disfrutaba de los vinos que procedían de sus posesiones en 'la Vall' mientras contaba sus aventuras del *Tirant lo Blanc*. Los antepasados han dejado una valiosa herencia que ahora está cobrando el valor que siempre debió tener. La filoxera tuvo gran culpa de que esta cayese en el olvido, fue precisamente con la llegada de esta plaga cuando, en el año 1962, buscando poner solución a esta situación, 14 agricultores decidieron asociarse y dar forma a lo que hoy conocemos como Bodegas Xaló.

Lo que no sabían aquellos agricultores es que poco más de 60 años después iban a conseguir constituirse como capitanes de la viticultura de la comarca y de la Comunitat Valenciana. Desde sus orígenes han tenido muy clara su razón de ser, la de aunar esfuerzos para conseguir mejores condiciones y una buena calidad en las uvas. Pero no todo sigue igual, con el



**JOSÉ JUAN REUS** Toda una vida vinculado al mundo del vino. Es uno de los grandes defensores de la cultura y la tradición vitivinícola de las tierras alicantinas, tanto que lleva 15 años siendo presidente de Bodegas Xaló, además del actual presidente de la DOP Alicante. FERNANDO MURAD

paso de los años han ido evolucionando y mejorando, adaptándose a las nuevas tecnologías, aunque nunca sin soltar esa esencia y tradición que tanto les caracteriza. Lo que comenzó elaborando vinos a granel, ahora es un enorme proyecto que saca al mercado productos embotellados, sobre todo, vinos y mistelas, que han conquistado los paladares más críticos del sector.

Abrazados por la brisa del Mediterráneo, sus vinos son un auténtico reflejo del *terroir*. Y es que Bodegas Xaló se mueve por amor a la tierra y a la viña. Distribuidas entre los municipios de **Alcalalí**, **Llíber** y **Xaló**, pequeñas parcelas de viñedo forman unas 400 hectáreas que dan vida a esta cooperativa. De ahí nace el que es su tesoro más preciado: las uvas. Bajo un clima cálido y con corrientes mediterrá-



#### **PLA DE LLÍBER** Un mar de moscatel

Gracias al potencial económico que tuvo la pasa durante siglos en esta zona, ahora es un lugar donde reina la moscatel de Alejandría. Allí, en suelos franco-arcillosos, nacen las uvas con las que Xaló elabora algunos de sus vinos más emblemáticos.

## TIENDA GOURMET

Las instalaciones de la bodega cuentan en su interior con una tienda donde el cliente puede comprar todos sus vinos, así como una gran variedad de productos locales de gran calidad.



## BAHÍA DE DÉNIA

### Fermentado en barrica

Es la versión exclusiva de uno de los blancos más emblemáticos de Bodegas Xaló: Bahía de Dénia. Es una edición limitada y especial elaborada con la autóctona moscatel que refleja en cada sorbo la esencia de la Marina Alta.

neas, queda más que demostrado que la Marina Alta es una zona privilegiada para el cultivo de la vid, en especial para la giró y la moscatel.

La historia de Bodegas Xaló empezó a escribirse con la giró como protagonista hasta que, una década más tarde, decidieron apostar por una variedad que actualmente es reina de la zona, la moscatel de Alejandría. Sin embargo, esto no es una novedad, pues el Pla de Líber era un mar de moscatel desde el siglo XIX hasta mediados del XX gracias al potencial económico de sus pasas. La versatilidad de esta uva acabó conquistando a los viticultores de la cooperativa y es que con ella elaboran desde la típica mistela, dulces y vinos blancos secos que rompen el mito de que la moscatel es dulce.

Así, Bodegas Xaló se corona como 'la cuna del moscatel', expandiendo su reinado hasta las riberas del río Xaló y la partida de Gorgos, donde los suelos son más secos y pedregosos, perfecto para la mistela y los vinos dulces. A diferencia del Pla de Líber, donde los suelos franco-arcillosos dan el fruto perfecto para grandes vinos blancos como el conocido Bahía de Dénia. Dos variedades que conviven en armonía con otras como la tempranillo o las internacionales merlot, syrah y cabernet sauvignon. De ellas nacen vinos diferentes y espe-

ciales al resto, un sorbo que te traslada de golpe al Mediterráneo. Para **José Juan Reus**, presidente de Bodegas Xaló, son vinos que consiguen reflejar muy bien los aromas de la moscatel por «los aires mediterráneos, a lo que nosotros llamamos el *llebeig* que entra por el mar Mediterráneo y el rocío de las noches». Vinos que además cuentan la historia del esfuerzo de 400 agricultores que luchan por mantener vivas las tradiciones que definen la personalidad de la zona de la Marina Alta. Y no solo eso, cada año suman nuevos reconocimientos a la larga lista de premios que están recibiendo en los últimos años, avalando así la enorme calidad.

El gran atractivo turístico de la Marina Alta no es solo playas, muy cerca de la costa se pueden vivir experiencias de lo más diferentes y enriquecedoras como el enoturismo. Bodegas Xaló desde hace muchos años abre sus puertas a los visitantes para que puedan conocer su forma de elaborar, su historia, sus tradiciones y, sobre todo, puedan degustar sus vinos y sentir el Mediterráneo a través del paladar.

Bodegas Xaló solamente ha comenzado a dibujar su camino, cada paso es un avance hacia algo mejor, pero siempre guiándose por las tradiciones, la tierra, los viñedos, la uva y los vinos de alta calidad ●



MURVIEDRO  
+1927

WINE.MODERATION.COM  
Art. de vino  
LA MODERATION



# LA CASA DE LA SEDA

BOBAL

PURA AUTENTICIDAD

[www.murviedro.es](http://www.murviedro.es)

**UN MAR DE VIÑAS**

Es el patrimonio de Bodegas Coviñas dibujado por las parcelas y los viñedos de 3000 familias.



# La ilusión de 3 000 familias que hacen latir un territorio

**Ser el motor socioeconómico de una comarca es un sueño hecho realidad que salvaguarda un legado de gran valor**

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **COVIÑAS**

**EN EL MUNDO AGRÍCOLA** hay muchos modelos de éxito. El cooperativo es uno de los más arraigados en la Comunitat Valenciana. Y si vamos más concretamente al sector del vino, encontramos proyectos que ponen en valor el trabajar juntos por un objetivo, que han logrado que sus vinos miren a los ojos a todos los que le rodean en un mundo absolutamente globalizado. Si observamos la zona productora de Utiel-Requena, Coviñas alza la voz como el proyecto que aglutina la ilusión de 3000 familias convencidas de que la

enorme y milenaria tradición vinícola de la zona es una apuesta de presente y futuro, como lo fue en el pasado para cientos de generaciones.

Y es que la historia de la comarca de Requena-Utiel siempre ha ido de la mano con la historia del vino. Pero hace poco más de medio siglo, diez cooperativas decidieron unirse para conformar Coviñas con el objetivo claro de apostar por el embotellado y la comercialización. Aquellos socios tomaron entonces una decisión de

presente que cambió el futuro de las generaciones venideras. Hoy son 3000 familias las que hay detrás de un proyecto que se ha convertido claramente en el motor socioeconómico de la comarca.

De sus entrañas nació en 1967 el primer vino embotellado de la comarca, el **Vino de la Reina**. En la década de los 80 ese vino pasó a llamarse **Enterizo**, una marca que hoy es referencia e historia del vino valenciano. Durante estos años la autóctona bobal ha desarrollado un papel estelar

dentro del Grupo Coviñas. En la última década, esta casta ha ido creciendo en prestigio a nivel internacional, convirtiéndose en uno de los factores diferenciales de la Denominación de Origen Utiel-Requena, de la que Grupo Coviñas es un pilar muy importante. Esa apuesta por la bobal es hoy una de las señas de identidad de la cooperativa. Bobales con tipicidad nacidos de bellos proyectos en los que Coviñas ha involucrado a sus socios en pos de la máxima calidad de esos viñedos viejos en vaso y seco que son un patrimonio que hay que salvaguardar. Una variedad de la que también se obtienen unos fantásticos rosados a los que la cooperativa requenense siempre ha mimado de manera especial. Y sin olvidar el mundo del cava y las infinitas posibilidades que este producto ha deparado a Requena. Coviñas también ha entrado de lleno en materia de cava con productos que han logrado importantes reconocimientos a nivel mundial.

Pero toda esta estrategia se tangibiliza con el trabajo en la calle, en el mercado, en el mundo. **Jorge Srougi** lo sabe bien, es director general de Coviñas desde hace un año. «Una muestra de que Coviñas es el motor económico de la zona es que actualmente estamos vendiendo más de 16 millones de botellas, estando presentes en más de 30 países, en los cinco con-



#### LA CALIDAD

de los vinos de Coviñas es fruto del esmero y el trabajo de miles de agricultores.

tinentes. Países tan dispares como Holanda, Japón, Australia, 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», nos explicaba en una entrevista. «La estrategia es una expansión continua y sostenible con la idea de conseguir embotellar todo el vino que producen nuestros socios e ir creciendo tanto en España como

en el resto del mundo», añade convencido de que el mensaje de Coviñas cala. «La esencia de Coviñas cuando viajamos por el mundo 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... Cuando la gente abre



#### LA UNIÓN

y el bien común son dos de los patrimonios intangibles de un modelo cooperativo.

## JORGE SROUGI

**Director General**

representa la apuesta de presente y futuro de Coviñas, abrazada al pasado y el origen.

FERNANDO MURAD



### LA GAMA

**de vinos** de Coviñas mira a los ojos del consumidor con productos de enorme calidad.

una botella de Coviñas y conseguimos contarle quiénes somos, la tenemos para siempre», concluye.

Y es que Srougi tiene ante sí un importante reto para liderar un proyecto que conoce bien. Con una situación coyuntural actual compleja por los conflictos bélicos que afectan a mercados importantes en una etapa postpandémica, se percibe en Coviñas una ampliación de la exportación, a la que la firma destina el 80% de su producción, incorporando nuevos mercados. Del mismo modo, el canal HORECA en el mercado nacional también muestra síntomas de recuperación experimentando una clara tendencia al alza.

Grupo Coviñas ha aprovechado esta situación coyuntural para reorganizar sus marcas y mercados y realizar un *restyling* global que mantenga la esencia de sus vinos, pero que adapte su diseño y *packaging* al nuevo consumidor. De este modo, se refuerza una estrategia comercial expansiva, liderada por el nuevo director general Jorge Srougi, que permita consolidar la marca en los mercados internacionales y devuelva al grupo a las cifras de crecimiento habituales, lo que hará que el sueño de 3000 familias siga haciendo latir un territorio al ritmo que marca la viña, llevando la bandera de un territorio por medio mundo, para mostrar con orgullo el trabajo de sus gentes ●



### LA PRODUCCIÓN

**de Coviñas** lleva la imagen del territorio de Utiel-Requena a decenas de países de todo el mundo.



# Ocho Encinas: Legado de Generaciones

información y reservas en [bodegasnodus.es](http://bodegasnodus.es) | +34 962 174 029 | [enoturismo@bodegasnodus.es](mailto:enoturismo@bodegasnodus.es)

## EL PAISAJE

es un enorme

patrimonio para esta cooperativa ubicada en el corazón de Terres dels Alforins.



# El vino que nace en la puerta del Reino de Valencia

La Viña supone el éxito de un proyecto ‘parido’ por 38 agricultores hace ocho décadas. Hoy escribe páginas brillantes

TEXTO **JAIME NICOLAU** FOTOGRAFÍA **ANECOOP**

**LA FONT DE LA FIGUERA** respira agricultura y vino por los cuatro costados. La cooperativa La Viña marca el paso de lo que ha sido, es y será el motor socioeconómico de un territorio en el que emerge con señorío El Capurutxo. Estamos en las mágicas Terres dels Alforins, en uno de los tres municipios que lo conforman. La Font marca la frontera con Castilla, pero también separa las provincias de Valencia y Alicante. Un nudo de tres tierras que late en vino, en aceite y cereal. Un territorio en el que ser agricultor es un orgullo

y pertenecer a la cooperativa una manera de vivir.

Y es que el equipo directivo de La Viña y Anecoop han conseguido convencer a los socios de que una vida mejor es posible, guiándolos hacia un cultivo de la viña en el que la calidad tiene una recompensa a la hora de liquidar el precio de la uva. Ese sistema ha calado a la vez que ha dado rédito económico suficiente a los socios para que las nuevas generaciones se planteen la agricultura como modelo de vida



**EL EDIFICIO de la bodega** es un emblema y un orgullo para sus socios.



**LA TECNOLOGÍA desempeña un papel** muy importante en la calidad de los productos nacidos en la cooperativa.

y no duden a la hora de tomar el relevo a lo que hicieron sus bisabuelos, abuelos y padres. Un modelo cargado de romanticismo que garantiza el futuro de unas tierras que sonríen felices.

Pero la historia de La Viña es extensa. Va camino de cumplir 80 años, pero se han encontrado referencias que demuestran los siglos de vida que tiene esta edificación y su finca más representativa: Venta del Puerto. En el 2012, gracias a las obras para construir la gasolinera de la cooperativa, el equipo de arqueología recuperó restos de vasijas y utensilios en el terreno, dejando así al descubierto una antigua viña romana. Además, también en el libro de Claude de Bronseval *Peregrinatio Hispanica*, del año 1532, se hacía alusión a la finca: «...y luego de subir un manto pedregoso encontramos una vieja casa o venta donde los viajeros se reponen, pagando

en dinero, el buen vino que sirven. Allí está la salida del Reino de Valencia y la entrada en el de Castilla...».

Pero el presente se comenzó a escribir en el siglo XX. Algunos testimonios afirman que, durante los últimos años de la II República, se puso en marcha una cooperativa por esta zona que no sobrevivió a la guerra civil. Pero fue unos años después, el 6 de mayo de 1945, cuando finalmente un grupo de 38 pequeños agricultores que no podían defender el precio de la uva de manera individual, firmaron los estatutos para asociarse como una cooperativa, reuniendo una superficie de cultivo de 47 hectáreas y con una producción de 250.000 kg de uva.

En un primer momento, decidieron alquilar la bodega, pero tan solo cinco años después, estos ‘adelantados a su tiempo’,

como los describe **José Fita**, el Presidente de La Viña, decidieron comprarla «avalando con sus bienes en los durísimos años de posguerra para poner a flote el proyecto que se mantiene muy vivo 78 años después», señala el presidente. Y es que, gracias al esfuerzo de los fundadores, que lucharon por conseguir una vida mejor, la semilla que plantaron se ha convertido actualmente en un gran árbol. Un esfuerzo que se ha plasmado durante los años con el crecimiento de la bodega, de la producción y del número de socios, en concreto 300 a día de hoy.

Aquellos agricultores luchaban por lo mismo que los que hoy forman parte de la cooperativa, por un pago justo del producto. Y también se guían por los mismos valores, los del cooperativismo. La Viña gira en torno a un pilar fundamental, la democracia, donde todas las decisiones se toman en



**EL VINO** Es un motor excepcional para el pueblo y un patrimonio que ha pasado de generación en generación.

## EL MIMO a la viña

se traslada a la bodega en cada paso de la elaboración y crianza.



la asamblea y sus valores son el espíritu de grupo, la responsabilidad y transparencia, la innovación, el afán de superación, la competitividad y la rentabilidad que permita una viticultura realmente sostenible. Esto es lo que ha permitido que evolucione hasta convertirse en una bodega moderna y rentable. Uno de los primeros grandes cambios fue en 1979 cuando decidieron hacer la primera embotelladora. Desde entonces y hasta ahora, los socios han impulsado a la bodega a crecer y a conseguir que sus vinos se distribuyan en más de 40 países, una comercialización en la que ha influido enormemente y que han llevado a cabo de la mano de **Anecoop**.

Por lo que a los vinos se refiere, La Viña ha conseguido situar muchos de sus

productos como referencias obligadas de los vinos con el sello de la Denominación de Origen Valencia. Sin duda, **Venta del Puerto N° 12** ha marcado un antes y un después en la historia reciente de la cooperativa, siendo uno de los **best seller** de cuantos se elaboran en el arco mediterráneo. Su hermano el **N° 18** o proyectos como **Escribanos**, en el que la monastrell de viñas viejas expresa sus enormes bondades, están perfectamente acompañados con sagas como **Juan de Juanes**, en honor al fontí más ilustre, o la gama **Enhebro**.

En 2025 se cumplirán 80 años del nacimiento de una bodega en la que se elabora «el buen vino que sirven a la ‘entrada’ del Reino de Valencia» ●



**VENTA DEL PUERTO**  
**Es el abanderado**  
de un proyecto que brilla  
con luz propia.



[www.pagodetharsys.com](http://www.pagodetharsys.com)

  @pagodetharsys



**PAGO DE  
THARSYS**  
*únicos por naturaleza*  
VINOS Y CAVAS ECOLÓGICOS

**RESERVA ONLINE TU ENOEXPERIENCIA**

BOOK YOUR WINE EXPERIENCE ONLINE

**VISITAS, CATAS Y ALOJAMIENTO**

VISITS, TASTINGS AND ACCOMODATION

*Te esperamos! | Waiting for you!*

Amè la col·laborador de / Con la colaboración de

# El latido de una pasión compartida

Un esfuerzo por el trabajo bien hecho que ha transformado el agroturismo en una atracción irresistible para los visitantes que acuden en aumento a esta localidad

## VIVER

### celebra y comparte

su riqueza a través de su diversidad de productos, manteniendo viva la tradición y creando un legado sostenible.



TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y LAURA LÁZARO**

**LA SUAVE BRISA DE LA SIERRA** de España acaricia las colinas de Viver coloreando el paisaje con el verde de los olivares y la majestuosidad de las viñas, almendros y nogales. Enclavada en el corazón de esta pintoresca comarca se alza la Cooperativa de Viver, un proyecto que despierta cada día con la pasión de quienes aman la tierra y su fruto. Con una historia que se remonta a décadas atrás, Viver ha tejido sus raíces en suelo fértil de este rincón mediterráneo. Sus más de 500 socios son la fuerza impulsora de un proyecto que se ha convertido

en el ejemplo de cómo el trabajo colectivo puede crear multitud de éxitos.

La Cooperativa de Viver celebra la riqueza de su tierra y la comparte a través de su diversidad de productos, una apuesta variada que mantiene viva la tradición y con la que están creando un legado duradero y sostenible. Su destacada labor en el mundo del aceite, con mención especial para su afamado *Lágrima*, ha conquistado a los paladares más exigentes. Cada gota de su oro líquido es el resultado de una cuida-



**ABRAZAN**  
el desafío de hacer resurgir la espléndida tradición vinícola de la provincia.



**LÁGRIMA**  
Este AOVE es el buque insignia de Viver y uno de sus logros más visibles.

dosa selección de las mejores aceitunas y un proceso de extracción meticuloso. Los suelos fecundos de la región han permitido la producción de una amplia gama de frutos secos de alta calidad, como almendras y nueces, pero también de frutas y hortalizas. Un cultivo guiado con el canto apasionado a la «Agricultura Digna» que orienta su compromiso con la excelencia.

Un esfuerzo por el trabajo bien hecho que ha transformado el agroturismo en una atracción irresistible para los visitantes que acuden en aumento a esta localidad. No es sencillo convertir un municipio del interior en destino turístico, pero el incansable empeño del equipo dirigido por **Fernando Marco** lo ha logrado con creces. Una impecable y entusiasta estrategia, que **Cati Corell** defiende con una sonrisa y con la que conquista a cada uno de los peregrinos. Un impacto que se extiende más allá de sus límites físicos, forma parte del relato de la región y deja huella profunda en el alma de su gente.

La cooperativa ha asumido también el reto de revivir la espléndida tradición vinícola que Viver ha tenido a lo largo de su

historia. Una narrativa fascinante que relata el vínculo milenario que comparten con la vid para producir vinos que realzan la singularidad de cada uva. Hace cuatro años, Viver puso en marcha el proyecto de recuperación de variedades autóctonas, convirtiéndose en custodio de la pampo-

lat y la mondragón. De esta forma, la cooperativa aboga también por la puesta en valor de sus elementos diferenciadores, con el fin de llevar al mercado vinos únicos que devuelvan a Viver y al Alto Palancia a la primera línea del sector vitivinícola valenciano. Un testamento de distinción



**UN VÍNCULO ANCESTRAL con la vid**, dando vida a vinos que resaltan la singularidad de cada uva.

**ÉXITO**  
**dirigido por**  
Fernando Marco  
y respaldado por  
la entusiasta estrategia  
de Cati Corell.



**PACO RIBELLES**  
**es el encargado**

de asesorar a los  
agricultores para optimizar  
cultivos de calidad.

y de carácter inimitable para restablecer la biodiversidad y aumentar el patrimonio genético y cultural de la zona.

**Paco Ribelles** se ha convertido en el faro que guía cada jornada de trabajo en el campo, involucrándose por completo en este último proyecto. Una misión en la que cuentan con el asesoramiento de **Peppe Mendoza** y **Maloles Blázquez**, a través de su consultoría enológica Uva Destino. Juntos, sienten la necesidad de recuperar estas variedades únicas en el mundo para posicionarlas en el mercado y darles la oportunidad de expresar todo su potencial. Un objetivo que toman como responsabilidad para crear puestos de trabajo, fijar población y recuperar este espacio geográfico.

La Cooperativa de Viver es el reflejo de un fuerte compromiso con la tierra, el cariño por el cultivo y la determinación de man-

tener vivas las raíces de la agricultura en la región. El esfuerzo colectivo, la pasión compartida y la voluntad de preservar las tradiciones han cimentado el éxito de este proyecto. Sus productos son la prueba de que la cooperación puede dar como resultado una cosecha rica y variada.

Un camino de conquistas, fruto del trabajo y tesón de un equipo que lleva años empeñado en poner en valor la figura de cada uno de sus socios el medio rural y la vida en los pueblos. Ellos se han encargado de dinamizar la economía de una comarca atrayendo visitantes que quieren conocer de primera mano dónde y cómo nacen los excelentes productos que llevan deleitando a sus consumidores desde hace un tiempo. El Alto Palancia se revela como un santuario de tradiciones bien cuidadas y un futuro prometedor. Una cooperativa arraigada al territorio, que mimra lo local y exporta también lo autóctono ●



**LA COLABORACIÓN y el compromiso** con las tradiciones han forjado el triunfo. Sus productos evidencian que la cooperación fructifica en una cosecha rica y variada.

# VIVE TU EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA

EN EL **CELLER S.XIII**  
LA BODEGA MÁS ANTIGUA DE VALENCIA  
CALLE BAJA, 29 VALENCIA

· CATAS · GASTRONOMÍA · VISITAS · EVENTOS · CATAYOGA · CATAS · GASTRONOMÍA · VISITAS · EVENTOS · CATAYOGA · CATAS · GASTRONOMÍA · VISITAS · EVENTOS · CATAYOGA · CATAS · GASTRONOMÍA · VISITAS · EVENTOS · CATAYOGA · CATAS · GASTRONOMÍA · VISITAS · EVENTOS · CATAYOGA

RESERVA TU EXPERIENCIA

<https://cellerproava.org>

34 963 92 44 63



**PROVA**

PRODUCTOS DE CALIDAD  
COMUNITAT VALENCIANA



**MOIXENT**

**Sant Pere**

actualmente se ciñe por casi la totalidad de la producción municipal y las colindantes, con unas 5 000 hectáreas entre olivar y viñedo.

FERNANDO MURAD



# La cooperativa que late a ritmo de aceite de oliva y baila al son del vino

Entre olivos y viñedos la Cooperativa Sant Pere de Moixent une esfuerzos para conseguir una alta calidad en sus productos

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **SANT PERE DE MOIXENT**

**ENVUELTA EN EL PAISAJE** de ensueño que dibuja Terres dels Alforins, en la comarca valenciana de La Costera, se encuentra la **Cooperativa V. Sant Pere de Moixent**. Desde 1951 que vio la luz es mucho más que una simple unión de productores. Es el testimonio de un propósito, un espíritu y una vocación profundamente arraigada que ansía organizar, defender

y atender las producciones agrícolas de un gran número de productores que han ayudado a escribir y hacer perdurable en el tiempo las tradiciones agrícolas que esconde el municipio de Moixent. Entre olivares y viñedos, esta cooperativa de primer grado sigue peleando por su razón de ser: conseguir las mejores oportunidades en defensa de sus intereses y ela-

borar productos que brillan por su enorme calidad.

Ceñida por casi la totalidad de la producción municipal y parte de las colindantes, actualmente Sant Pere es una cooperativa formada por casi 1000 socios y unas 5000 hectáreas entre olivar y viñedo. Cifras que convierten a la comarca de La Costera en la zona con mayor concentración olivarera de Valencia. Así, Sant Pere late al ritmo de aceite de oliva y baila al son del vino.

Con más de 70 años de experiencia a sus espaldas, podemos decir con seguridad que es una de las almazaras de producción de AOVE de referencia del territorio. Y no solo por eso. En estas tierras ya se elaboraba aceite en el siglo IV a.C., o así lo demuestran los hallazgos en el poblado ibero de 'La Bastida'. Sin soltar sus orígenes, los productores siguen mimando este producto milenario igual que hacían entonces, aunque intentando mejorarlo con las técnicas más modernas que tienen a su alcance.

A más de 350 metros de altitud y muy próximos al mar Mediterráneo se encuentra lo que es el corazón de la cooperativa: los olivares. Allí reina la grossal, un tesoro autóctono que solamente florece en estas tierras, pero que también convive y se entrelaza con otras variedades como blanqueta, picual, arbequina y manzanilla. Cada paso, desde el nacimiento de la aceituna hasta la creación del aceite, es un baile minucioso y cuidadoso. Desde los tratamientos fitosanitarios hasta la recolección o transporte están completamente controlados para garantizar que las aceitunas respiren los principios de la cooperativa: respeto al medio ambiente, transparencia, garantía de origen y calidad del producto. El resultado son cuatro AOVes de enorme calidad bajo dos marcas, **Sant Pere** y **Argolí**, que en cada gota transmiten el amor por la tierra, el esfuerzo y la dedicación de los socios-agricultores.

La gama Sant Pere está formada por tres AOVes premium: **Sant Pere N°1 'Grossal'**, **Sant Pere N°2 'Ecológico'** y **Sant Pere N°3 'Coupage'**. Galardonado con numerosos premios en reconocidos concursos, Sant Pere N°1 'Grossal' (antes conocido con el nombre Pagos del Guerrer) es el producto estrella de la cooperativa. Está elaborado exclusivamente con esta variedad autóctona del territorio y contiene un alto con-



**ESFUERZO Y DEDICACIÓN** Ramón Rodríguez y Joan Llobell, presidente y gerente de la cooperativa, representan a los casi 1000 socios agricultores que forman Sant Pere. FERNANDO MURAD

tenido en polifenoles y pigmentos clorofílicos que lo hacen especialmente bueno para la salud. Sant Pere N°2 'Ecológico' procede de parcelas seleccionadas totalmente libres de fitosanitarios y está elaborado también con grossal, una variedad a las que se le suman arbequina y picual. En el caso de Sant Pere N°3 'Coupage' su elaboración se realiza con arbequina, blanqueta y picual, es el Aceite de Oliva Virgen Extra más suave. A esta gama premium se le suma la marca Argolí, un extraordinario virgen extra que está elaborado a partir de aceitunas maduras y que procede de

un *coupage* de todas las variedades típicas de la zona como son la grossal, arbequina, blanqueta o picual.

Pero la Cooperativa Sant Pere no solo baña su territorio en oro líquido, también lo impregna de aromas a vino. Moixent es tierra de vinos, de hecho es uno de los pueblos, junto a Fontanars dels Alforins y La Font de la Figuera, que dibuja el bello paisaje de 'Terres dels Alforins' al que muchos conocen como la 'Toscana Valenciana'. Al igual que las aceitunas, en estos suelos las uvas han sido y siguen siendo



**OLIVAR** Muy próximos al mar Mediterráneo nacen las aceitunas con las que elaboran sus reconocidos Aceites de Oliva Virgen Extra.



### COSECHA

**Durante el proceso** de elaboración del aceite, realizan un trabajo minucioso y cuidadoso para garantizar el respeto al medioambiente y la calidad del producto.

felices. Fieles a sus orígenes y a la tradición, la cooperativa está atravesando por la cuarta generación de viticultores apasionados de la uva.

Tradición, modernidad y artesanía, estas son las tres palabras que definen la bodega. Sant Pere es el claro ejemplo de lo especiales que son las cooperativas, porque como aseguran «nuestros socios-agricultores siguen empeñados en culti-

var la viña como lo hacían sus bisabuelos, mimando la planta, amando cada palmo de tierra...». Es por ello que siguen manteniendo esa elaboración artesanal de entonces, pero adaptándose a los nuevos tiempos o las nuevas técnicas que les permiten elaborar referencias de calidad. Fruto de este trabajo nacen vinos modernos y elegantes bajo el sello de calidad de la Denominación de Origen Valencia, con un fuerte carácter mediterráneo que

consigue transmitir el paisaje de una forma muy sencilla.

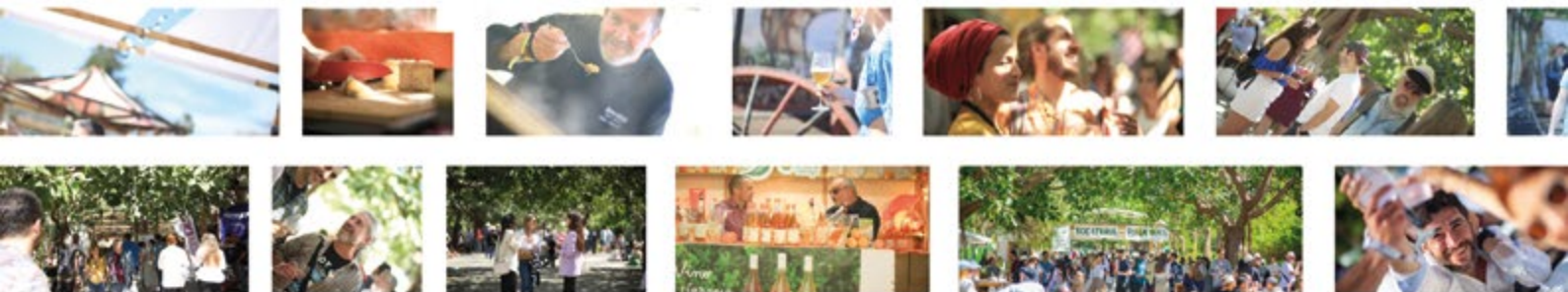
Aceite de oliva y vino, dos productos que comparten siglos de historia y que dan vida a la cooperativa desde hace más de 70 años. Dos frutos, la oliva y la uva, que consiguen unir a un pueblo, a unos agricultores, que siguen luchando por mantener vivas las culturas y las tradiciones arraigadas a las mágicas tierras de este municipio ●



### VARIEDADES

**En los suelos** que abarca la cooperativa nacen variedades de aceitunas como la autóctona grossal, pero también blanqueta, picual, arbequina y manzanilla.





# mostra

PROVA

VALÈNCIA, DEL 4 AL 8 D'ABRIL DE 2024  
JARDI DEL TÚRIA



Vins Cerveses  
Caves Licors  
i Aliments  
Artesanals de  
la Comunitat  
Valenciana

IX CONCURSO OFICIAL DE VINOS  
DE LA C.V. (MARZO 2024)

IV CONCURSO OFICIAL DE ACEITES  
DE LA C.V. (MARZO 2024)

III CONCURSO OFICIAL DE VINOS  
ECOLÓGICOS DE LA C.V. (NOVIEMBRE 2024)



#lamostravadeverd



**SINARCAS**

**La localidad valenciana**

es el reflejo de la cercanía existente entre el mundo del vino y la Comunitat.



# El proyecto de un pueblo unido por el vino

**Bodegas Sinarcas es un proyecto cooperativo en el que se ven reflejados la pasión por la tierra y el vino**

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD**

**LA VITICULTURA ES UNA** de las actividades más importantes tanto a nivel económico como social en toda la Comunitat Valenciana. Sin embargo, este trabajo multisectorial adquiere mayor valor en aquellas localidades del interior que ven cómo sus vecinos dejan su hogar en busca de nuevas oportunidades laborales y vitales. El mundo del vino se ha convertido en una oportunidad para que esos vecinos vean un futuro alrededor de un oficio que ha pasado de generación en generación. Este es el caso de Sinarcas, una villa con

poco más de 1100 habitantes que ha conseguido frenar el éxodo rural que rodeaba a la localidad gracias al trabajo que ofrecen sus tres bodegas.

Una de esas tres bodegas sinarquenas que ha conseguido revitalizar el sector vitícola es **Bodegas Sinarcas**, una cooperativa vitivinícola fundada en el año 1937 que se especializa en los trabajos de elaboración, crianza y comercialización de vinos. Actualmente cuenta con 200 socios, elaborando cerca de 11.000 botellas



y 40.000 litros de granel que tienen salida en el formato *bag in box*. Estos productos se benefician de las singulares condiciones climáticas con las que cuenta este término municipal, que supone el nudo de tres tierras. En sus límites termina el territorio de la Denominación de Origen Utiel-Requena, lindando con las vecinas Aragón y La Mancha. Son tierras en las que la viña es feliz a 900 metros, ofreciendo una uva de mucha calidad y con un claro carácter diferenciador marcado por esa altitud.

La ventaja que supone ocuparse de todos los procesos que ocupan la elaboración de un vino, desde la viña hasta el consumidor final, ayuda a la firma creada por un conjunto de agricultores de la localidad a generar mayor empleo y riqueza para el propio municipio.

Actualmente, la marca que preside **Antonio Viadel** y de la que es gerente **Gustavo Pérez**, cuenta con unas 1000 hectáreas de viñedo repartidas entre parcelas de variedades autóctonas como la bobal, que ocupa el 80% de esas hectáreas, u otras como la tempranillo. Estas parcelas, pertenecientes a varios agricultores de la localidad valenciana, dan lugar a las dos gamas de vino de la bodega que están llevando el nombre de Sinarcas por el mundo: **Terra Íbera** y **Arcaz**, ambas bajo la Denominación

de Origen Utiel-Requena. Los vinos llevan el sello de la enóloga **Cristina Berlanga**.

Por un lado, la gama Terra Íbera cuenta con un rosado elaborado con la variedad bobal. Además, la bodega suma a esta línea un tinto joven elaborado con las variedades tempranillo y la propia bobal. Se acaba de sumar un blanco a esta gama.

La marca Arcaz, que recibe su nombre en honor a la localidad que le da cobijo, cuenta con otras tres referencias. La primera de ellas es un vino tinto madurado en barrica

**BARRICAS** Cerca de **11.000 botellas** se elaboran con el vino que pasa por la sala de barricas de la bodega.



**ORÍGENES.** Fundada en 1937, la cooperativa lleva más de 85 años ligada al mundo del vino.

procedente de uvas centenarias de la variedad bobal, Bobal Selección, que convive con Arcaz Crianza y Arcaz Reserva.

Y es que la bobal es el gran estandarte de este territorio y la selección de cepas autóctonas ligan muy bien con la filosofía que sigue la DO Utiel-Requena, gran defensora del producto y las cepas autóctonas de la región.

En la cooperativa que dirige Antonio Viadel, la pasión y el saber hacer de cada uno de sus miembros se reflejan en el producto final que llega al consumidor. Esta esencia, basada en la historia y la tradición vinícola que rodea a la villa, se puede sentir en las instalaciones de la propia bodega.

Entre los espacios que forman Bodegas Sinarcas podemos reconocer el paso del tiempo. La tienda nueva, ubicada a escasos metros del grueso de las instalaciones, es la novedad frente al encanto histórico que muestra el centro de operaciones de la cooperativa, donde estrechos pasillos, depósitos de cemento y la escasa luz que rodea las salas, recrean la magia que hace especial a esta cooperativa que sigue siendo fundamental para la localidad de Sinarcas.

El valor de esta cooperativa, ubicada en la plana de Utiel-Requena, es precisamente la relación que existe entre los diversos



**LOS VINOS.** Arcaz y Terra Íbera, con seis referencias en total, son las dos gamas de Bodegas Sinarcas.

socios, que de forma independiente cultivan aquellas cepas, entre las que destaca la bobal. Sus vinos se venden íntegramente en el ámbito nacional, siendo muy importante el mercado de Valencia y la Comunitat. En la cooperativa trabajan ilusionados, sabiendo que queda mucho camino por recorrer, pero siendo también sabedores de que la línea emprendida ha supuesto un importante salto cualitativo, tanto para la cooperativa como para sus socios.

Tras ese trabajo individual en el campo, los socios unen fuerzas para elaborar un producto común representado por los cinco vinos que forman parte de la línea de productos de Bodegas Sinarcas.

El resultado es un reflejo del gran esfuerzo de un conjunto de agricultores que trabajan sus terrenos para elaborar unos vinos que muestran la esencia de la bodega y resaltan el amor por la tierra y el paisaje que se respira en el municipio de Sinarcas ●



**EL EQUIPO Bodegas Sinarcas** cuenta actualmente con 200 socios, representados por Antonio Viadel (presidente de la cooperativa, a la derecha de la imagen) y Gustavo Pérez (gerente, a su izquierda).



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





# Tendencia

Que la viña se ha convertido en uno de los pilares más importantes para la agricultura valenciana es algo que ya nadie discute. Además, en los últimos años, ha devuelto la ilusión a los territorios de interior y las nuevas generaciones, que ven en aquella pequeña viña de su bisabuelo una oportunidad para ganarse la vida de manera digna, con una elevada dosis de pasión y de paso disfrutar de la calidad de vida que ofrece el medio rural.



- 94 BODEGAS NOVOS. Un proyecto familiar que brota de viñas centenarias de bobal
- 98 LA COMARCAL. Amigos, viticultores y apasionados del territorio
- 102 VINYA ALFORÍ. El fiel reflejo de un legado histórico que guía el futuro
- 106 PAGO CASA GRAN. Artesanos del vino en un valle de enorme belleza
- 110 BODEGA FLORS. Un eco glorioso al pasado y la promesa de un futuro brillante
- 114 LOS PINOS. Una bonita casualidad que saca brillo a un lugar mágico para el vino
- 118 LAS MERCEDES DEL CABRIEL. La bobal más noble en su máxima expresión
- 120 VIBE. Un faro de autenticidad para exaltar el potencial de lo autóctono
- 122 BODEGAS DEL VALLE. Un sueño tejido entre las huellas de un legado

# Un proyecto familiar que brota de viñas centenarias de bobal

De la hostelería al mundo del vino para mantener viva una bonita tradición, la de la familia Ramos

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

## FINCA ARDAL

**Esta antigua propiedad** ya había tenido forma de bodega antes, ahora su interior vuelve a oler a vino, ya que es aquí donde se elaboran y descansan las dos referencias de Bodegas Novos.

**REQUENA GUARDA UNA ENORME** tradición vitivinícola. Generaciones de viticultores han estado trabajando estas tierras en las que hoy se dibuja un espectacular paisaje de viñedos. Será esto, la autóctona bobal o los maravillosos vinos que se están elaborando en la zona, lo que está haciendo que cada vez sean más los que regresan para recuperar esas viñas

que con tanto cariño trabajaron sus antepasados. Y eso es lo que ha pasado con Bodegas Novos, un proyecto formado por una familia que se convierte en la cuarta generación de viticultores con una gran apreciación por la calidad, con ganas de trabajar, ilusión y con el afán de continuar y ensalzar el legado que han dejado sus abuelos y bisabuelos.







**LA PORTERA** En esta aldea del municipio de Requena es donde se ubican los viñedos de Novos.



**BOBAL** La familia ha decidido apostar por esta variedad tan característica de la zona que nace en viñas de hasta 120 años.

Bodegas Novos es un proyecto joven que nace en 2019, pero que sienta sus bases en viñas centenarias de bobal situadas en la aldea de La Portera, en el municipio de Requena. Un proyecto que tiene muy claro su objetivo: mantener las viñas de entre 80 y 120 años que les dejaron sus antecesores y con ellos elaborar vinos de calidad que demuestran el gran potencial de la variedad reina de la zona, la bobal. En definitiva, un nuevo proyecto con una larga tradición detrás, la de la familia Ramos.

Tras una larga temporada dedicándose a la hostelería, **Germán Ramos**, el alma de Bodegas Novos, decidió volver a sus raíces y apostar por poner en valor los viñedos que tanto había mimado su familia durante décadas. De una forma u otra, el vino siempre ha formado parte de su vida, de hecho fue uno de los fundadores de Torre Oria, donde el cava de Requena empezó a labrar su camino. Ahora ha decidido volver a sumergirse en el cultivo de la vid y elaborar vinos que den todas las cualidades que sus viñas pueden ofrecer



**VUELTA A LOS ORÍGENES** Tras muchos años dedicándose a la hostelería, la familia Ramos ha decidido retomar aquellas cepas que les dejaron sus antecesores, poniéndolas en valor elaborando vinos que llaman la atención por su singularidad.



#### VINOS DE BOBAL

**Actualmente** elaboran dos vinos tintos que reflejan un territorio y son la máxima expresión de esta variedad autóctona.

BODEGAS NOVOS



**ENOTURISMO Ubicados en Finca Ardal**, abren las puertas para recibir a los visitantes que quieran conocer su proyecto. BODEGAS NOVOS

en base al espectacular entorno en el que se encuentran.

«Supone un gran esfuerzo mantener este tipo de cultivos, la restauración de las viñas es muy costosa y muy ardua. Ahora estamos en ese proceso y la intención es poder seguir en ello siempre. Es un trabajo muy duro y muy complicado, pero creemos que si funciona nos va a dar muchas satisfacciones», asegura Germán. Un esfuerzo que ya ha empezado a dar sus frutos que cogen forma de vino: **Labor de Sol** y **Tinto de Luna**, dos vinos de bobal con los que Novos se ha lanzado al mercado. Germán nos ha explicado que con estos dos vinos pretenden «conseguir que la bobal tenga una imagen distinta a otras épocas, que sea una variedad que se sitúe en lo más alto de los vinos», un objetivo en el que está trabajando también **Pepe Hidalgo** como enólogo y quien Germán cree que les puede dar los mejores consejos.

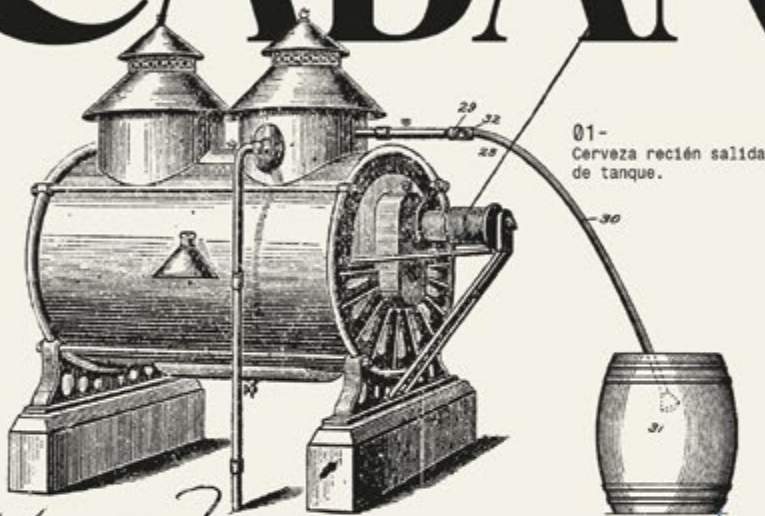
Dos vinos de bobal, pero a la vez muy diferentes. **Labor de Sol** tiene un tiempo de crianza en barrica más corto, el primer año solamente unos cuatro meses, por lo que es un vino en el que se aprecia perfectamente la fruta y se dejan al descubierto todas las características que ofrece la bobal, vino totalmente «desnudo», como ha explicado Germán. En cambio, **Tinto de Luna** es un vino que pasa muchos

más meses en barrica, por lo que, aunque se sigue apreciando perfectamente la uva, hay más presencia de los tostados, del sabor de la madera y de la pequeña oxidación que se produce en este periodo más largo.

En el mismo sentido, son vinos que siguen la misma línea estética, pero que a la vez son opuestos, como la luna y el sol. En ambos se ven reflejados a dos abuelos de la familia, el padre y el suegro de Germán. El primero carga con el sol, un homenaje a la faceta de agricultor de su padre, un hombre muy trabajador que «cargaba con todo el ímpetu del sol». En cambio, el segundo disfruta de la luna haciendo referencia a que es un vino «más lúdico, más de relax, más de disfrutar de lo que se ha hecho a través del tiempo con los vinos», en palabras de Germán.

Dos vinos monovarietales de bobal que saben a territorio y son el reflejo de la máxima expresión de la bobal. Actualmente tienen la bodega ubicada en Finca Ardal, una antigua propiedad donde anteriormente ya había tenido vida una bodega. Aquí es donde nacen estas dos referencias hasta que puedan poner en marcha su propia bodega. Además, ya se puede disfrutar de sus visitas enoturísticas, una oportunidad perfecta para conocer mucho más en profundidad este bonito y especial proyecto ●

# MERCADER CABANYAL



01- Cerveza recién salida de tanque.

02- Producto recién cocinado.



*Quién va?*

*Tapado*

03- Experiencia de mercado.

# UN SINGULAR MERCADO DE COCINAS



Litro

1  
1  
2

04- No se vaya sin pedir su litro.

Situado en el barrio del Cabanyal de Valencia e impulsados por una inercia innata que no solapa el valor y el respeto hacia la tradición, hacia lo artesano, nace Mercader. Abrazamos el paso del tiempo y respetamos los materiales que habitaban en este espacio. Un singular Mercado de Cocinas donde disfrutar de tapas elaboradas, deliciosas carnes, pizzas y burgers.

## LA PENYA

**Foradà de La Font**

es testigo del viaje de estos dos amigos en La Comarcal.



# Amigos, viticultores y apasionados del territorio

**Patean el territorio por carreteras comarcales en busca de viñas con alma. El viaje les ha llevado a tierras maravillosas en las que hacer vinos para ser disfrutados**

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



**SI BUSCAMOS AIRE FRESCO** en el sector bodeguero valenciano, La Comarcal ha entrado como una bocanada al mismo ritmo que han volado las trayectorias profesionales de dos de los enólogos 'de moda', si es que se puede decir esto, en el panorama vitivinícola mediterráneo. Y es que La Comarcal estaba escrita mucho antes de su nacimiento. Lo está desde que hace ya muchos años **Javi Revert** y **Víctor Marqués** compartieron etapa en sus comienzos en la enología y la viticultura. Aquella

amistad que se cocinó a fuego lento únicamente podía terminar en un proyecto en común en el que pudieran dar rienda suelta a esa manera tan suya, de los dos, de entender el mundo del vino, la viticultura y la enología. Y unos años después, hace ya un lustro, ambos decidieron que era el momento. Que habían alcanzado tal madurez que eran capaces de seguir gestionando los ambiciosos proyectos que lideran con éxito (Javi con **Javi Revert Viticultor** y Víctor al frente de **Lo Alto de Murviedro**).

Y así comenzaron a soñar con elaborar vinos para disfrutar, divertidos y sin corsés, pero que a la vez fueran capaces de mostrar cada uno de los territorios en los que crecieran las viñas. Llevan varias añadas elaborando La Comarcal tinto y blanco con notable éxito. A ellos se sumó La Font, un blanco nacido en unas parcelas mágicas en el pueblo de Javi Revert, La Font de la Figuera. Y ahora llega Grillat, también de La Font, un tinto 'de sed', de los que pueden parecer irreverentes sin más, pero de los que no puedes despegar la boca de los labios, con ganas siempre al siguiente trago.

Se conocen sin hablarse. Con una mirada saben qué pasa por la cabeza del otro. Hablan el mismo idioma enológico: viticultura y territorio con la mínima intervención. Apuestan sin filtros por las variedades históricas del Mediterráneo y especialmente en La Font. Las populares y las que estuvieron a punto de desaparecer. Y prometen más, porque vendrán más.

Hablan también en silencio. Susurran a la viña y a los suelos cada vez que los "patean". Susurros que llegan y que son bien

recibidos por cada una de las parcelas en las que fijan su mirada. Llevan en la sangre hacer vinos que hablen de esos silencios. Que hablen de suelos excepcionales, de viñas felices y, sobre todo, de variedades que expresen tipicidad. Solo así se llevan esos paisajes a vinos que no dejen indiferente y sean capaces de de-

## VINOS DE PARCELA CON PERSONALIDAD

es el sello que le imprimen a cada una de sus creaciones. Grillat y La Font, dos ejemplos claros.



**EL PAISAJE de las parcelas** en las que fijan la mirada los dos responsables de La Comarcal, rezuman belleza. LA COMARCAL

fenderse en un mundo tan globalizado que la diferencia la hace el lugar.

«Nos conocemos hace 15 años. Empezamos a viajar juntos, beber juntos... y coincidíamos en las botellas con las que nos emocionábamos. Eran las que mostraban pasión por el viñedo y pasión por el lugar. Con esos principios pensábamos en hacer algo juntos... así nació La Comarcal. Como una manera de interpretar paisajes con un proyecto dinámico, inconformista y muy creativo», señala Víctor Marqués como la esencia del proyecto.

«Mi proyecto de Javi Revert Viticultor se limita al paraje de Els Juncarejos en la Font de la Figuera. Un paraje muy interesante de suelos blancos, altitud y orientación norte. Pero la zona tiene otros parajes muy singulares de viñedos viejos aquí y en el valle de Els Alforins. Y a esos otros parajes, aunque también de Els Juncarejos, de viñedos viejos súper bonitos son a los que quiere mirar La Comarcal, convencidos de que es una de las zonas de mayor potencial de la Comunitat Valenciana», analiza Javi Revert.

Y es que esta reflexión da alguna pista de hacia dónde ha virado este viaje en busca de viñedos interesantes a la orilla de caminos y carreteras comarcales. La experiencia y el conocimiento de la zona ha hecho que esta 'pareja de hecho' del mundo del vino valen-



**BEBER MUCHOS VINOS es la única manera** de seguir mejorando continuamente. Es una de las pasiones de Javi y Víctor.

ciano, haya decidido centrarse en esas tierras que Javi conoce desde niño. En las que jugaba ante la mirada de su abuelo. Un viraje que, además, va a reforzar, sin duda, uno de los relatos más bellos de cuantos se escriben actualmente en el vino valenciano.

Y es en esa visión pura del territorio donde estos dos amigos, viticultores y apasionados de la viña quieren escribir la joven pero bonita historia de La Comarcal ●

#### **EL FUTURO de La Comarcal**

lo imaginan con una relación muy estrecha con el territorio de La Font y Els Alforins.



*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**  
COMUNITAT VALENCIANA



Campaña financiada por el  
Plan de Dinamización y Gobernanza Turística

**TERRES DELS  
ALFORINS**  
**Esta bodega  
valenciana**

es una de las que conforma el bello paisaje vitivinícola de la zona, apodada como la 'Toscana Valenciana'.



# El fiel reflejo de un legado histórico que guía el futuro

**Las tierras de Vinya Alforí llevan siglos narrando la historia de una bodega que hunde sus raíces en la tradición**

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **VINYA ALFORÍ**

**EN LA ZONA OESTE** de Valencia, donde los viñedos esbozan una bonita paleta de colores, se encuentra la privilegiada zona de Terres dels Alforins, uno de los tesoros vinícolas más auténticos y preciados de la provincia. En dirección Albacete, en el mágico triángulo que forman los municipios de Fontanars dels Alforins, La Font de la Figuera y Moixent, se dibuja un paisaje natural cautivador. Entre las bodegas que contribuyen a la riqueza de este lugar se encuentra **Vinya Alforí**. En el centro de la

finca Cal Peller, la bodega se pronuncia como un reflejo de la pasión vitivinícola que ha perdurado a lo largo de los años en este territorio, pero también de la historia y el respeto tan arraigado de estos pueblos por la tierra y la uva.

Los suelos de Vinya Alforí llevan siglos narrando la historia de una bodega que late al ritmo de la tradición. Hasta finales del siglo XIX el vino estuvo fluyendo y naciendo en el 'Cubet de Cal Peller', ubicado a tan



solo 100 metros al oeste de la estructura actual. Estas bodegas subterráneas que albergaban tinajas de barro, también conocidas como 'Cellers Vells' típicas dels Alforins, eran un tributo a la rica tradición de la cultura ibérica y romana. Y llegó un nuevo capítulo, en 1948 se alzaba un edificio que vio su obra terminada en 1950 con una cosecha inaugural y que daría paso a la bodega que conocemos a día de hoy. Un capítulo que duró hasta 1983, años elaborando vino sin interrupciones, marcando una era de dedicación y pasión por este sector.

Después de décadas, en el año 2015, se decide avivar la llama. En este momento se revive la esencia de lo que fue aquella bodega, ahora bajo el nombre Vinya Alforí, con el objetivo claro de producir vinos de calidad y embotellados con esmero a partir de una viticultura cuidadosa. Una nueva etapa que se nutría de una rica herencia, ya que la tradición vitivinícola de la finca se había mantenido gracias a las manos de diferentes generaciones de la **familia Pastor**. La experiencia acumulada en la elaboración natural de vino, las destrezas agrarias de la viticultura y la adaptación medioambiental de la finca a su entorno han sido los mayores tesoros heredados de un legado histórico. Actualmente ese legado se ha convertido en el motor que mueve a Vinya Alforí para seguir el camino de sus antepasados, equi-



**REBECA CASTILLO** es actualmente la enóloga de la bodega, su figura es crucial para la obtención del resultado de los vinos elaborados a base de monastrell en el caso de los tintos y macabeo en los blancos.

librando con destreza las técnicas de la enología entre el ayer y el hoy.

Es indiscutible que es una zona privilegiada para la elaboración de vino. Con un clima mediterráneo-continental, es decir, de transición entre el mediterráneo más húmedo de la costa y el continental de la llanura castellana de interior, y con veranos calurosos y secos e inviernos fríos y húmedos, son el escenario perfecto para la vinificación. Pero no son las únicas carac-

**CAL PELLER**  
Esta finca rodeada de viñedos es el fiel reflejo de la pasión vitivinícola que ha perdurado a lo largo de los años en este territorio.



## INSTALACIONES

La bodega tiene a su disposición las herramientas perfectas, tanto las de antaño como de vanguardia, para la elaboración de sus vinos.



terísticas que le hacen idóneos, también su altitud media de 650 metros sobre el nivel del mar, un régimen pluviométrico ligeramente por encima de los 400 mm y un suelo franco-arenoso con gravas, poca profundidad y escasa fertilidad, les hace posible conseguir uvas excepcionales que llaman la atención por sus características singulares.

Es ahí, en ese entorno único al que dan forma los viñedos de Vinya Alforí, donde florece el alma del proyecto: la monastrell. Esta variedad tan típica del Mediterráneo es la protagonista indiscutible de la bodega, ya que cuentan con cinco parcelas distintas que van desde sistemas de poda en vaso y espaldera, o viñas con edades que abarcan desde los 25 hasta los 60 años. Misma variedad, pero que consigue transmitir aromas, sabores e historias diferentes en cada vino. Entre esta tinta también se abre hueco una parcela de macabeo para la elaboración de vino blanco.

Estas uvas dan vida a los seis vinos que elabora actualmente la bodega, tres tintos (Vinya Alforí Tinto, Parcela Solana y Parcela Umbría) y tres blancos (Vinya Alforí Blanco, Negre y Cubet).

Vinya Alforí Tinto es un vino con el que buscan respetar al máximo las características y particulares del terruño, así como la tipicidad de su tan apreciada monastrell. Parcela Solana es un vino que procede de una parcela con una extensión de poco más de dos hectáreas de viñas viejas de monastrell que fueron plantadas en el

año 1957, arraigadas en un suelo con muchas gravas y poca profundidad; esta les permite obtener rendimientos muy bajos pero con uvas muy concentradas. Y Parcela Umbría es un tinto que también nace de una parcela muy especial, no llega a las dos hectáreas de tamaño, está situada en la parte más baja de la finca y menos soleada, y son viñas que se plantaron en 1985.

No solo tiene protagonismo la monastrell, con la macabeo elaboran tres blancos de lo más especiales. Vinya Alforí Blanco es un vino con aromas muy varietales conseguidos con una fermentación del mosto a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Negre es un vino muy especial y peculiar, ya que su elaboración se realiza como un tinto, es decir, el mosto fermenta con sus hollejos. Y Cubet también tiene unas características muy especiales, se fermenta a temperatura controlada en depósitos de hormigón, con el objetivo de potenciar aromas varietales y fermentativos; tras la fermentación, el vino reposa en depósitos de hormigón durante unos 18 meses para seguidamente que se acabe de asentar en botella, donde permanecerá unos 12 meses más.

Vinya Alforí ha conseguido que el presente y el pasado convivan en sus vinos como una armonía perfecta. No podía ser de otra manera, la bodega hunde sus raíces en los orígenes, aprovechando ese legado histórico, y también mira hacia el futuro con la experiencia y el equilibrio como guía ●

## TRADICIÓN E INNOVACIÓN

La unión de estos dos aspectos permite que Vinya Alforí elabore vinos de calidad, pero también transmitiendo esa tradición y esos orígenes tan arraigados en la bodega.





**CLOS DE LÔM**

VINOS DE FINCA

— EST. 1836 —

**VINOS DE FINCA**



## ENTORNO IDÍLICO

### La bodega está

**envuelta** en un paraíso de viñedos ubicado a los pies de la montaña de la Bastida, en una zona conocida como la 'Toscana Valenciana'.

## TENDENCIA | PAGO CASA GRAN



# Artesanos del vino en un valle de enorme belleza

Un paraíso de viñedos donde Pago Casa Gran elabora vinos ecológicos, mediterráneos, fieles al origen y respetuosos con su entorno

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **PAGO CASA GRAN**

**EN EL CORAZÓN DEL VALLE** de Las Alcuizas, a los pies de la montaña la Bastida donde resuena el eco de un antiguo poblado ibero del siglo IV a.C., se esconde un rincón mágico repleto de historia y pasión por el vino. Esta pequeña encrucijada es Pago Casa Gran, un proyecto que se sumerge en el mar de viñedos que conforman les Terres dels Alforins, un paraíso vitivinícola valenciano que algu-

nos críticos han bautizado como la 'Toscana Valenciana'. Un lugar donde convive el equilibrio perfecto entre tradición y modernidad dando forma a vinos que son fieles al origen y respetuosos con el entorno y las futuras generaciones.

La rica historia vitivinícola que envuelve a Casa Gran empieza a dibujarse hace más de 300 años, una finca que aún respira ai-

re del pasado conservando una bodega de esas fechas en la Casa Benasal. Sin embargo, las huellas del vino en estas tierras se remontan aún más en el tiempo con los restos del antiguo poblado ibero en la cima de la montaña. Ahora es **Carlos Laso**, fundador del proyecto Pago Casa Gran, el que sigue escribiendo páginas de la historia; aunque no habría sido posible sin el capítulo que protagonizó su madre, **Manuela Galbis**, en la década de los 60 cuando con tan solo 18 años decidió ponerse al frente de esta finca agrícola y comenzar a producir vino con lo que todo ello conllevaba en la época.

Desde que Carlos comenzó el proyecto Pago Casa Gran ha tenido muy claro que debían definirse como artesanos de la tierra con dos objetivos entrelazados: producir vinos de calidad y mejorar continuamente la finca. En su decidida apuesta por la excelencia, han trazado un camino que consigue fusionar la alta calidad con una elaboración comprometida con la **sostenibilidad** que se refleja en su producción **100% ecológica** (certificada europeamente desde 2006) y en su adhesión a las directrices Delinat desde 2009.

En medio del triángulo que forman Fontanars dels Alforins, la Font de la Figuera y Moixent, en la falda norte de la montaña, se sitúan las 110 hectáreas de terreno eco-

lógico de Pago Casa Gran. Unos viñedos de los que nacen variedades locales como garnacha tintorera, monastrell y malvasía, la mediterránea syrah y las extranjeras merlot, cabernet, petit verdot y gewürztraminer (una variedad que viene de Alemania). Uvas fuertes y autosuficientes gracias a la transformación del viñedo en ecosistemas estables donde reina el equilibrio con el entorno vivo, demostrando así su responsabilidad con la biodiversidad. Y

es que cada decisión, desde la elección de variedades hasta las estrategias de cultivo, se toma con un profundo respeto por la naturaleza. Para ellos, la biodiversidad no es un fin, es un medio para alcanzar un sistema vivo, con cubiertas vegetales que protegen y enriquecen el suelo durante todo el año.

Así, podemos afirmar que la agricultura ecológica es una convicción muy arraiga-



#### EL TRABAJO

**tan minucioso** que se realiza en el viñedo les permite elaborar vinos que expresan a la perfección el maravilloso entorno en el que se encuentra la bodega.



**CARLOS LASO**  
**fundador del**  
**proyecto**, ha creado pasillos de biodiversidad que refuerzan su apuesta por la ecología.

## MÍNIMA INTERVENCIÓN

La **calidad final** de los vinos es, en parte, gracias al trabajo de vinificación con la gravedad como principal aliado.



da en Pago Casa Gran, buscando campos autosuficientes en nutrientes y equilibrados. En ellos conviven olivos, plantas aromáticas y rocas que sirven como refugio para aves, insectos y animales gracias a los pasillos de biodiversidad que ha creado la bodega. El compromiso con la ecología se extiende también a la gestión hídrica, aprovechando las precipitaciones y guiando el exceso de agua hacia reservas estratégicas.

Pero esto no es todo lo que influye en la calidad final del producto. En bodega el trabajo se realiza bajo la filosofía de la mínima intervención con la gravedad como principal aliado, trabajando todo el proceso de vinificación por gravedad con OVIS, sin bombas que rompan pieles o machaquen pepitas. Así, desde el control meticuloso de las producciones hasta la equilibrada combinación de tecnología y tradición, les permite obtener lo mejor de la uva y, después, del vino. El resultado son **vinos artesanos, ecológicos, mediterráneos y respetuosos con todo lo que les rodea**.

### Enoturismo

Son vinos que te trasladan de un sorbo hasta el territorio, hasta la finca; pero no es la única forma de conocer Pago Casa Gran. A tan solo una hora de la ciudad de València, este paraíso de biodiversi-

dad en el que elabora la bodega abre sus puertas a los enoturistas para que puedan disfrutar igual de ellos de este rincón tan mágico a través de dos actividades: 'Visita Primer Encuentro' y 'Visita Campestre'.

La '**Visita Primer Encuentro**' los visitantes pueden conocer su forma de trabajo y el terreno en primera persona, además de descubrir sus vinos únicos. Una actividad en la que se realiza una explicación de los viñedos e instalaciones y que termina con una cata de tres de sus vinos en la sala de catas acompañado de productos de cercanía típicos de la zona.

Por su parte, en la '**Visita Campestre**' se realiza una experiencia más avanzada donde se da una explicación completa y más técnica de los viñedos, además surgen en ellos a los visitantes hasta llegar a la falda de la Bastida. En esta también se incluye una cata de vinos, pero un poco más especial, ya que se realiza en el mirador ubicado en la falda de la colina, además de cuatro vinos en su sala de catas, todos ellos acompañados también de productos locales.

Una forma muy especial de conocer Pago Casa Gran, un proyecto que ha despuntado por su temprana apuesta por la ecología, la sostenibilidad y la artesanía ●



### VINOS ARTESANOS

**Actualmente la bodega** elabora tres gamas de vinos diferentes (Falcata, Casa Benasal y Monovarietales) todos ellos son ecológicos y transmiten la esencia del lugar donde nacen, la esencia del Mediterráneo.

DOMINIO<sup>DE</sup> LA VEGA

/ cava es cultura



**LA INFLUENCIA**

**lunar** en la viticultura se remonta a prácticas ancestrales. La conexión de este satélite y la tierra es crucial para el éxito de los cultivos.



# Un eco glorioso al pasado y la promesa de un futuro brillante

**Bodega Flors es un testimonio de amor por el vino y la pasión por la tierra, un ejemplo de dedicación y perseverancia para construir uno de los relatos más bellos de la provincia**

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA **FERNANDO MURAD, BODEGA FLORS**

**EN UN RINCÓN** donde el sol acaricia las vides y el viento susurra secretos al viñedo, emerge con fuerza uno de los proyectos bodegueros más destacados de la IGP Castelló. **Bodega Flors** es un testimonio de amor por el vino y la pasión por la tierra, un ejemplo de dedicación y perseverancia para construir uno de los relatos más bellos de la provincia. Situada en Les Useres, esta casa de vinos forma parte de l'Alcalatén, una localidad de tierras vírge-

nes con especial atractivo y de diversidad paisajística. Aquí, las cepas viejas se alzan como testigos silenciosos de la historia, algunas con más de 60 años de edad con unos troncos retorcidos y sabios que actúan como guardias de la tradición vinícola. La finca, construida en el siglo XIX, es un remanso de paz y tranquilidad, un lugar donde el tiempo parece detenerse para escuchar la historia de cada cepa. Allí, sus viñedos se extienden como un



tapiz verde bajo el cálido brillo de la zona mediterránea.

Un proyecto liderado por **Vicente Flors**, un soñador que «se jugó la jubilación» por el cariño hacia sus viñas. Dicen que nunca es tarde para empezar y pasión le sobra. Decidió formarse en enología y viticultura a los 58 años con el deseo de recuperar la bodega, propiedad de su familia durante seis generaciones. Ahora, con justa satisfacción celebra esta apuesta exitosa, fruto del trabajo incesante que realiza cada día en el campo. Una inversión diaria en empeño para sobrevivir a las jornadas intensas de un sector muy sacrificado, pero reconfortante.

En Bodega Flors elaboran vinos personales que destacan por su singularidad, pero que mantienen un firme equilibrio con el terruño, el clima y las variedades. Sus vinos son un eco glorioso al pasado y la promesa de un futuro brillante. Cada una de sus botellas es una expresión única de la tierra y las manos que la cultivaron. En cada sorbo defienden con estilo la relevancia enológica de esta demarcación. Una producción limitada para con-



**LA GAMA CLOTÀS**  
es el buque insignia de la bodega, una serie de referencias que han conquistado a los paladares más refinados.

servar su misión de bodega artesanal, en la que son partícipes de todo el proceso. La gama **Clotàs** es el buque insignia de la firma, una serie de referencias con la que han conseguido conquistar los paladares más exquisitos. Sus vinos ya se sitúan en las guías más prestigiosas a nivel nacional, compitiendo sin complejos con vinos sonados entre la crítica. Un reconocimiento que también han recibido en forma de medallas en diferentes concursos.

Su manera de entender la viticultura pasa por cuidar al máximo la materia prima. La esencia de esta bodega castellonense reside en la convicción de que el vino se elabora en el mismo corazón del viñedo. Es en el campo donde se fragua el destino sensorial de cada botella. Cuidar la uva se erige como tarea sagrada y es allí donde el viticultor se convierte en artífice de la calidad. La influencia del suelo, la interacción con el clima y el preciso instante de la cosecha se entrelazan para determinar



**LA FINCA construida en el siglo XIX**, es un remanso de paz y tranquilidad, un lugar donde el tiempo parece detenerse para escuchar la historia de cada cepa.

el carácter del vino. Es la propia uva la que experimenta su transformación mediante el proceso natural de fermentación. Cuando el fruto de la vid te llena de sabor en el propio viñedo, se puede percibir que el vino logrará evocar esa misma sensación en la copa.

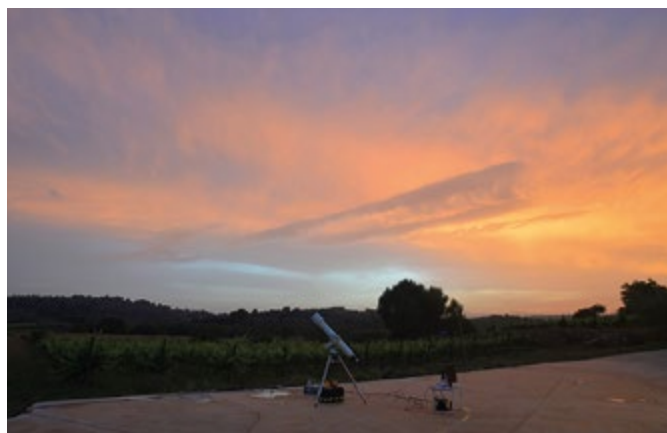
La influencia del ciclo lunar en la viticultura es un aspecto fascinante que se remonta a prácticas ancestrales, donde la conexión de este satélite y la tierra se considera crucial para el éxito de los cultivos, incluyendo los viñedos. Bodega Flors la abraza con respeto y devoción, reconociendo el poder cósmico en cada brote y cada racimo. La armonía entre la luna y la vid es una danza eterna que se traduce en

una cuidadosa atención en cada ciclo. Una apuesta que además, subraya el compromiso de la bodega con métodos sostenibles y un profundo respeto por el entorno que le otorga sus frutos.

El enoturismo es otro de los pilares fundamentales de la bodega. Han convertido su experiencia '**Cata bajo las estrellas**' en una de las citas más interesantes para disfrutar de la época estival en medio de la naturaleza. Cuando el calor disminuye, el aire se llena de una brisa suave y refrescante. El cielo se tiñe de tonos cálidos y vibrantes, mientras que los astros comienzan a brillar en todo su esplendor. Un acontecimiento único que se puede disfrutar gracias al singular enclave de la

bodega, donde la contaminación lumínica desaparece y deja paso a una velada inolvidable. La jornada comienza con una visita guiada por las instalaciones de la bodega con un vino de bienvenida y un pequeño aperitivo; y continúa con el espectáculo culinario, armonizado con las referencias de Flors y la interpretación del cielo.

Un viaje estelar en una bodega con un recorrido guiado por las estrellas. Una casa de vinos que contribuye diariamente en hacer resurgir la tradición vitivinícola de la provincia de Castellón. Un tributo al origen para ensalzar un legado familiar que sigue prometiendo un porvenir excepcional ●



**EL ENOTURISMO** es uno de los pilares fundamentales de la bodega. Su experiencia '**Cata bajo las estrellas**' en una de las citas más interesantes para disfrutar de la época estival en medio de la naturaleza.

FAMILIA LÓPEZ PEIDRO

# MATERIA 2020

VINO DE PARCELA · 100% BOBAL



CHOZAS CARRASCAL

**MATERIA**

BOBAL

ESTA ES LA BOTTLE  
Nº 0015 DE 1000

PARCELA LA PRIMA



CHOZAS CARRASCAL

SAN ANTONIO DE REQUENA, VALENCIA

# Una bonita casualidad que saca brillo a un lugar mágico para el vino

En un idílico paisaje de viñedos y naturaleza, la familia Ferri ha encontrado en Los Pinos un rincón donde convergen en armonía sus dos pasiones



## BELLEZA

### El espectacular paisaje

de pinos que le rodea, bautiza a esta bodega valenciana con el nombre 'Los Pinos'. Allí la familia Ferri ha conseguido conectar con la naturaleza, disfrutar de su pasión por los caballos y enamorarse del mundo del vino.

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **LOS PINOS**

**LOS PINOS** es un proyecto mágico envuelto en una combinación de circunstancias impredecibles que ha llevado a la familia Ferri a enamorarse del mundo del vino. 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** descubrió este rincón especial enclavado en el paraíso de viñedos y bodegas que suponen las Terres dels Alforins, también conocido como la 'Toscana Valenciana'. Concretamente en el Valle de los Alhorines, entre la

Serra Grossa y la de Agullent, se encuentra esta bodega valenciana que ha recuperado su razón de ser, la de elaborar vinos ecológicos y sin maquillajes que expresan las características de un suelo, unas uvas y un territorio.

El mundo del vino llegó por sorpresa a la familia Ferri cuando hace poco más de 15 años se toparon con una antigua bodega buscando una finca que les permitiese desconectar. El entorno y la historia que guardan sus paredes acabó cautivándoles



**ENOTURISMO** Un lugar cautivador que también recibe visitas de los amantes del mundo del vino.

tanto que ahora cuidan con mucho cariño todo lo que otros construyeron, conservando la autenticidad de lo que ha sido esta bodega en el tiempo, desde una elaboración hasta una etiqueta. Y es que hablar de Los Pinos es hablar de 160 años de historia. La bodega ve la luz en 1863, fruto de la pasión que tenía la familia Puig por el vino y el aceite. Más tarde pasa a manos de una familia suiza pionera en la elaboración ecológica, una decisión que ha convertido a Los Pinos en una de las primeras bodegas de España y la primera en la Comunitat Valenciana en elaborar vinos ecológicos.

Un rincón lleno de magia hechizado por el aroma a vino y donde la historia se hunde en las raíces de la viña. Aunque no es lo único que lo hace especial, su bello entorno natural, los pinos que le rodean y



**INSTALACIONES.** En la finca tienen una sala con 200 barricas donde descansan sus vinos de crianza.

dan nombre a la bodega, su yeguada y su espectacular finca de 1800 rodeada de un paraje salpicado por cultivos de secano y grandes hectáreas de viñedo, son otros de los motivos por los que José Antonio Ferrí sintió que era su sitio. Tanto es así que decidió resucitar la bodega, ahora el vino vuelve a fluir por sus instalaciones.

Conscientes de la enorme tradición que supone el vino en esta zona del Mediterráneo y el cariño con el que han trabajado todos los que han pasado por allí, decidieron restaurar muchas partes de la finca en la que antes se elaboraba vino. Atravesando un precioso patio se funden dos de los tesoros más preciados para la familia, dos carruajes de caballos centenarios y una sala con 200 barricas donde descansan sus vinos crianza. Allí ya se fusionan

los dos apasionantes mundos de José Antonio, los caballos y los vinos. Pero la joya llega unos metros más al fondo, donde han recreado la antigua bodega que se construyó a finales de 1800 y quedó destruida en una reforma hace unos 50 años. Es aquí, en este lugar, donde se respira la enorme historia que guardan sus paredes. Un espacio muy especial, porque aunque ya no elaboran dentro, es donde guardan sus vinos más especiales, las mejores añadas o ciertos vinos que creen que pueden evolucionar a mejor con el tiempo y les permite conocer de primera mano cuál es el momento óptimo para consumirlo. Como el 0% sulfitos, del que guardan desde la primera añada en 2009.

Fuera de esa finca histórica está la actual bodega, repleta de depósitos de hormigón



**DOS PASIONES**  
En la búsqueda de un lugar para disfrutar de su afición por los caballos acabó enganchado al mundo del vino; ahora en Los Pinos convergen sus dos pasiones.  
VICENT ESCRIVÀ

## HISTORIA.

La familia Ferri decidió reconstruir la antigua bodega de finales de 1800 que quedó destruida hace 50 años, aunque no se utiliza para la elaboración de vinos, les sirve para contar a los visitantes la historia que guardan sus paredes.



que hacen posible la elaboración de sus vinos y su embotellado, caracterizados por ser ecológicos, mediterráneos, afrutados, con cuerpo, expresivos, de acidez moderada y de alta calidad. Vinos que nacen de variedades autóctonas como monastrell, garnacha, tempranillo, verdil o moscatel distribuidas por las 62 hectáreas de viñedo que posee la familia en los alrededores de las instalaciones.

Este territorio ha sido vitivinícola desde hace cientos de años, aquí las uvas crecen felices a unos 635 metros sobre el nivel del mar bajo un clima mediterráneo con influencias continentales. Esto significa que hay inviernos suaves y veranos secos y calurosos con variaciones de temperatura entre el día y la noche que le hacen el lugar perfecto para el cultivo de la vid, además de contribuir a la calidad de las uvas y, por tanto, al resultado final del vino.

equipo que formamos esta pequeña familia, aunamos esfuerzos para que, cuidando nuestras uvas, podamos elaborar vinos excelentes para llevar a las mesas».

El vino está hecho para disfrutar, para crear buenos momentos. Por ello, además de elaborar increíbles referencias ponen a disposición su maravilloso entorno a través del enoturismo. Abren las puertas de su casa para que cualquiera pueda disfrutar junto a ellos y conectar con la naturaleza, contarles su historia, cómo elaboran sus vinos y todas las singularidades que esconden en un día inolvidable.

Teniendo en cuenta la importancia del entorno y las condiciones favorables, su filosofía está muy clara: seguir con la meta de cuidar al máximo el medioambiente, dedicando todos sus esfuerzos al cultivo ecológico. Desde la bodega aseguran «tenemos que cuidar lo que nos rodea para cuidarnos a nosotros mismos, por lo que todo el

Una bodega familiar y ‘circunstancial’ que ha cautivado a la familia Ferri y sigue contribuyendo a conservar esa tradición vitivinícola tan enraizada en les Terres dels Alforins ●



**CAVA.** La antigua bodega también sirve como cava donde guardan los vinos y añadas más especiales.



COOPERATIVA DE **VIVER**

Agricultura Mediterránea 360°

# DESCUBRE “LA PIEL DE LA VID”

UNA EXPERIENCIA SINGULAR DE ENOTURISMO  
EN EL CORAZÓN DE CASTELLÓN

*¿Tienes plan?*



[www.cooperativaviver.es](http://www.cooperativaviver.es)

[agroturismo@cooperativaviver.es](mailto:agroturismo@cooperativaviver.es)

662 643 793



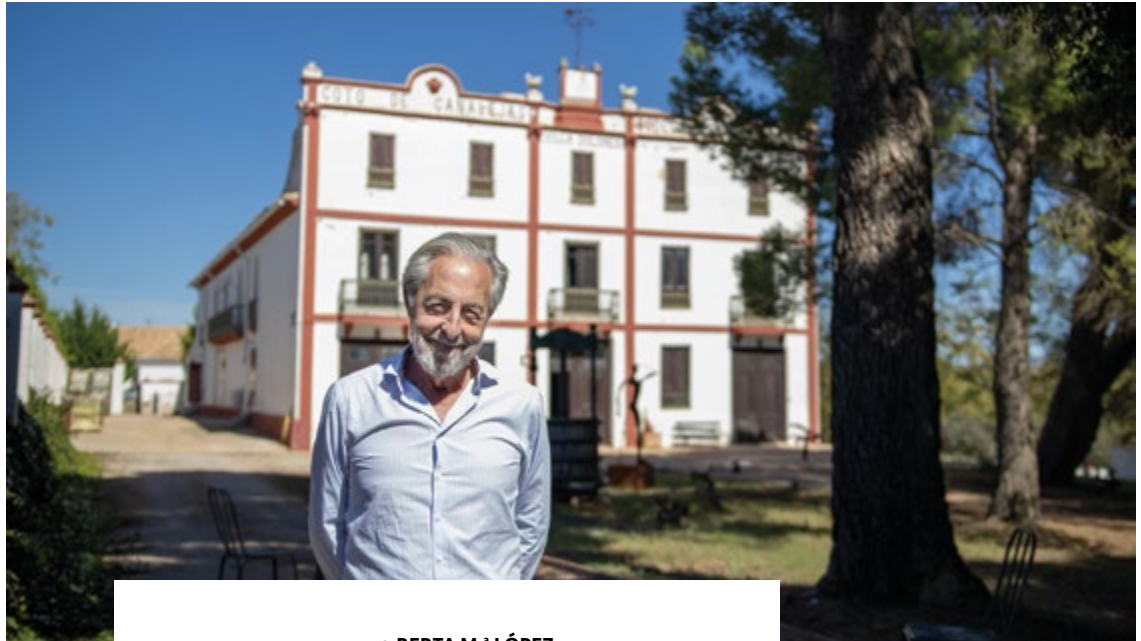
**cooperativaviver**  **coopviver**

Por una #agriculturadigna

**LAS MERCEDES  
DEL CABRIEL**

**Su majestuosidad** se revela en la arquitectura y en su 'Esencia'.

LAURA LÁZARO



TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ

## La bobal más noble en su máxima expresión

**DESPUÉS DE RECORRER** tantos kilómetros para conocer los proyectos a los que dedicamos un espacio, lo que tenemos claro es que las personas son el elemento clave que marca la diferencia. Nos gusta contar historias y esta es una de esas con mucha crónica. La sencillez de su filosofía y la franqueza de sus objetivos han permitido asentar un camino duradero y exitoso donde la uva siempre ha sido y sigue siendo la protagonista. Hoy ponemos el foco en una **finca que habita en pleno Parque Natural de las Hoces del Cabriel**, una casa de vinos con un cariño especial por una variedad que exprimen al máximo: su bobal «al límite» desde 1904.

Son muchos los detalles que justifican y ensalzan el porte de **Bodega Las Mercedes del Cabriel**. Aunque el clima mediterráneo que le abraza es de contrastes, ellos han conseguido que la calidad de su vino experimente un crecimiento constante a 900 metros de altitud. Nos recibe su gerente José León, médico de profesión y apasionado del vino por devoción, que consolidó su interés con una formación en la materia y acabó descubriendo «el tesoro» de sus viñas. Su segunda profesión se convirtió casi en la primera desde que decidió entregarse en cuerpo y alma a Bodega Las Mercedes.

La **majestuosa fachada** que saluda a los invitados insinúa la primera pin-

lada de grandeza que reside en estas tierras. Un edificio singular ideado por uno de los arquitectos valencianos más relevantes de principios del **siglo XX, Demetrio Ribes**. Él diseñó también el carácter monumental de obras como la famosa Estación del Norte de Valencia. Fue una figura modernista que dotó de elementos vanguardistas a la bodega, que por aquel entonces de manera innovadora funcionaba por gravedad con depósitos de hormigón. Una **bodega avanzada a su época que mantiene su esencia ahora convertida en tradición**, pero incorporando toda la tecnología posible para mejorar la calidad de su vino. Ellos elaboran exclusivamente con bobal porque «zapatero a tus zapatos», estamos en tierra autóctona de esta variedad que da excelentes tintos.

**Las Mercedes** es el vino que han trabajado y defendido siempre. Nadie duda de la exquisitez de su elaboración, pues el resultado es, cuanto menos, una auténtica fortuna líquida. Una añada tras otra consiguen superarse manteniendo ese carácter que les identifica. Su última in-

corporación ha sido **Esencia**, un «vino absolutamente brutal», potente, equilibrado y perfecto para cualquier ocasión especial. Esta referencia funde suelo, clima y cepa de manera elegante para defender con contundencia las peculiaridades de la bobal más selecta. «Sa-

camos una añada de 2016 muy pequeña, pero prácticamente se quedó en casa, se repartió al entorno de la bodega. Así que podemos decir que la de 2018 es la primera», matiza nuestro anfitrión. Encuentran en el vino todo un reto con el que superarse continuamente, pero respetando las peculiaridades de cada año.

Detrás de la referencia hay dos figuras fundamentales: **José León** y uno de los enólogos nacionales más importantes, **Pepe Hidalgo**. León señala que el vino tiene casi todo del segundo de los 'Pepes' «como gran profesional que es». **Hidalgo conoce la bobal como nadie** y eso se ve reflejado en la calidad de **Esencia 2018**; él se encarga de tutelar, pero trata de intervenir lo menos posible para no alterar la bondad de la bobal porque «hay que dejar que la naturaleza siga su curso», explica León.

Lo que sí le corresponde a León es esa pasión que le caracteriza y que refleja tan bien en su trabajo. Gracias por abrirnos las puertas con esa simpatía y por esta charla tan distendida con copa en mano ●



V O L V O

# Piensa en grande



Volvo EX30 eléctrico puro.  
Nuestro nuevo SUV más compacto.

Descubre más en [vedatvalencia.com](https://vedatvalencia.com) y [autosweden.es](https://autosweden.es)

**Vedat Valencia** | Valle de la Ballestera, 6. Valencia  
96 345 53 70

**Auto Sweden** | Aben al Abbar, 8 - (junto Avda. del Puerto) | Avda. República Argentina, 111-117  
Valencia - 96 339 35 20 | Gandía - 96 287 05 00

**LA TIERRA  
ARCILLOSA****y la altitud**

de Bodegas Vibe dan personalidad a sus vinos. Una apuesta firme por la bobal y la tardana para 'Saborear los colores del Mediterráneo'.  
BODEGAS VIBE



TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ

## Un faro de autenticidad para exaltar el potencial de lo autóctono

**EN LA VASTEDAD** de la tierra donde los viñedos son testimonios centenarios, Bodegas Vibe se alza como un fervoroso tributo de amor a la tradición y la pasión por el terruño. Esta bodega familiar, nacida de las raíces de una explotación vinícola anterior, ha desarrollado un nuevo capítulo en la creación de vinos que destilan un carácter singular. Ubicada en la pedanía de El Azagador, este celler es un templo dedicado a la esencia de la DO Utiel-Requena y cada una de sus botellas cuenta una narrativa tejida por el tiempo, el clima y la variedad.

La ubicación geográfica y las características del suelo marcan la personalidad de **Bodegas Vibe**. La riqueza en arcilla de la tierra y su emplazamiento a una altitud a 700 metros sobre el nivel del mar, brindan las condiciones ideales para elaborar vinos estructurados. Un cruce de influencias que, junto con el clima mediterráneo, se combinan en una cuidadosa elaboración que da como resultado vinos capaces de crear en boca una brisa fresca de sabor y armonía.

Detrás de cada producción se encuentra **Juan Carlos García**, químico de profesión 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 comer-

cializaban a granel. En 1998 fundó junto a su hermano Bodegas Torroja, una casa de vinos que llegó a elaborar más de dos millones de botellas, que solo una crisis consiguió frenar.

Entonces aparecieron en su camino **Narciso y Raúl**, quienes bajo el nombre de Bodegas Vibe consiguieron crear un proyecto con una filosofía comprometida con las uvas autóctonas. Conocedores del potencial de la tierra en términos tintos, siempre han velado por reflejar la innata calidad de la bobal como símbolo de la comarca.

La clave de su éxito posiblemente haya sido mantener firme su compromiso desde el principio: sorprender al mundo con la calidad de los vinos valencianos. Un propósito que guía cada paso de su producción y una fuerza impulsora que les mantiene en la vanguardia. Siguen empeñados en difundir el carácter de los vinos elaborados en la Comunitat, convencidos de que merecen un lugar de honor en la escena vinícola global.

Y así fue como convirtieron su proyecto en un faro de autenticidad, apostando sin reservas por las variedades que han forjado la identidad vinícola de la región. Una visión que han conseguido transformar en algo tangible; vinos que hacen justicia a la significación histórica y cultural del vino de Requena. Comenzaron a pintar un lienzo con la bobal y la tardana como protagonistas para «saborear los colores del Mediterráneo» con una paleta cromática que completa su excepcional gama de vinos. **Parsimonia Crianza**, **Parsimonia Bobal de Autor** y **Venusto Bobal Madurado** conforman su triple apuesta en tintos, referencias que transmiten fielmente la esencia del terruño local. **Parsimonia Tardana**, su blanco afrutado, destaca por su frescura y acidez equilibrada, uno de sus grandes estandartes. **Venusto Bobal Rosado** cierra el círculo con un aroma intenso, carnoso y con volumen en boca.

Descubrir el mundo de Bodegas Vibe es sumergirse en una experiencia sensorial única, donde la historia se une a la modernidad en una danza de sabores y aromas que cautiva los sentidos y embriaga el alma. Una entrega apasionada para exaltar el potencial de lo autóctono que pauta cada paso en la creación de estos vinos. Un enfoque meticuloso hacia la viticultura para defender un territorio ●



Take Your Drink

# Un Barril Todas las bebidas



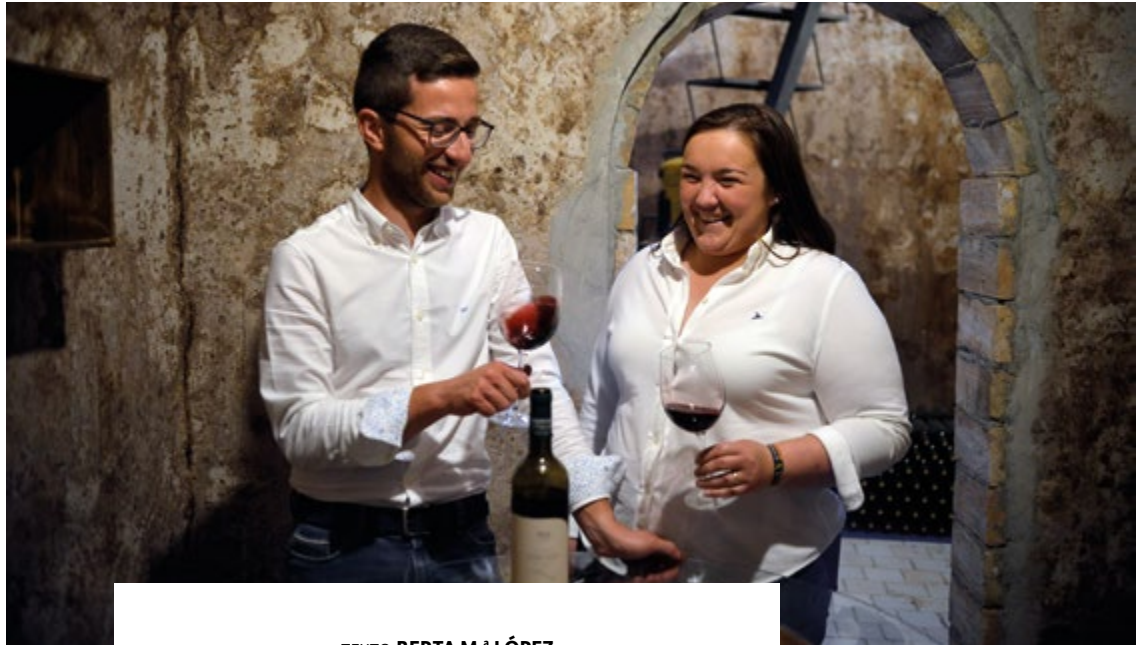
[www.OneKeg.es](http://www.OneKeg.es)

de 3 a 30 litros

**SU FILOSOFÍA**

**se sustenta** en la mínima intervención y en un esmerado proceso de elaboración manual que limita su producción, pero da vida a referencias de gran calidad.

FERNANDO MURAD



TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ

## Un sueño tejido entre las huellas de un legado

**UBICADA EN LA APACIBLE** aldea de Los Cojos, a escasos kilómetros de Requena y a las orillas de las majestuosas Hoces del Cabriel, se alza Bodegas del Valle. En este idílico escenario, la tradición y la cultura del vino se fusionan para dar vida a una acogedora casa de vinos de pequeñas dimensiones, donde la pasión de **Ricardo del Valle** y **Mireia Vera** se refleja en cada viña y cada botella. Juntos han conseguido hacer realidad un sueño que han tejido con una fuerte dedicación. Un proyecto de enorme valentía que ha encontrado en la sencillez la magia de su éxito.

La filosofía que impulsa su trabajo se sustenta en la mínima intervención y en un esmerado proceso de elaboración manual que limita su producción, pero da vida a referencias de gran calidad. Cada etapa del proceso, desde la vendimia hasta la crianza, se realiza con especial cuidado, marcando un compromiso inquebrantable con la artesanía y el respeto por la esencia de la uva. En este rincón, las cepas se levantan como guardianas de un legado que trasciende el tiempo.

La bodega, restaurada meticulosamente por el propio Ricardo, se erige como un edificio que atesora una rica historia vinícola que se remonta a 1941, cuando su bisabuelo comenzó a elaborar vinos en este mismo lugar. El interior conserva las huellas del pasado en forma de antiguas

herramientas agrícolas y un carro ancestral que aún cumple su función durante la vendimia. En sus paredes, cuelgan aperos que cuentan relatos de esfuerzo y solera, un patrimonio muy valioso del que se siente orgulloso.

Entienden la viticultura como un trabajo de precisión, siempre buscando un equilibrio en el viñedo que asegure su longevidad. Las cepas viejas de bobal cultivadas en vaso representan un valioso tesoro que merece ser protegido y cuidado. Por ello, la bodega aboga por la preservación de las variedades autóctonas, que han demostrado una excepcional adaptación a las condiciones de la zona. La DO Utiel-Requena despliega un mosaico de terruños, cada cual imbuido de una naturaleza singular que se revela en los matices del suelo, la altitud, la exposición solar y otros factores que confieren a cada rincón un carácter único y distintivo. El compromiso de Bodegas del Valle es encontrar las mejores formas de expresión de cada uno de ellos para manifestar en cada botella la identidad de una zona muy valiosa en términos enológicos.

Su deseo de compartirlo con el resto del mundo lo han materializado en una gran apuesta por el enoturismo. El paraje que envuelve la bodega ofrece una estampas de ensueño para quienes buscan una inmersión en el mundo del vino y desean descubrir los secretos que encierra cada referencia. Los recorridos por las parcelas permiten conocer de cerca las variedades autóctonas y disfrutar de su paisaje. La primera aventura comienza con una visita al viñedo en un Land Rover Defender y continúa con una cata de vinos y aceite. La segunda opción incluye una visita y almuerzo en el viñedo con tres vinos de la bodega maridados con productos de km0 y una cata de aceite. La tercera propuesta, perfecta para los más activos, incluye una ruta de senderismo entre viñedos para terminar con una visita a la bodega y cata de vinos con aceite. Cualquiera de las opciones será una experiencia inolvidable. Disfrute y deleite en su máxima expresión.

En la esencia de este proyecto de exclusividad familiar, Ricardo y Mireia fusionan con armonía su amor por el campo, la naturaleza y el vino. Unidos por un propósito compartido, construyen una narrativa única que encuentra su significado más profundo en cada botella producida. Un testimonio tangible y la culminación de un deseo cumplido ●



¿Conoces?



# Tierra Bobal

*Donde el bosque abraza al viñedo*

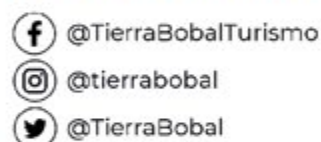
Disfrútala  
en [tierrabobal.es](http://tierrabobal.es)



Descúbrela  
en nuestro canal



Compártela  
en nuestras  
redes sociales





# Enoturismo

Vivir el mundo del vino desde dentro se ha convertido en una de las experiencias más valoradas por los *winelovers*. Si bien hace unos años era una de las asignaturas pendientes del sector en la Comunitat, hoy es ya un pilar fundamental en la línea de negocio para las bodegas que han decidido apostar por abrir sus puertas a los visitantes creando experiencias inolvidables que se apoyan en la gastronomía o la cultura local para crear sinergias que están suponiendo oxígeno para la España Vacía.



- 126 FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. Un viaje eterno que acaricia el alma
- 130 SIERRA NORTE. Una experiencia integral para redefinir sus límites
- 134 NODUS. El Renegado: la eterna sonrisa de Nodus, un anfitrión excepcional
- 138 CHOZAS CARRASCAL. La magia de un paraje y la pasión de un sueño hecho realidad
- 142 PAGO DE THARSYS. Los pioneros del enoturismo no dejan de renovarse
- 146 CELLER DE PROAVA. La magia del vino valenciano en pleno centro de València
- 150 BODEGAS URBANAS. La innovación vinícola encuentra su sitio a las puertas de Valencia
- 154 PROYECTO ORIGEN. Las bellas tierras y sus masías respiran de nuevo
- 158 BODEGAS ENGUERA. El enoturismo sostenible entre viñedos y murciélagos
- 162 LO ALTO. Un proyecto vinícola 'a la altura' de sus paisajes
- 164 BALDOVAR 923. Un viaje entre viñas centenarias y la esencia del Alto Turia
- 166 FINCA COR VÍ. La pasión dibujada en torno al vino y la naturaleza

# Un viaje eterno

## que acaricia el alma

Las experiencias enoturísticas, capaces de seducir los sentidos y ponerlos a flor de piel, han devuelto la vida a las tierras del interior de la Comunitat

TEXTO **BERTA M.ª LÓPEZ** FOTOGRAFÍA **FEDERACIÓN DE ENOTURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA**

**UNA TRAVESÍA ÚNICA** que deja una huella imborrable en la memoria de quienes la viven.







**EN LA SALA DE BARRICAS, las historias del vino** se mezclan con la curiosidad del enoturista, creando un ambiente único.

**EL MUNDO DEL VINO** se presenta como un lienzo en constante evolución, una obra maestra que dibuja paisajes repletos de magia, historia y encanto. Las experiencias enoturísticas, capaces de seducir los sentidos y ponerlos a flor de piel, han devuelto la vida a las tierras del interior. La Comunitat muestra un espectáculo visual único, donde la diversidad geográfica se entrelaza con la riqueza cultural y el amor por el vino. Una paleta de colores que danza al compás pausado de la maduración lenta de cada uva. Un horizonte marcado por la belleza natural de los viñedos.

La **Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana** entrelaza con

**maestría las cuatro rutas del vino que se despliegan a lo largo y ancho de su territorio: Alicante, Castellón, Utiel-Requena y Valencia.** Estas tierras, enraizadas en una herencia milenaria, se alzan como guardianas de una amplia diversidad de experiencias, que abrazan desde apasionantes recorridos por bodegas hasta cautivadoras catas especializadas y eventos culturales que evocan la esencia de la viticultura. Algunas de ellas, con pernoctación incluida, se han convertido en una apuesta en auge que ya marca el rumbo hacia una nueva dimensión dentro del enoturismo. Una opción cada vez más demandada y valorada, donde la delicadeza del entorno marca la elección de los turistas a la hora de decidir el destino.



**LA COMUNITAT muestra un espectáculo** visual excepcional. La diversidad geográfica se entrelaza con la riqueza cultural y el amor por el vino.



**MARÍA MIÑANO**  
PRESIDENTA FEDERACIÓN ENOTURISMO CV

## La pasión que desborda entre la docencia y el mundo del vino

**BERTA M.ª LÓPEZ**

Desde 2004, María Miñano ha dejado su huella como profesora asociada en la Universidad Miguel Hernández (UMH), donde ha compaginado la enseñanza sanitaria con su apasionado interés por el mundo vitivinícola. En 2012, su trayectoria dio un giro significativo al sumarse al proyecto familiar 'MGWines, Bodegas Miñano Gómez'. Este grupo, conformado por seis bodegas situadas en cuatro Denominaciones de Origen y cuatro Rutas del Vino distintas, abarca regiones tan diversas como Alicante, Bierzo, Almansa y Bullas.

María Miñano no solo destaca como académica entregada, sino que también ostenta un destacado currículum en el mundo del vino. Es sumiller profesional certificada por la escuela de catas y la Cámara de Comercio, cuenta con la distinción Tastavins otorgada por el Aula Vinícola, ostenta el título de Wines of Portugal Ambassador, ha completado el nivel 2 del programa WSet, y posee un Máster en Dirección y Gestión de Empresas otorgado por la UA.

Con una visión clara sobre la relevancia de acercar las bodegas al consumidor final, María Miñano impulsó el desarrollo del departamento de Enoturismo del grupo, labor que actualmente lidera. Aun con sus funciones docentes, María Miñano también desempeña un papel clave como presidenta de la Ruta del Vino de Alicante y también de la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana, que alberga las cuatro rutas de las tres provincias, consolidándola como referente en la promoción y difusión del enoturismo.



**UNA EXPERIENCIA** que teje un vínculo especial entre el turista y la tierra que le acoge.

La Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana aúna toda la oferta del territorio para ponerla a disposición de locales y visitantes. Un excelente escaparate para dar a conocer unas regiones marcadas por el esplendor de sus viñedos, el color de sus uvas y el potencial de sus vinos. Una abundancia paisajística, acompañada de la formidable gastronomía de la zona y

de unos alojamientos tan singulares como acogedores, que invitan a disfrutar de la cultura del vino en su más pura esencia. En total, más de **200 empresas dedicadas al sector vinícola y con una oferta variada de ocio y cultura enoturística; repartidas a lo largo de más de 50 municipios por todo el territorio valenciano, desde el interior a la costa del Mediterráneo.** Una alianza única formada por bodegas, alojamientos, restaurantes, enotecas, comercios, ocio, museos y oficinas de turismo. Rincones llenos de sumo gusto donde se podría detener el tiempo. Espacios donde el pulso de la vida se desacelera.

Cada rincón revela una narrativa única, sumergiendo a cada peregrino en la **inigualable riqueza de unas comarcas impregnadas por la tradición vitivinícola.** Más allá de la degustación, el enoturismo es un encuentro con la pasión de quienes dedican sus vidas al mundo del vino. Cada viticultor y cada enólogo comparte su amor por la tierra que da vida a sus cosechas. Un viaje que teje una conexión especial entre el turista y la tierra que le acoge.

### ‘Lléname de emociones’

El pasado octubre, la Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana presentaba su última campaña, bajo el título ‘Lléname de emociones’. El spot principal invita a descubrir nuevas bodegas y rin-

cones vinícolas, promoviendo el turismo enológico y la diversidad de destinos para crear recuerdos inolvidables. Una llamada a la aventura, a **explorar la autenticidad, donde el vino conecta al visitante con el terruño y su esencia más profunda.**

Una invitación abierta para que todos los turistas descubran el mundo del vino valenciano de una manera más significativa, sumergiéndose en las emociones que lo rodean. Una notable oferta de enoturismo marcada por la calidad de las propuestas y el potencial de un territorio que es reclamo para cientos de miles de visitantes que cada año eligen la Comunitat como destino. Un sector ideal en el que se sienten atraídos «no solo por el vino, también por nuestra gastronomía y por algo que nos hace únicos, nuestra manera de entender la vida y las tradiciones», explica María Miñano, presidenta de la Federación. Una visión única que convierte cada visita en una práctica transformadora.

La Federación de Enoturismo de la Comunidad Valenciana orquesta una sinfonía de experiencias que resuenan tanto en el paladar como en el corazón de aquellos que se aventuran a conocer las cuatro rutas del vino. Una travesía única que transcurre entre el tiempo, la cultura y la naturaleza, dejando una huella imborrable en la memoria de quienes se sumergen en ella ●



**UNA LLAMADA a la aventura,** a explorar la autenticidad, donde el vino conecta al visitante con el terruño y su esencia más profunda.



# DESCUBRE VALENCIA ENTRE VIÑEDOS

# Una experiencia integral para redefinir sus límites

Finca Calderón ha permitido cumplir con dos objetivos fundamentales para la bodega: adentrarse en la elaboración de cava y abrir las puertas al enoturismo



## EPICENTRO ENOTURÍSTICO

Sierra Norte escribe un emocionante capítulo con la inauguración de este ambicioso proyecto. Un viaje sensorial donde la pasión vitivinícola, la tranquilidad y la elegancia convergen en un destino único.



TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ FOTOGRAFÍA Y VÍDEO VICENT ESCRIVÀ, FERNANDO MURAD

**EN EL AÑO 1999** se hacía realidad un sueño que cambiaría para siempre el panorama vinícola de la zona productora Utiel-Requena: **Bodega Sierra Norte**. Fundada por **Lorenzo García** y **Manuel Olmo**, vecinos de Camporrobles e hijos de agricultores de segunda generación, este proyecto se erigió como un foco de innovación y sostenibilidad en un momento en que la agricultura orgánica era un terreno poco explorado. Desde sus inicios, esta bodega abrazó con fervor la producción ecológica, marcando así el camino que definiría su filosofía durante los próximos años. «Hoy está de moda, pero por aquel entonces era un paso

arriesgado que no todo el mundo estaba dispuesto a dar», explica Olmo.

Desde su predilección por la viticultura, Sierra Norte se consagró como bodega y viticultora, sosteniendo con firmeza que las grandes referencias comienzan a tomar forma en el viñedo. «Entendemos la enología desde la viña, que es desde donde se hacen los grandes vinos», cuenta nuestro anfitrión. Su marca insignia, **Pasión**, se convirtió en el estandarte de una firma **conectada con la tierra y dedicada a la calidad**. En su 25 aniversario, la bodega da un paso audaz con una iniciativa

## MARIDAJE SUBLIME

**Manuel Olmo** nos presenta la oferta gastronómica mientras degustamos la 'cocina de autor' del nuevo restaurante, maridada con sus vinos.

que promete redefinir sus límites: **Finca Calderón**.

En 2015, esta nueva iniciativa se presentó como una oportunidad que requeriría esfuerzo, trabajo arduo y, sobre todo, amor para convertirla en una realidad palpable. Manteniendo su firmeza con la producción ecológica y la sostenibilidad, la apuesta por **Finca Calderón ha permitido cumplir con dos objetivos fundamentales para la bodega: adentrarse en la elaboración de cava y abrir las puertas al enoturismo**. Un espacio en un enclave excepcional e impregnado de encanto único que les «enamora» y por el que decidieron apostar para desarrollar su proyecto más ambicioso hasta la fecha.

La centenaria **Casa Calderón** mantiene viñedos de variedades tintas, y su apuesta por el cava inicia un nuevo capítulo en la historia de Sierra Norte. Sin embargo, la apertura de esta finca destaca, sobre todo, por haberse convertido en el **epicentro del enoturismo de una comarca**. En un entorno privilegiado, rodeado de



naturaleza y convenientemente ubicado a minutos de la autovía, Calderón se alza como un remanso de tranquilidad y una experiencia accesible casi desde cualquier punto para los amantes del vino. «Estamos a menos de tres minutos de la autovía Madrid-Valencia y a cinco minutos de la parada del AVE», cuenta Olmo.

Nos propone visitar las distintas zonas que han habilitado para hacer que la estancia de cada turista sea un recuerdo inolvidable. Lo han cuidado todo, cada uno de sus rincones está lleno de detalles. Comenzamos nuestro **tour** en el restaurante.

La **oferta gastronómica** de Finca Calderón es un reflejo de su profundo respeto a la tradición, pero con un toque moderno y de autor. El **restaurante Calderón** busca rescatar la esencia de la cocina de cuchara tradicional, ofreciendo platos que fusionan lo clásico con lo contemporáneo. Sentados en la mesa, probamos sus propuestas culinarias, eligiendo para maridar el primer plato su vino **Bercial Ladera los Cantos**, elaborado con un 35% de bobal de viñas viejas de más de 80 años y un 65% de cabernet sauvignon. Aquí, cada degustación, en armonía con el entorno, se convierte en una miscelánea de sabores que



**DESCANSO COMPLETO** Los turistas pueden disfrutar de un exquisito desayuno y disfrutar de la serenidad del entorno antes de explorar los encantos cercanos.



resalta el carácter natural de cada uno de sus productos.

Pasamos a conocer sus opciones de alojamiento. Finca Calderón ha acondicionado **ocho habitaciones**, cada una de ellas inspirada en las diferentes gamas de vinos de la bodega y todas ellas con vistas a sus bellos viñedos. La oferta de pernoctación más exclusiva la completan dos **suites** con sala de estar y **jacuzzi**, combinando elegancia y comodidad. Este espacio, diseñado para el descanso, la relajación y el disfrute, invita a los turistas a sumergirse en una experiencia completa y multisensorial.

Además, para redondear la apuesta, la finca también cuenta con un **espacio para eventos con capacidad para 250 personas**. Desde encuentros corporativos hasta celebraciones especiales como bodas, la finca ofrece un entorno único para cada ocasión, donde los vinos de Sierra Norte elevan la experiencia. Por si fuera poco, en

su compromiso con la cultura del vino, esta nueva apertura propone un **programa de actividades tematizadas** durante todo el año, proporcionando a los visitantes conocimientos sobre suelos, climas y variedades. El objetivo es enriquecer la experiencia del enoturista, llevándolo más allá de la simple degustación y sumergir a cada uno de ellos en la fascinante cultura vitivinícola.

Bodega Sierra Norte con su nueva apuesta por Finca Calderón sigue escribiendo un capítulo emocionante en su historia. Desde la belleza de sus viñedos hasta la elegancia de sus habitaciones, Calderón cumple con cada deseo del visitante. Este nuevo episodio convierte la finca en un destino único, donde la pasión por el mundo de la viticultura se fusiona con la tranquilidad del entorno. Con este brindis por su nuevo proyecto, Sierra Norte nos invita a descubrir un viaje sensorial donde el vino, la gastronomía y la cultura convergen en una experiencia integral ●



#### AMBIENTES ENVOLVENTES

Los diferentes espacios de Finca Calderón cuentan con innumerables detalles, creando una atmósfera cautivadora y recuerdos memorables.

**PERNOCTACIÓN Ocho habitaciones** con vistas a los viñedos. Dos suites exclusivas fusionan elegancia y comodidad, creando una experiencia multisensorial única.

T E R R E S   D E L S



# El Renegado: la eterna sonrisa de Nodus, un anfitrión excepcional

Es la casa de Bodegas Nodus y una de las fincas más bellas del Mediterráneo. Vivir Nodus a través de su enoturismo es una experiencia para toda la vida



## LA ENCINA

### Nodus

es un símbolo de esta bodega y uno de las ocho catalogadas como 'Árboles Monumentales' repartidas por la finca.

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y LAURA LÁZARO**

**LAS BODEGAS DE LA COMUNITAT** Valenciana tienen muy claro que su éxito depende del recibimiento que tengan sus vinos entre sus clientes, así como el tratamiento que se les ofrece desde las bodegas a estos usuarios, ya sean restaurantes, particulares e incluso los medios de comunicación. Por ello, tratan de proponer a estos la mejor experiencia posible, ya no solo a través de sus productos, sino también con actividades enoturísticas que ponen al alcance de todos los amantes del vino.

Una de las firmas que mejor cuidan ese trato con todos sus clientes es **Bodegas Nodus**. La historia de Bodegas Nodus está ligada a la de la familia de las Heras, una aventura personificada primeramente en **Adolfo de las Heras Marín**, quien en 1985 adquiere la Finca El Renegado. Actualmente, su hijo **Adolfo** le releva en la dirigencia, pero los valores iniciales impulsados por Adolfo –padre– siguen presentes en la idea de Bodegas Nodus. El éxito de la marca viene provocado también por la capacidad del actual mecenas







**LOS ORÍGENES** Ángeles Polo y Adolfo de las Heras Marín adquirieron la finca en 1985.



**LA 'NUEVA' IMAGEN** Adolfo de las Heras y Sergio Viana son la cara visible de un proyecto que ha evolucionado a pasos agigantados.

de llevar a la práctica el proyecto que lleva imaginando años. En ese trayecto, en el que el enoturismo se ha convertido en un elemento muy importante, ha contado con grandes aliados que le han facilitado el camino: **Almudena Dehesa**, directora de marketing de la marca y compañera de vida de Adolfo; y su 'hermano' y director comercial **Sergio Viana**.

Dentro de toda su oferta enoturística, y una de las razones de su acercamiento con su público, destaca la jornada anual de la reconocida **'Jornada de Vendimia'**, que este 2023 cumplió su novena edición. Esta experiencia, que coincide con la recta final del proceso de vendimia en la bodega, acoge a los clientes y medios que han formado parte de la familia Nodus durante el curso, con el objetivo de que pasen una jornada diferente a la sombra de las encinas de la Finca El Renegado.

Las 200 hectáreas de viñedo, de las 540 que tiene en total la finca, constituyen un enclave privilegiado para el cultivo de la vid, una virtud que se refleja en su máxima expresión dentro de esta experiencia que en 2024 cumplirá su décimo aniversario. La experiencia, que gira en torno a los vinos Nodus, las degustaciones de gastronomía regional y la recolección de uva cabernet sauvignon es el reflejo del compromiso de la bodega con sus clientes y amigos.

Aunque este es el evento más multitudinario de la firma valenciana, ya que este año ha contado con 200 invitados, no es la única oportunidad que tienen sus clientes de disfrutar de las instalaciones y paisajes que se ofrecen desde Nodus.

En la finca ubicada a las afueras de la localidad de Caudete de las Fuentes se puede disfrutar de un total de cuatro opciones enoturísticas. La primera de ellas, **'Cata Dinámica'**, consta de un paseo por la finca, tanto por el viñedo como por la bodega. Durante el recorrido, los visitantes podrán degustar un tinto y un blanco elaborado por Nodus. Finalizando la vuelta, se degustarán los vermouths más atrevidos de la marca valenciana.

Uno de los puntos fuertes que ha sabido aprovechar la familia de las Heras es la ventaja que supone que la finca en la que se ubica la firma, la Finca El Renegado, sea una de las parcelas con mayor valor medioambiental y vinícola de la Comunitat Valenciana. Además, la parcela está situada a las puertas del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, lo que la convierte en un lugar de culto a la tierra y el paisaje.

En base a esa idea, Bodegas Nodus ofrece **'Descanso Entreviñas'**, una opción

**EL MIRADOR NODUS**  
Es un excepcional 'balcón'  
a la Finca El Renegado,  
perfecto para jornadas de  
networking.



con la que el visitante podrá disfrutar de una noche en una habitación doble en la antigua Finca El Renegado, reconvertida recientemente en el hotel que es hoy en día.

El hotel, que mantiene la esencia y la estructura del edificio original, ha conseguido adaptarse a las necesidades de los clientes, pero respetando la idea de la construcción principal. La oferta incluye media pensión, una excursión por la bodega y la cata de dos vinos y vermouths con un aperitivo.

‘**De la viña a la copa**’ es otra de las posibilidades que pueden aprovechar los visitantes a la finca. Esta propuesta incluye la cata de vinos blancos y otros vinos jóvenes de la cosecha Nodus, que llegan acompañados de un aperitivo con embutidos de

la zona. Además, tras un paseo por la finca, los visitantes finalizarán la experiencia con una cata de los vermouths de la casa.

Una oportunidad de ocio similar es ‘**Barricas y platos**’, una experiencia gastronómica en la que desde la firma dirigida por Adolfo de las Heras se propone una comida para los clientes. Además, esta actividad incluye la visita de las instalaciones Nodus, así como también las catas de la experiencia anterior.

Por otro lado, la firma valenciana ofrece muchas experiencias temporales en las que el cliente puede disfrutar de una jornada en la casa de la familia de las Heras. Durante el año 2023, entre las distintas actividades propuestas han destacado una cata vertical del nuevo **Nodus Chardonnay**, cursos de elaboración de sushi ma-

ridados con vinos de la casa, una cata de estrellas en el mes de agosto, e incluso, una quinta edición de la **Carrera de las 8 Encinas**, la carrera de 10 kilómetros en el entorno de la finca, que se celebró el pasado 4 de junio.

Además, en Bodegas Nodus ponen a disposición de las empresas todas sus instalaciones para que las corporaciones puedan celebrar en la finca desde eventos corporativos o exposiciones hasta actividades de **team building**.

En definitiva, la clave para entender el éxito y la gran acogida que tiene la bodega valenciana solo hace falta tener en cuenta la importancia que la familia de las Heras da al trato de sus clientes, el gran aval del crecimiento que está experimentando la firma ●



#### EL HOTEL

**Entreviñas** permite la desconexión absoluta en un paraje mágico.



**GASTROVINO 8 Encinas** es el espacio gastronómico que completa la brillante oferta enoturística de Nodus.

# Nuevo Kona.



## Marcos Automoción

Valencia

Pista de Silla - Sedaví

Alzira

Xàtiva

Torrent



# La magia de un paraje y la pasión de un sueño hecho realidad

A pocos kilómetros de Requena, en la pedanía de San Antonio, emerge el imponente proyecto de Chozas Carrascal, una auténtica bodega boutique

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA Y VÍDEO VICENT ESCRIVÀ

**LA FINCA de Chozas Carrascal** dibuja un precioso manto de viña abrazando la edificación original y todas las que ha ido incorporando al proyecto la familia.

**HABLAR DE CHOZAS** Carrascal es hacerlo del sueño de dos personas que decidieron construir su historia con un proyecto de vida en común componiendo una bella sintonía a la que fueron sumando acordes con el transcurrir de los años. Es el sueño de **Julián López** y **María José Peidro**. Se instalaron en Requena para rendir tributo al abuelo de Julián, '**Chozas**'. Eran los años 90 y se enamoraron

de una preciosa finca con casa solariega y bodega en San Antonio de Requena. Y ahí empezó a cimentarse lo que hoy es una de las bodegas más coquetas de todo el arco mediterráneo.

Recuerdan Julián y María José los innumerables fines de semana que emplearon para recuperar el brillo de la finca, convencidos de que el diamante volvería a brillar y emer-





ger bello en un enclave natural privilegiado. Llegaron sus hijos, **María José** y **Julián**, para enamorarse también de una finca en la que corrieron entre viñas cuando eran niños. Hoy María José lleva el *marketing* y la parte comercial de la bodega y Julián es el enólogo de la firma. Sus padres contemplan con orgullo cómo ese sueño tiene continuidad en la segunda generación.

Chozas Carrascal cuenta con su propia Denominación de Origen: Pago Chozas Ca-

rrascal, siendo el Vino de Pago la máxima figura de calidad del vino en España. Además, elaboran parte de sus vinos con el sello Utiel-Requena y con el sello Cava. Dicen desde la bodega que buscan elaborar vinos mediterráneos de altitud, impregnando cada botella con la sabiduría de la tierra, el buen hacer y el cuidado diario. Una forma de entender el vino, la uva y su cultivo. Todos los vinos tienen un nexo común, su carácter puramente mediterráneo, pero con dos variables añadidas que modifican

**LA FAMILIA López Peidro** ha construido uno de los proyectos más bellos de cuantos pueden encontrarse en el arco mediterráneo.  
CHOZAS CARRASCAL





y afinan las uvas que cada año obtienen: la altitud del viñedo, que va de los 750 hasta los 840 metros, uno de los más altos de toda la Comunitat, y la cercanía con la sierra Moreno.

Pero además de ser referencia obligada por la calidad de vinos como **Materia**, **Las Ocho**, **Cabernet Franc** o **Unique**, la bodega ubicada en San Antonio se ha convertido en lugar de peregrinación obligado para los **wine**lovers. Su apuesta por el enoturismo fue firme desde los inicios. Querían abrir las puertas de par en par a todo aquel que quisiera conocer la bodega. Y esta pata del proyecto también cuajó, y de qué manera. Lo hizo al albergar de esas pinceladas que Julián y María José padres fueron sumando en estas tres décadas alrededor de la preciosa casa y su bodega antigua. Y llegó **El Mirador Chozas**, majestuoso y elegante, en el que guardan una fantástica colección de etiquetas gracias a **Aurelio Abad**, gran amigo de la casa. Salpicaron de arte valenciano cada rincón de la finca. Dieron forma a una de las salas de barricas más majestuosas de toda la comarca, a su cava o una sala de catas excepcional. Todo para ser unos anfitriones de lujo. Hoy se cuentan por varios miles los amantes del vino que pasan cada año por la bodega.

La oferta enoturística en Chozas Carrascal es muy completa y casi que a la carta, pues cuentan con experiencias con las que quieren ganarse un huequito en el recuerdo de cada uno de los visitantes. Es la oportunidad de sumergirse en el lugar donde todo comenzó. Una finca en la que los viñedos conviven con los almendros y olivos, don-

de podrás intercambiar sensaciones únicas, respirar el aire que proviene de la tierra y conocer el proceso de elaboración los vinos. Una experiencia irrepetible que transporta a un lugar de ensueño.

Y es que Chozas Carrascal cuenta con numerosos atractivos para enamorar. El aire fresco y el sol en el rostro en un mágico paseo por los viñedos ecológicos para conocer las 11 variedades de uva de la finca, sus peculiaridades y qué las hace especiales, y así entender la base de los magníficos vinos de la bodega. De ahí, a conocer de primera mano los diferentes procesos de elaboración, desde la vendimia hasta el embotellado y puesta en el mercado. Y toca peregrinar, casi en procesión, pues a continuación, silencio... los vinos maduran y se transforman en la majestuosa sala de barricas, todas de roble francés. Es un punto álgido de la experiencia en las entrañas de la bodega. A través de un pasadizo de crianza en botella, se descubre uno de los lugares con más encanto donde se da a conocer el interesante proceso del cava. La luz, olor y formas te transportarán a un mundo mágico. Pero un buen anfitrión enseña su casa sin filtros. Así, que tras un paso por el Jardín de las Variedades llegamos a la bodega antigua, construida en 1870, que conserva aún los antiguos depósitos donde se elaboraban los vinos. Y para un buen final... una cata de vinos y Aceite de Oliva Virgen Extra.

Todo aliado con dos ingredientes mágicos: pasión y corazón. El que pone la familia López Peidro en cada paso de un proyecto que brilla con fuerza en el panorama vitivinícola español ●



### LAS ENTRAÑAS

de la bodega esconden tesoros antiguos, combinados con bellos rincones de construcción moderna y funcional.

CHOZAS CARRASCAL



**EL MIRADOR de Chozas Carrascal** esconde un espectacular museo de etiquetas, tanto físicas como digitalizadas, además de albergar eventos corporativos. CHOZAS CARRASCAL

VINOS  
*Cherubino Valsangiacomo S.A.*  
 GRAO-VALENCIA  
 (ESPAÑA)

CRIANZA y EXPORTACIÓN DE VINO/  
 MI/TELA/ y COGNAC

ALCOHOL/ y CONCENTRADO/  
 ESPECIALIDADES: VERMOUTH VITTORE  
 FERNET /STOCK  
 BITTER VITTORE  
 SIDRA VITTORE

**VERMUT  
 VITTORE**  
 AMARGO - TÓNICO  
 DIGESTIVO - ANTIFEBRIL

**VERMUT  
 VITTORE**

DESDE 1831

**VALSANGIACOMO**

[www.valsangiacomo.es](http://www.valsangiacomo.es)



# Los pioneros del enoturismo no dejan de renovarse

La bodega requenense ha centrado sus esfuerzos en crear una propuesta atractiva en la que el cliente es el protagonista

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y PAULA JIMÉNEZ**

**LA COMUNITAT VALENCIANA** y todas sus bodegas han comprendido que el esfuerzo del sector vinícola debe ir más allá de la producción de vinos de calidad, alcanzada ya hace años. Desde la vuelta a la normalidad, allá por el 2021, han apostado por diversificar las fuerzas para ofrecer a los *wine lovers* experiencias a la altura del prestigio de sus bodegas.

Una de las zonas que más ha invertido en este campo ha sido la de Requena, donde las bodegas han integrado el enoturismo en su rutina diaria. Dentro de este territorio, Pago de Tharsys se alza como un claro referente.

Esta bodega requenense es un proyecto muy reconocible y reconocido dentro del sector vinícola de la Comunitat Valenciana. Más allá de contar con una gama de productos de primera calidad, la bodega ha conseguido ofrecer a sus clientes experiencias únicas combinando hospitalidad y calidad en cada visita.

Desde 2002, Pago de Tharsys ha liderado la revolución del enoturismo en la población de Requena. Inspirado por sus viajes a la costa californiana, **Vicente García**, fundador de la bodega junto a **Ana Suria**, concibió un proyecto enoturístico que ha evolucionado significativamente a lo largo

## LA FINCA

El esfuerzo de la bodega por crear un espacio auténtico a través de su finca da como resultado el Pago de Tharsys que conocemos hoy.







**LA HOSPITALIDAD** La acogida de clientes en su finca es una de las actividades más importantes realizadas en la bodega requenense. PAGO DE THARSYS



**REBECA GARCÍA Y ANA SURIA son los dos grandes pilares** de este proyecto familiar. PAGO DE THARSYS

de los años, especialmente con el 'regreso' de **Rebeca García**, directora de marketing, hace unos años, pasando de las visitas casuales iniciales a experiencias totalmente inmersivas, pero siempre basándose en esa idea prima de hospitalidad que ha rodeado a la firma desde sus inicios.

Hoy en día, la bodega cuenta con cinco empleados dedicados exclusivamente a recibir a los clientes y ofrecerles la mejor experiencia posible. Desde la finca ubicada a las afueras de la localidad de Requena, este tipo de actividades enfocadas en

la relación del cliente con el día a día de la bodega forman parte de la rutina de los trabajadores, adquiriendo la misma importancia que cualquier otro tipo de trabajo que se pueda realizar en la finca.

El enoturismo ha emergido como un punto de encuentro perfecto entre amantes del vino y la bodega valenciana. Gracias a las diversas experiencias de Pago de Tharsys, los visitantes pueden explorar el proceso del vino desde la viña hasta el producto final, estableciendo una relación cercana con la bodega.



Precisamente, el deseo de poder ofrecer una experiencia completa a sus clientes dio lugar a la apertura en la finca de un hotel rural con cinco habitaciones dobles en las que los visitantes pueden sumergirse en un entorno donde los viñedos y los vinos son protagonistas. Los huéspedes pueden optar por la experiencia '**Noche entre viñedos**', que incluye una o dos noches en una de las habitaciones dobles, una copa de bienvenida, un desayuno casero, un recorrido guiado por las instalaciones de Pago de Tharsys y una cata comentada de tres vinos.



Por otro lado, la firma valenciana siempre ha sido una adelantada a su tiempo, ya lo fue con la apuesta por el enoturismo, y ahora, ha implantado las nuevas tecnologías en pro de facilitar las visitas a sus clientes. Para ello, Pago de Tharsys ha desarrollado una aplicación que permite a los visitantes explorar la bodega de forma autoguiada, brindándoles flexibilidad para visitar en cualquier momento del día, los 365 días del año.



#### DESCANSO

##### Las diferentes

instalaciones de la bodega están preparadas para ofrecer a sus clientes un espacio de relax y descanso.

Dentro de las ofertas enoturísticas, en la firma valenciana prevalecen las visitas guiadas por las instalaciones, siendo opciones muy variadas que tienen como actividad principal el paseo exclusivo por el terreno.

La '**Visita Exclusiva**' combina un recorrido guiado con una cata comentada de cuatro vinos y cavas, todo ello acompañado de embutido típico de Requena. Una propuesta similar se presenta en la '**Visita Premium**', donde la cata se centra en un vino blanco, un vino tinto y un cava, igualmente acompañados por embutido típico. La '**Visita Técnica con enólogo**' incluye, además del recorrido, una cata comentada de una selección de cuatro vinos y cavas destacados de Pago de Tharsys, maridados con embutido típico de Requena.

Una opción destacada es la experiencia para dos personas, que incluye el recorrido por las instalaciones, la degustación de un vino y un cava, junto con el obsequio de dos botellas: un vino Tharsys City Tinto y un Cava Carlota Suria Organic Brut.

Los visitantes pueden disfrutar de actividades como la '**Cata a tu aire**' (con o sin embutidos), donde pueden catar una selección de tres vinos, eligiendo entre cavas, blancos o tintos de forma independiente.



LA APP La novedosa herramienta facilita al visitante una experiencia autónoma y personalizada.

La oferta se amplía con actividades como la '**Vendimia Tradicional**', que permite a los visitantes vivir una recreación de una vendimia original y experimentar la importancia del vino para la bodega. También se ofrecen actividades de mindfulness, yoga, cocina japonesa, y la innovadora '**Visita ODS**' (Objetivos de Desarrollo para la Sostenibilidad) que busca enfocarse en ese compromiso mundial por la salud de nuestro planeta.

Las empresas también tienen hueco en la familia de Pago de Tharsys, ya que en el recinto que compone la finca las corporaciones pueden disfrutar de todas las comodidades de un hotel (salas, mesas sillas, proyectores...), en un escenario natural que aporta ese vínculo con el mundo del vino.

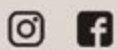
Todas estas atractivas propuestas han fomentado la llegada de turistas, que año a año van creciendo, siendo en 2022 un total de 9900 visitantes. Unos números que cuentan con un grosor principal formado por empresas que vienen a realizar sus actividades. Además, la reactivación del turismo tras la COVID ha redondeado los números de visitantes internacionales entre semana, mientras que en el fin de semana destacan la llegada de locales.

Pago de Tharsys es un reflejo de su historia, de su presente y de un futuro en el que el enoturismo es parte importante ●

# PASIÓN



SIERRANORTE  
bodega



[www.bodegasierранorte.com](http://www.bodegasierранorte.com)

¡Visítanos! Ven de Enoturismo.

# La magia del vino valenciano en pleno centro de València

Las instalaciones monitoreadas por Proava son un descubrimiento muy importante para los amantes de la historia y el vino de la región



## S.XIII

### La edificación data

de en torno el año 1238, sin embargo, el celler no sería descubierto hasta el año 1999.

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA **PROAVA**

**LA COMUNITAT VALENCIANA** es tierra de vinos, así lo ha sido desde que los fenicios pisaron esta región. Vestigios encontrados y costumbres vinícolas que permanecen en la actualidad son prueba de ello. Dentro de todas aquellas construcciones que nos cuentan la historia del vino en el litoral mediterráneo destaca el **Celler del S.XIII** que dirige **Proava** —entidad dedicada a fomentar los productos de calidad de la Comunitat Valenciana— y que se en-

cuentra en pleno centro del casco histórico de València.

Proava ha sido el organismo que se ha erigido como el gran defensor de la calidad del sector agroalimentario de la Comunitat Valenciana desde su fundación en 1993. Sin embargo, su campo de actuación se multiplicó con el descubrimiento del celler medieval en la capital valenciana.

## PRESERVACIÓN

Proava ha trabajado para conservar gran parte de su estructura original.

La historia de este celler es muy peculiar, o al menos lo fue su descubrimiento, pues se sabe que la bodega se encontraba entre las actuales plazas del Árbol, Centenar de la Ploma y la calle Baja desde tiempos coetáneos a la reconquista de las tierras valencianas —y posterior anexión a la Corona de Aragón— por parte de Jaime I en torno al año 1238. Sin embargo, no sería hasta ocho siglos más tarde cuando el hallazgo de esta bodega vería la luz, siendo precisamente en plena reforma de las calles mencionadas.

Al encontrarse en pleno barrio del Carmen, el celler adquirió un gran reconocimiento a nivel vinícola y turístico, pues reflejaba cómo eran las bodegas en pleno siglo XIII y reafirmaba la importancia que esta actividad tenía en la ciudad del Turia.

A pesar de que hay ciertos indicios sobre su uso y año de construcción, lo cierto es que no se puede concretar en ningún punto exacto del siglo XIII, aunque sí se sabe que fue una de las primeras construcciones —en su origen como casa agraria— que dieron forma a lo que hoy conocemos como el barrio del Carmen.

Tampoco se conoce a ciencia cierta su función real y su evolución a lo largo de la historia. Si bien es cierto que durante más de 200 años fue un almacén, lugar de elaboración y venta de cereal, aceite y vino.

Sin embargo, en el siglo XV se pierde la pista de las actividades allí realizadas. A partir de ese siglo, la función de la bodega pudo abarcar desde un edificio de carácter comercial o algo similar a una taberna. Es precisamente la falta de esa información uno de los motivos de peregrinaje de los amantes del vino a esta edificación.

El valor que le aporta a la bodega su ubicación en pleno centro de València ha impulsado que desde Proava (propietario del edificio) se haya apostado por ofrecer a



todos los visitantes, ya sean internacionales, nacionales, e incluso, aquellos valencianos que todavía no conocen la bodega, la posibilidad de conocer la historia del vino valenciano y disfrutar de esta con actividades enoturísticas dentro del propio celler medieval.

Las experiencias que se ofrecen en el celler fomentan el conocimiento del proceso de elaboración y conservación de los vinos. En este caso, desde Proava intentan empapar a los visitantes de la cultura del vino a través de diversos eventos como catas, presentaciones o visitas.



**UBICACIÓN** La bodega está ubicada en el subsuelo del centro histórico de la ciudad.

Entre las actividades que se pueden realizar en estas instalaciones, destacan tres. En primer lugar, la experiencia '**Viaje al corazón de los vinos valencianos**' promete al visitante un recorrido por la bodega subterránea ubicada en pleno barrio del Carmen, seguido de la cata de un vino elaborado en la Comunitat Valenciana.

'**Experiencia Tierra**' es una de las opciones que facilitan desde el celler operado por Proava y que consiste en un paseo guiado por las instalaciones, acompañado de la cata de tres vinos de la región.

Una oferta similar es la experiencia '**Cellerer**', en la que el cliente puede recorrer la bodega subterránea, pero en este caso, los vinos catados maridarán con productos de la tierra.

Además, Proava propone actividades dirigidas a grupos, ya sean empresariales, privados o de carácter turístico. En ese sentido, estos grupos pueden disfrutar de este espacio único que configura el celler con una actividad en la que los sentidos disfrutarán de una recreación inmersiva con el vino y la historia de la bodega como protagonistas. Además, esta actividad puede ser completada con un aperitivo maridado con vinos valencianos.

Dentro de su apuesta por las actividades en grupo, el celler medieval es el lugar perfecto para disfrutar de una visita cultural en la que cualquier empresa puede completar su estancia con catas de vino, presentaciones, degustaciones y toda clase

## MULTIFUNCIÓN

Las instalaciones están preparadas para poder acoger diferentes tipos de actividades.

de actividades de empresa, celebraciones, actos, asambleas o jornadas corporativas.

El hecho de ser el ejemplo máximo de la evolución del enoturismo le convierte en uno de los lugares de obligada visita de los valencianos. Esta bodega, además de dar a conocer la gran riqueza de productos vinícolas de la región, así como defender el patrimonio, el territorio y la cultura valenciana, es historia viva de la viticultura.

La viticultura ha evolucionado mucho desde la llegada del siglo XXI. No hay mayor ejemplo que la realidad para apoyar esta idea, ya que el vino ha pasado de ser



una bebida fomentada en el disfrute a llegar a crear un ecosistema completo al que hoy en día conocemos como enoturismo.

Este conjunto de actividades ha sido apoyado tanto por bodegas como por instituciones de la Comunitat que ven en este

tipo de turismo una forma de reflotar el turismo regional. Sin duda, una de las mejores ofertas que se ofrecen en la región se encuentra en pleno centro de València: el celler del siglo XIII, el lugar donde historia y pasión por el vino se fusionan para crear un espacio único ●



**CATAS** Las instalaciones del Celler de Proava están preparadas para celebrar catas.

# VEGALFARO

ECOLÓGICO - SOSTENIBLE  
BIODIVERSIDAD



¿TE APETECE DISFRUTAR DE UN VINO DE CULTO?



PASAMONTE

93 James Suckling



PAGO DE LOS BALAGUESES

96 James Suckling



CAPRASIA BOBAL

92 James Suckling



Ctra. El Pontón-Utiel, Km. 3 · 46340 Requena (Valencia-Spain)  
T. +34 962 320 680 | [info@vegalfaro.com](mailto:info@vegalfaro.com)  
[www.vegalfaro.com](http://www.vegalfaro.com)

**PASO FIRME**

**La bodega de Godella** ha sido bien acogida desde sus inicios por bodegueros y winelovers.



# La innovación vinícola encuentra su sitio a las puertas de Valencia

**El proyecto fundado por María Zalamea y Diego Fernández Pons es una de las grandes esperanzas bodegueras de la Comunitat Valenciana**

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD, PAULA JIMÉNEZ**

**CUANDO PENSAMOS** en una bodega, generalmente, nos viene a la mente la imagen de una finca rodeada de viñedos. Sin embargo, **Bodegas Urbanas** ha conseguido romper ese estereotipo con la construcción de un 'laboratorio de vinos' a escasos kilómetros de València, concretamente en la localidad de Godella. Allí, **Diego Fernández Pons** y **María Zalamea** han creado un espacio único en el que varias bodegas confían para elaborar vinos singulares que redondeen su línea de productos.

Sin embargo, este proyecto va más allá de la mera elaboración de vinos. Bodegas

Urbanas ha creado '**ElWineBar**', un plan de experiencias que tiene gran relevancia dentro del funcionamiento de este lugar.

Las propuestas que forman parte de este concepto novedoso giran en torno a catas y degustaciones de estos vinos únicos y otras bebidas, tales como cervezas o vermouths, elaboradas en las instalaciones.

Estas experiencias llegan acompañadas de platos que completan la esencia de estos productos. Además, en este espacio dedicado al público, tiene su hueco un pequeño stand a modo de tienda con las referencias elaboradas en las instalaciones.







**LA BODEGA** El espacio dedicado a la elaboración de vino es el centro neurálgico de la bodega.



**REFERENTES** Las bodegas valencianas creen en el proyecto.

En cuanto a las opciones disponibles, se pueden distinguir tres tipos de ofertas: catas, degustaciones y menús.

En las **‘Experiencias-Catas’** se ofrecen cinco opciones: cata-cerveza, cata-vino, cata sorpresa, maridaje con vino y maridaje con cerveza. Además de las degustaciones, estas ofertas incluyen una visita a las instalaciones de Bodegas Urbanas y una cata guiada.

Los visitantes tienen la posibilidad de recorrer la sala de elaboración y crianza, donde se almacenan los depósitos, barricas de roble y tinajas de barro.

En la primera propuesta, la **‘Cata-cerveza’**, se ofrece al comensal una copa de un vermut pink como bienvenida, acompañada de una degustación de seis cervezas Fernández Pons. Esta experiencia se redondea con un picoteo de productos de temporada.

En segundo lugar, la **‘Cata-vino’** incluye un vermut blanco de bienvenida, seguido de una degustación de El Árbol Blanco, Lo Necesario y Cava Ciento Volando, tres vinos que forman parte de la bodega dirigida por Diego Fernández Pons y que vendrán acompañados de un aperitivo.

En la **‘Cata sorpresa’**, el visitante podrá disfrutar de un vermut rojo a modo de bienvenida y también degustará cuatro vinos de diferentes regiones que maridarán con productos varios que variarán dependiendo de los vinos seleccionados por los especialistas de Bodegas Urbanas para la cata.

Dentro de este grupo de actividades en forma de cata destaca **‘Maridaje con vi-**

**no’**, una propuesta que incluye un cava de bienvenida, acompañado de un maridaje de Lo Necesario, Megala y Vinya Alforí Tinto con diferentes productos que servirán como aperitivo para acompañar estos vinos singulares elaborados en las instalaciones de Bodegas Urbanas.

Una idea similar es la de **‘Maridaje con cerveza’**, una actividad que incluye una copa de vermut blanco como bienvenida. Sin embargo, en este caso se sustituyen los tres vinos anteriores por una degustación de tres tipos de cerveza que maridarán con varios productos que complementen a estas cervezas.

Además, desde ElWineBar ofrecen a sus clientes la posibilidad de degustar los vinos, vermouths y cervezas que se venden en la tienda de la bodega de manera indepen-

diente. En el plan que tiene como protagonista a la cerveza, el visitante puede catar un vermut rojo de bienvenida, seguido de una degustación de las cervezas Fernández Pons, Altura de Vuelo y Bola 8 con picoteo incluido.

Por otro lado, en la degustación de vino, el vino que dará la bienvenida al comensal será el Vermut Pink. Posteriormente, dos vinos que cambian cada semana maridarán el picoteo que cierra esta degustación.

**LOS VISIONARIOS**

**María Zalamea y Diego Fernández** son los ‘culpables’ de este proyecto innovador en el que enoturismo y viticultura se fusionan.



En tercer lugar, el vino **Ciento Volando Rosado** servirá como previa a la degustación de los tres Vermut Ciento Volando que forman parte de la experiencia dedicada a estos vinos dulces que llegarán acompañados de un picoteo.

La experiencia-degustación **‘Quesos, cerveza y chocolate’** ofrece a los visitantes una posibilidad eno-gastronómica más completa. En esta actividad desde Bodegas Urbanas proponen una degustación de dos de las cervezas Fernández Pons: **Silva** y **Bola 8**. Además, al apostar por esta propuesta, el enoturista disfrutará de dos variedades de quesos artesanos de la Sierra de Espadán y de un chocolate Bean to Bar.

Cerrando el círculo de estas experiencias, **‘Queso, vino y chocolate’**, propone la de-

gustación de dos de los vinos de la semana, dos variedades de quesos artesanos de la Sierra de Espadán y un chocolate Bean to Bar.

Sin embargo, el trabajo de Diego Fernández y de María Zalamea en el ámbito enoturístico no acaba aquí, ya que en ElWineBar ofrecen varios tipos de menús que completan estas experiencias eno-gastronómicas.

Estos menús constan de platos elaborados al momento con productos de temporada y que incluyen diferentes entrantes —a compartir o individuales— y un plato principal con las mismas condiciones, además de una (o dos) copas de vino **Ciento Volando**, pan ecológico, agua y café.

Además de estos menús, desde Bodegas Urbanas ofrecen la posibilidad de celebrar eventos de grupo en ElWineBar. Dentro de esta propuesta se incluye un servicio de sala y cocina con atención personalizada para una experiencia inolvidable con uso exclusivo del local. Los menús van desde propuestas de platos mexicanos hasta comidas argentinas, incluyendo opciones con el cordero como protagonista.

Desde su apertura de puertas, Bodegas Urbanas ha sido toda una revolución a la hora de elaborar y entender los vinos, llegando a crear un concepto que nació del ingenio de María Zalamea y Diego Fernández, y que a día de hoy da su espacio en la localidad de Godella a bodegueros y amantes del vino ●



#### ELWINEBAR

El espacio dedicado a los **winelovers** que quieren conocer las mejores referencias elaboradas en la bodega.



**CATAS Las catas y degustaciones** han adquirido un peso importante en el proyecto enoturístico.

DESDE NUESTROS VIÑEDOS AL CORAZÓN DE VALENCIA.

# LA CAVINA *de Vegamar*

- // Afterwork
- // Catas personalizadas
- // Eventos privados



SLOWLIFE  
UN MUST HAVE PARA RECONECTAR  
DONDE LOS MINUTOS NO CUENTAN

C/ Amadeu de Savoia, 15 · (+34) 692 50 36 54  
lacavina@vegamar.es · @lacavinadevegamar

VEGAMAR

# Las bellas tierras y sus masías respiran de nuevo

El empresario valenciano Manuel García Portillo ha cimentado un bello proyecto de recuperación de masías en las ‘terres del guerrer’, en las que fue feliz de niño

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA DOMINIOS DE MGP

## VIÑA, OLIVO Y CEREAL

**Convivirán en perfecta** sintonía en cada una de las masías rehabilitadas en Proyecto Origen.

**«NO SOY BODEGUERO** No somos una almazara. No hacemos pan. No somos un restaurante». Son palabras de Manuel García Portillo, la *alma mater* de Proyecto Origen. Y es cierto que no son nada de eso. Pero no lo es menos que hacen vino, aceite, pan y son unos magníficos anfitriones. Y es que la esencia de Proyecto Origen es mucho más sencilla (y compleja a la vez), que todo eso. «Es un proyecto de personas para personas», repite cada vez que se le pregunta por ello a Manuel

García Portillo. Y es que realmente esa es la esencia.

Manuel García Portillo se crio en las tierras del Guerrer de Moixent. Allí se enamoró de un territorio antes de que, como muchas otras familias, la suya hiciese las maletas hacia la ‘urbe’ en busca de construir una historia de vida. Allí echaron raíces. Pasaron las décadas y el empresario valenciano fue fraguando un peso específico sobresaliente en el tejido empresa-



rial valenciano primero y español después, convirtiéndose en una referencia obligada. No fue hasta después de una trayectoria empresarial excepcional, cuando Manuel volvió la vista a aquellas tierras. Nunca se olvidó de ellas y siempre pensó que un día regresaría para dedicar su energía a que recuperasen un esplendor que el éxodo masivo de talento hacia la capital le restó.

Y llegó el momento. Y llegó pensando a lo grande. Proyecto Origen echó a andar como un proyecto de rehabilitar masías en el territorio de Terres dels Alforins y recuperar todo aquello que las hizo brillar. Volver a mirar con mimo a los cultivos, especialmente la vid y el olivo, pero también el cereal. Poner 'guapa' cada una de las casas de fincas señoriales preciosas. Y abrirlas como excepcionales anfitriones a las personas. Y en cada una de las masías elaborar lo que dan sus tierras. Vinos, aceite, pan, productos de la huerta... para que sean disfrutados por todo aquel que decide disfrutarlos. Eso es Proyecto Origen. Un proyecto que se basa en recuperar tesoros escondidos en el territorio para que vuelvan a ser disfrutados por las personas.

Además, este 'sueño' ya ha sido galardonado por diferentes organismos e instituciones públicas y privadas. Manuel García Portillo emigró de su Moixent natal a la ciudad en busca de una vida mejor y oportunidades. Hoy hace el camino inverso para devolver un trocito de pasión a esas tierras. Proyecto Origen es una de las opciones más recomendables en un territorio



**SANT ANTONI** Muestra el gusto extremo con el que se llevan a cabo esos trabajos de recuperación de edificios centenarios.

mágico. Siempre concertando la visita de manera previa para que el magnífico equipo que han tejido dibuje el plan perfecto y ajustado a las necesidades de las personas que decidan visitarlo. Además de esos cultivos se elaboran y elaborarán productos de enorme calidad como los grandes vinos y aceites que ya tienen en el mercado.

**Sant Antoni** es una de las obras que muestran bien a las claras el concepto del proyecto. 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. «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», explica 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...». **Casa Turús**, es otra de las joyas, una masía con bodega fundada en el término municipal de Fontanars dels Alforins, en pleno valle. Es el origen



**LOS CULTIVOS** dibujan un horizonte de enorme belleza alrededor de cada una de las casas recuperadas, como sucedía en otros tiempos.





**CASA TURÚS** es la primera donde vino y aceite son ya una realidad. Cuenta con una preciosa bodega subterránea.



**PRODUCTOS SELECTOS** de máxima calidad irán poco a poco viendo la luz alrededor de cada una de las masías recuperadas.

de los primeros vinos del proyecto. **Casa La Muda**, un poco más arriba de Sant Antoni, es una maravilla... y las que se vienen en uno de los proyectos más excepcionales de cuantos se pueden encontrar en el Mediterráneo. «Proyecto Origen es algo tan 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».

Y es que el sueño sigue escribiéndose. El territorio hoy esboza una sonrisa mágica. Está encantado de acoger a las personas que lo trabajan. Está encantado de recuperar la vida. Una vida que nunca debió irse. Unos ojos que nunca debieron dejar de mirarlo. Está encantado de que lo ‘pongan

guapo’ y convencido de que sus encantos harán el resto y serán capaces de atrapar a todo aquel que decida visitarlo.

El medio rural ha recuperado el pulso. Los pueblos van recuperando la vida. Es una recompensa a todos aquellos que no se rindieron y decidieron seguir peleando por ‘les Terres’. Proyecto Origen es una de esas obras incompletas que llevan camino de marcar un antes y un después. La pasión y energía que desborda el empresario valenciano Manuel García Portillo se percibe en cada uno de sus rincones, en cada trocito de territorio, en cada copa de vino o gota de aceite. Un proyecto de grandes anfitriones para ser disfrutado por las personas, que además devuelve la ilusión y el brillo a unas tierras bellísimas ●



**MAS DEL FONDO** es uno de los proyectos más ambiciosos dentro del sueño de Manuel García Portillo.

ACERCANDO  
EXPERIENCIAS



MICROVINIFICACIÓN



ELABORACIÓN  
ARTESANA DE  
VERMUT



TALLERES



VISITAS Y CATAS



FORMACIÓN



TALLER DE  
BODEGAS



ELWINEBAR



DESTILACIÓN EN ALAMBIQUE  
TRADICIONAL



ACTIVIDADES  
CULTURALES



EVENTOS  
PROFESIONALES

BODEGAS  
URBANAS

EL CHAMPÁN Y  
SUAVES CUMPLEAÑOS  
DE LA TRADICIÓN  
DE LA URBANIDAD

@BODEGASURBANAS  
@ELWINEBAR.ES

# El enoturismo sostenible entre viñedos y murciélagos

La familia Iglesias ha creado un proyecto basado en sus convicciones en torno al respeto del ecosistema y la defensa del viñedo ecológico y sostenible



## NATURALEZA

El macizo del Caroig forma parte del paisaje natural que diferencia a la finca de Bodegas Enguera.

TEXTO **JORGE CORELLA** FOTOGRAFÍA Y VÍDEO **FERNANDO MURAD Y PEDRO R. ARIAS**

**LA IMPORTANCIA** de la tierra y el paisaje es un valor que tienen muy presente los viticultores de la Comunitat Valenciana. Tanto es así que en los últimos años varias son las bodegas que han adaptado sus proyectos para que coexista el beneficio económico con la preservación de ese terreno que les permite contar con cepas fuertes y sanas con las que elaborar sus vinos.

Dentro de todas estas ideas sostenibles, destaca el trabajo de la **familia Iglesias**

en Bodegas Enguera, una de las firmas que tiene mayor interés en el cuidado de la tierra y el entorno y en la elaboración de unos productos y experiencias que sean acordes a esos ideales.

Bodegas Enguera es una marca familiar que ya se encuentra en su tercera generación, personificada en **Juan Ramón Iglesias** y sus hermanos. La bodega que se ubica a las puertas del Caroig, con viñedos fascinantes también en Fontanars dels Alforins, ha conseguido un importan-





## ESENCIA

Los murciélagos son una parte importante de la cultura e imagen que ha creado la firma enguerina.

te nombre dentro del mercado vinícola de la Comunitat Valenciana.

Más allá de su línea de productos, Bodegas Enguera es un referente dentro del enoturismo ecológico y sostenible de la Comunitat Valenciana. Esta firma, ubicada en la localidad que le da nombre, ha creado experiencias que no solo se acercan a los clientes, sino que también transmiten valores ligados a la naturaleza y la sostenibilidad.

En torno a esta idea, la firma valenciana ha incorporado hace unos años a su oferta enoturística '**Noche entre murciélagos**', una experiencia en la que los murciélagos son los protagonistas. En esta actividad, la bodega que dirige Juan Ramón propone a los visitantes un espectáculo nocturno en el que estos pequeños mamíferos voladores protagonizarán una salida de sus refugios que sorprenderá a jóvenes y mayores.

Previamente a este show animal, los clientes habrán disfrutado de una charla sobre



estos animales voladores y sus beneficios para las viñas, así como también se incluye en la experiencia una cata maridaje con unos vinos muy especiales dentro de la línea de productos de la firma enguerina: los vinos *Aliats*, que reciben su nombre en homenaje a estos murciélagos, aliados naturales contra la polilla del racimo.

Estos productos son el claro reflejo de la importancia que adquiere la naturaleza en el funcionamiento de esta bodega. El valor que aportan estos vinos *Aliats* a la marca de Bodegas Enguera es plausible y reconocido en la propia bodega.

De hecho, **Juan Martínez**, responsable de I+D+I, asegura que esta línea de productos tiene como objetivo principal «transmitir un concepto y unos valores que se fundamentan en la sostenibilidad, enalteciendo nuestro territorio y sirviendo como modelo a otras bodegas».

Esta idea refleja muy bien cómo desde la firma, todo pequeño detalle se tiene en cuenta, pues forma parte de un proyecto que se ampara en crear un vínculo con la biodiversidad, el paisaje y el territorio que rodea a la finca y que forman parte de la historia de la bodega.



## EL EQUIPO

### La familia Iglesias

Lleva 50 años (1974) y tres generaciones cuidando la viña, la tierra y el entorno que rodea la finca.



## ECOTURISMO

### La nueva experiencia

de la bodega contará con una ruta por el entorno de la finca para conocer el papel de las especies que rodean la finca.

## FILOSOFÍA

**Enguera Planet** es el proyecto que refleja una idea basada en el respeto de la viña.



Más allá de esta actividad novedosa, en la finca de Bodegas Enguera también se puede disfrutar de una experiencia más clásica: **'Visita la bodega'**. En esta opción de ocio, el enoturista podrá disfrutar de un paseo por las instalaciones, mientras conoce la historia de la bodega y el funcionamiento del proyecto **Enguera Planet**.

Esta idea recoge todos estos valores que basan sus acciones en la preservación de la naturaleza y la fauna que le rodea, especialmente de los murciélagos, a través de una participación activa.

Además, en una visita por una de las bodegas a tener en cuenta en el panorama regional no puede faltar una cata de sus vinos. Por ello, antes de dejar la bodega,

el visitante podrá catar tres de los vinos más representativos de la firma que llegarán acompañados de unos productos de la tierra a modo de aperitivo.

Sin embargo, desde la bodega enguerina no planean dejar de desarrollar su proyecto enoturístico, tanto es así que se espera que próximamente se una al catálogo de experiencias **'Ecoturismo'**, una actividad novedosa que sigue la línea sostenible de la bodega y que consistirá en una ruta de 500 metros alrededor del viñedo de Enguera en el que se podrá descubrir el papel que desempeñan las más de 40 especies de plantas que rodean la bodega.

Estas actividades que giran en torno al respeto y el conocimiento sobre la tierra

y la naturaleza tienen como principal objetivo ser compartidas para que todos los visitantes que se acercan a la bodega no solo disfruten, sino que a la vez amplíen sus conocimientos sobre sostenibilidad y medioambiente.

Además, para que este mensaje llegue más lejos, desde Bodegas Enguera ofrecen la posibilidad a sus clientes de regalar las diferentes experiencias que pueden reservarse a través de la web o mandando un correo a [hola@entrevinedoseventos.com](mailto:hola@entrevinedoseventos.com).

En definitiva, Bodegas Enguera es el destino ideal para los amantes del buen vino y de la naturaleza, dos variables que van de la mano en esta bodega que se encuentra a escasa distancia del Caroiig ●



VA

VINYA ALFORÍ

Vinya Alforí te desea  
Felices Fiestas

Donde la tradición encuentra  
su voz y la elegancia reside  
en cada gota.

Celebra la Navidad con distinción,  
brinda con  
Parcela Solana y Parcela Umbría.

¡Sabor Inigualable,  
Momentos Inolvidables!

**UBICACIÓN**

**Las inigualables vistas** que se ofrecen desde lo alto del cerro son uno de los grandes atractivos de la bodega.  
LO ALTO



TEXTO **JORGE CORELLA**

## Un proyecto vinícola ‘a la altura’ de sus paisajes

**EN EL MUNDO DEL VINO** hay muchos valores y variables que interceden en la elaboración del producto. Sin embargo, en lo alto de la pirámide de prioridades destacan dos: el cuidado de la tierra y el respeto por la materia prima, es decir la uva. Estas dos ideas las tienen muy integradas en Lo Alto, bodega ubicada en Venta del Moro desde el año 1796, pero que recibe su nombre actual en 2017, cuando Murviedro adquiere la propiedad.

En base a esa ideología mutualista con el medioambiente, entra en juego el sistema de elaboración de mínima intervención que practica la firma liderada en el trabajo *in situ* por el enólogo **Víctor Marqués**. Esta visión de la viticultura también se refleja en su propuesta enoturística con diferentes actividades en la que el terreno y el vino se convierten en protagonistas absolutos para que el visitante disfrute y conecte con la viña y un entorno en el que aparecen bosques y paisajes únicos.

La principal actividad que ofrece Lo Alto a sus clientes es una **‘Visita Enológica’** en la que el paisaje y el viñedo volverán a centrar toda la atención del visitante.

En esta propuesta, el paseo comienza en esos 750 metros de altitud con los que cuenta la finca, con el objetivo de disfrutar de las vistas que forman parte del día a

día en lo alto del cerro de Venta del Moro. Además, la experiencia incluye un recorrido por los viñedos, donde se pondrá en valor la importancia que tienen las variedades autóctonas para la elaboración de vino en la firma.

Tras el paso por la zona de campo, en Lo Alto se ofrece una visita a los diferentes espacios que forman parte de la bodega, desde la sala de barricas hasta la sala de catas.

En estas instalaciones, los *winelovers* conocerán los diferentes procesos necesarios para la elaboración de sus vinos. Además, contarán con la explicación de diferentes expertos sobre la apuesta de la firma por crear vinos de paraje con características únicas y métodos de envejecimiento. La actividad finaliza con la cata de tres vinos de la marca: **LoAlto Garnacha**, **LoAlto Tardana** y **LoAlto Bobal**.

Una de las incorporaciones de los últimos años a tener en cuenta dentro del plano enoturístico de la bodega es la vivienda situada en el terreno que forma parte de la

firma. **‘Escapada entre Viñedos’** es una oferta en la que se aprovecha la restauración de este edificio para albergar a los clientes que busquen un alejamiento entre viñedos y naturaleza. Este edificio cuenta con cinco habitaciones dobles equipadas con baños privados para facilitar la sensación de tranquilidad y descanso que se busca crear con esta oferta. Este alojamiento se encuentra en un lugar privilegiado dentro de la finca, ya que cuenta con unas vistas muy singulares, aportando ese plus de relax necesario.

La reserva de esta actividad requiere una estancia mínima de dos noches en la casa, así como el alquiler de la vivienda completa, ya que esta cuenta con un equipamiento completo. En la experiencia se incluye también una visita por las diferentes instalaciones, incluyendo el viñedo. Antes de abandonar Venta del Moro, desde Lo Alto ofrecen a los clientes una cata de sus vinos de paisaje.

Lo Alto es una bodega que ha entrado de lleno en el mundo ecológico con una filosofía muy clara de respeto al mundo y a las materias primas que rodean la propiedad.

Esta visión se refleja también en las actividades enoturísticas, donde el principal actor es el vino, pero también el paisaje y la tierra que forman parte del resultado final ●

La buena Mala Vida

es una incógnita

porque *no sabemos*

**CUÁL ES**

**hasta que la vivimos**

**ARRÁEZ**  
19 50



WEB

**BODEGA****Baldozar 923**

aprovecha las instalaciones originales de la cooperativa local para dar forma a su proyecto.

BALDOVAR 923



TEXTO **JORGE CORELLA**

## Un viaje entre viñas centenarias y la esencia del Alto Turia

**EN LA NATURALEZA** todo sigue su curso, cada proceso toma su tiempo y sigue unas razones que tras miles de años de existencia han servido para convencernos de que, si las cosas son de una manera concreta, algún motivo habrá. Eso deben pensar en **Baldozar 923**, una bodega que practica el 'no intervencionismo', actuando lo mínimo posible en el proceso natural que da lugar a sus vinos sostenibles.

Precisamente, esas paradojas del destino son la razón de ser de la firma, pues esta nace porque el azar quiso que en 2016 se volviese a apostar en Baldozar por la producción vinícola, algo que llevaba ocurriendo en la localidad valenciana desde 1958, pero que en 2006 vio cómo cerraba sus puertas la cooperativa local.

Diez años después del cierre —en 2016— **Nito Alegre**, cofundador y director de Baldozar 923, volvió a colocar a la localidad valenciana en el mapa vinícola, reabriendo la antigua Cooperativa Baldozar, esta vez convertida en la pieza clave del actual proyecto.

Una de las apuestas que han ayudado a crecer a la firma es el enoturismo. En este caso, la bodega ofrece visitas a sus instalaciones, un paseo que incluye un recuerdo imborrable entre viñedos que crecen en terrenos en los que habitaban los dinosaurios hace millones de años y que ahora ocupan mayoritariamente vides de merseguera.

Después, la bodega recibirá a los visitantes con tinajas de barro de diferentes volúmenes y barricas de roble. Allí, el recorrido llega acompañado de una cata comentada con una pequeña selección de embutidos y quesos de aperitivo.

La cualidad diferencial de este proyecto, y que es esencial en su propuesta enoturística, reside en tres constantes inalterables que dan sentido al resultado final: la merseguera, la sostenibilidad de los vinos y la plantación en minifundios.

En el caso de los minifundios, es un aspecto curioso y arriesgado, pues cuando hablamos de esta distribución del terreno en pequeños 'cachos' de tierra, nuestra mente se dirige a un lugar: El Bierzo. Una situación que enaltece el paisaje en clave enoturística.

La bodega fijada en los 923 metros de altitud, de ahí su nombre y su denominación como bodega de montaña, cuenta con viñas centenarias de merseguera que dirigen el rumbo de una propuesta en la que bobales, tempranillos, macabeos y la variedad mencía mediterránea se convierten en actores secundarios cuando

entra en escena la variedad por excelencia de la firma nacida en la Serranía del Alto Turia.

La designación de Reserva de la Biosfera para el Alto Turia subraya aún más la importancia del terreno para Baldozar 923. Ubicada en uno de los lugares con el cielo

más limpio del mundo según la UNESCO. Sin embargo, esta condecoración no solo genera un valor añadido importante, también una gran responsabilidad en el trabajo en favor de la preservación de esta distinción que la hace única.

Otro aspecto que hace singular a esta bodega es la presentación de viñas de la variedad mencía ubicadas a 1000 metros de altitud, posición que las convierte en una de las mencías mediterráneas más altas de la península ibérica y que dan un nuevo aliciente a los amantes del vino para que visiten los viñedos ubicados en la localidad valenciana de Alpuente.

Una de las herramientas más importantes para reconocer el valor de esta marca se encuentra en su alta posibilidad paisajista y natural que ofrecen a todos los clientes que decidan acercarse a la 'casa' de Nito Alegre.

Baldozar 923 es el reflejo de una tierra alineada históricamente con el mundo del vino. Es una firma vinícola que va más allá de la producción de vinos, es la representación de un pueblo entregado a su tierra, a su paisaje y a sus viñas ●



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

## ENTORNO

**La apuesta ecológica** de la bodega se cierra con un paisaje natural que liga con esta idea.

FINCA COR VÍ



TEXTO JORGE CORELLA

## La pasión dibujada en torno al vino y la naturaleza

**EL TRABAJO EN EL MUNDO** vinícola se caracteriza por una pasión por la tierra y un compromiso con el producto, en este caso la uva, que de ella emana. **Luis Corbí**, propietario de **Bodegas Cor Ví**, sigue esos valores a rajatabla, a pesar de no ser viticultor de profesión, pero sí de convicción.

El respeto del farmacéutico por el mundo del vino se ve reflejado en los pequeños detalles de **Finca Cor Ví**. Ubicada en el inmejorable paisaje del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, la firma ha conseguido crear en torno a este espacio un proyecto enoturístico en el que paisaje y vino se fusionan para ofrecer tres experiencias enoturísticas que representan la esencia de la marca. En él desempeñan un importante papel el resto del equipo de la bodega, especialmente **Reyes Corbí**, hija de Luis, y el enólogo **Yosu López**.

La primera opción es **'Visita y Cata'**, una oportunidad en la que los visitantes podrán pasear entre viñedos acompañados por los profesionales del equipo para conocer las peculiaridades del campo.

En este tipo de visitas, la implicación del paisaje en la esencia del recorrido es uno de los valores inalterables. Por ello, los gerentes de Finca Cor Ví, centran gran parte de su experiencia en actividades de exterior en las que el visitante puede apreciar la importancia que tiene la naturaleza en el día a día de la propiedad.

La parte central del trayecto se centrará en la bodega misma. Allí se recorrerán cada uno de los espacios dedicados a la elaboración de los vinos, incluyendo la sala de barricas. Para finalizar la jornada, la sala de catas acogerá a los clientes para degustar los vinos de la marca.

**'Visita, Cata y Picoteo'** gira en torno a la misma idea. En esta propuesta vuelve a entrar en juego la idoneidad de su ubicación en pleno paraje del Parque Natural de las Hoces del Cabriel, que ayuda a generar un atractivo natural inigualable.

La singularidad de esta oferta con respecto a la anterior está en que la degustación de vinos de la marca llegará acompañada de un aperitivo con productos de la tierra.

Una de las características que define el proyecto soñado por Luis Corbí, y puesto en marcha en el año 2004, gira en torno a esa configuración en forma de bodega familiar ecológica.

A partir de esa idea de cercanía con el medioambiente, los paisajes y los productos que se producen gracias a esta naturaleza, nace la última experiencia eno-

turística de la firma: **'Comer entre Viñedos'**.

El gran valor añadido que ofrece esta actividad, que incluye además el paseo por el viñedo y el resto de las instalaciones, es la posibilidad de comer en el porche de la finca, ubicado junto a los viñedos.

Uno de los grandes atractivos del proyecto enoturístico reside en la posibilidad de realizar eventos dirigidos principalmente a empresas. Aprovechando el espacio, sumado a su cercanía con el mundo natural, se dan las condiciones óptimas para cualquier tipo de acto corporativo.

Las actividades que se pueden realizar en las instalaciones pueden abarcar desde presentaciones empresariales hasta ejercicios de *team building*, incluyendo la posibilidad de personalizar estos eventos.

Entre las diferentes ofertas que facilita la familia Corbí se incluyen visitas a la bodega y catas en la misma, servicios de comida y bebida que incluyen café, comidas y cenas. Existe la posibilidad de solicitar música en directo, discomóvil y barra libre.

Por último, se ofrecen una serie de propuestas para estos eventos corporativos que completan una oferta muy variada que incluye *gymkanas*, concursos de paellas, *paintball* o *rafting*.

Finca Cor Ví es un proyecto familiar nacido a partir del sueño de Luis Corbí y que se mantiene en base a su respeto y pasión por el mundo del vino ●





# CASINO

CIRSA VALENCIA

## Una experiencia que activa los sentidos



Descubre la gran oferta de **gastronomía** del Restaurante ONE VLC



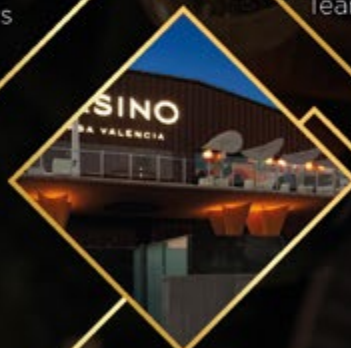
Disfruta de una noche inolvidable en nuestros Dinner Shows



Promueve la formación y equipos de trabajo con nuestros Teambuilding



Organiza **eventos y convenciones** con el mejor equipo



Todo eso y mucho más en **Casino Cirsa Valencia**



# Trayectoria personal

Como ocurre con los restaurantes de alta gastronomía, poner cara a los ‘hacedores de vino’ es una tendencia que ha llegado para quedarse. En las siguientes páginas repasamos la trayectoria profesional de proyectos que han cautivado a la crítica más exigente a nivel internacional, liderados por profesionales que son una referencia obligada del mundo del vino en España. Profesionales que llevan décadas demostrando que esos reconocimientos son, únicamente, fruto de un inmenso trabajo y de una enorme pasión que demuestran cada día.



- 170 TONI SARRIÓN «En Mustiguillo no hacemos vinos de moda, hacemos vinos de estilo»
- 174 RAFA NAVARRO & PABLO OSSORIO «H+S es el resultado de un sueño por hacer algo muy grande en Requena»
- 178 DANIEL EXPÓSITO «Dominio de la Vega elabora cavas con personalidad que cuentan de dónde vienen»
- 182 PABLO CALATAYUD «Celler iba a ser una bodega de garaje pero la Bodega Fonda nos cambió la vida»
- 186 RAFA CAMBRA «Más que un trabajo, la bodega es una continuidad de lo que yo entiendo cómo es vivir»
- 190 MIGUEL VELÁZQUEZ «Casa Los Frailes es el lugar en el que hemos sido felices desde niños»
- 194 FÉLIX MARTÍNEZ «Vera de Estenas ha evolucionado en busca de lo autóctono, lo auténtico»
- 198 RODOLFO VALIENTE «Sin duda la esencia de Vegalfaro es el Pago de los Balagüeses»
- 202 JOSÉ LUIS SALÓN «A veces la realidad supera los sueños y es lo que nos ha pasado en Pasiego»
- 206 MARA BAÑÓ «Les Freses para mí significa una oportunidad de trabajar de una forma feliz»
- 210 M.ª ÁNGELES NOVELLA «Vinos y Sabores Ecológicos es el fruto de sacrificar muchos ratos libres»
- 214 **IN MEMORIAM.** JOSÉ MARÍA GANDÍA  
El soñador que cambió el rumbo del vino valenciano
- 215 **IN MEMORIAM.** EDUARDO MESTRES  
Querido Eduardo... el vino valenciano brinda con fuerza por ti

# Toni Sarrión

«En Mustiguillo no hacemos vinos de moda, hacemos vinos de estilo»

Hablar de Toni Sarrión es hacerlo de Mustiguillo, y viceversa. Enólogo y bodega viven una bella madurez. A punto de cumplir el cuarto de siglo hacemos balance de unos años en los que no todo fue bonito, aunque el camino ha merecido la pena

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

**H**a roto cientos de techos de cristal. Toni Sarrión lo dejó todo para ser enólogo. Para ser uno de los mejores enólogos de este país, añadiría. Cada conversación con él es una master class impagable en una mezcla de sabiduría y pasión que entra en vena de manera irremediable. Ha hecho de la bobal y la merseguera dos variedades que suenan en todo el mundo entre los grandes vinos del planeta. Y ahora, 24 años después de que iniciara su proyecto de Mustiguillo, puede parecer que ha sido un camino de rosas. Pero nada más lejos de la realidad. Apostó cuando muy pocos lo hacían para elaborar vinos sinceros, de estilo y que fueran reflejo del lugar.

—5barricas.- ¿Cómo llega Toni Sarrión al mundo del vino y por qué?

—Toni Sarrión.- Con 18 años me planteo estudiar alguna carrera y me planteo estudiar Agrónomos pero mi familia me quitó un poco la idea. Me decían haz algo que sea útil para la familia. La empresa familiar se dedica a la construcción de carreteras. Lo

ideal hubiese sido hacer Caminos, que siempre me ha gustado también. Aunque para ser sincero, realmente lo que más me ha gustado en la vida ha sido la arquitectura. Al final estudio Económicas. Después de acabar la carrera nunca ejerzo como tal porque siempre estoy en primera línea. Yo sigo pensando en mis cosas de agronomía, en la finca y cuando ya tengo libertad económica y mi hija la mayor estaba en camino, decido dejarlo todo y estudiar Enología. Con 30 años decidí irme a Requena vendiendo mi casa y todo lo que tenía en València. Mi mujer me acompañó en la aventura. Y me metí de lleno en el proyecto de Mustiguillo. Cogí la finca, la transformé y ese es un poco el inicio.

—5b.- ¿Cómo dibujas en tus sueños ese proyecto de Mustiguillo?

—T. S.- La verdad es que yo no sabía cómo lo iba a hacer. Me puse a viajar, a ver qué se hacía en las zonas de referencia, a catar muchos vinos, a ver por dónde le podía meter mano. Pero no lo tenía nada claro, para ser sincero. Las ideas van viniendo. De lo que sí me di cuenta en el primer año es de que

**BODEGAS MUSTIGUILLO es reconocida a nivel internacional**

gracias al excelso trabajo del enólogo valenciano Toni Sarrión. Primero apostó por elaborar grandes vinos de bobal, a mediados de los 90. Después hizo lo propio con la merseguera. Uvas autóctonas para ser singular.



tengo que apostar por la bobal. Y me di cuenta en un viaje con mi mujer a la Borgoña, donde vi muy definidas dos variedades. Con la pinot noir entendí que había parcelas que sí, pero otras que no. Y entendí que la categoría y la grandeza la tiene el lugar. Y me pasaba lo mismo con los blancos... lo que realmente vale es el lugar, el suelo... Me vine todo el viaje dándole vueltas a la cabeza en el coche. Pensaba en empezar a clasificar mis suelos, entonces se hablaba de parcelas. Llegué a la bodega y tenía un proyecto de unos depósitos encargados grandes y lo paré todo. Mi padre me dijo «haz lo que tengas que hacer» y viramos hacia una bodega pequeña, y nos quedamos solo en lo que era el corral de la casa. Lo arreglamos y empecé con depósitos de 1000 a 3000 litros. Empecé a coger las parcelas y a trabajarlas por separado. Y realmente ahí nace el proyecto. Seguí trabajando y viajando mucho a ver otras zonas. Me acuerdo de irnos a Argentina con Pepe Mendoza y Pablo Calatayud, de coincidir en el Máster de Enología con el propio Pablo o Emiliano García... Ahí empieza un poco la andadura. Me centro mucho en elaborar parcela por parcela. Cambia totalmente mi concepción. Tuve la suerte también, suerte porque la busqué (ríe), de hablar con Sara Pérez y con su padre José Luis Pérez para que nos asesorasen. Primero me dijo que no porque Requena la veía como una zona realmente difícil. Yo fui muy pesado. Me presenté en su casa con el vino que había hecho en el año 99. Hasta que no lo probara no me iba a marchar. Lo probó, le gustó y me dijo «bueno Toni si quieres hacemos una asesoría sencilla de tres años y en tres años tú vas a caminar solo». Y eso es lo que hice. El balance es positivo, pero yo sigo teniendo hoy dolores de cabeza porque el mundo del vino no es sencillo. Hay que estar muy encima y trabajar mucho cada día.

—5b.- **Ya nos has hablado de la bobal, tu uva fetiche durante mucho tiempo. Pero después sumas la blanca merseguera al proyecto...**

—T. S.- La apuesta de merseguera es un poco diferente. Nosotros compramos la finca en 2001. La tuvimos un poco parada prácticamente cuatro años. Yo me puse a trabajar con los suelos, arranqué alguna variedad, arranqué algunos injertos, y empecé a pensar en un blanco, pero mi primer vino blanco de esa finca sale en 2011, **Mestizaje**. Y ya en 2012 llega **Finca Calvestra**. A la familia se le ha sumado un nuevo miembro con el espumoso, que es un proyecto precioso y con el que estoy muy ilusionado.

—5b.- **En el camino decides dar un paso más en el estudio de suelos. Cuéntanos ese trabajo con Pedro Parra.**

—T. S.- En el año 2013 me voy a Argentina y empiezo a oír hablar de Pedro Parra a través de mi buen amigo Sebastián Zuccardi (dos veces consecutivas Mejor Bodega del Mundo). Me enseña lo que está haciendo y realmente compartimos mucha información desde un punto de vista sano. Y me dice que ese trabajo ar-

**«Sigo teniendo dolores de cabeza por que el mundo del vino no es sencillo. Hay que estar muy encima y trabajar mucho cada día para seguir mejorando constantemente»**

duo lo hace para seguir mejorando. Y es cierto. Yo puedo seguir haciendo mi **Finca Terrerazo**, con mi tiempo en bodega, con mis vinos más maduros y me va funcionando. Pero con el tiempo me voy a ir separando de lo que para mí son los vinos elegantes, los vinos finos. Entonces tengo que hacer este trabajo. Y este trabajo lo empiezo con Pedro Parra en 2018 y nos empieza a cambiar mucho la filosofía a toda la bodega, la forma de pensar, la forma de funcionar y hoy en día estamos muy contentos. De una parcela que antes hacíamos un vino, ahora hacemos cuatro, pero creo que es el camino.

—5b.- **¿Qué dirías que ha cambiado en estos 24 años en la filosofía inicial de Mustiguillo?**

—T. S.- La filosofía yo siempre digo que tiene como tres etapas. Una primera etapa está marcada por la novedad y un poco la inconsciencia. Te diría que es la etapa un poco de observar y copiar en donde nuestros vinos son una mezcla entre un vino mediterráneo muy maduro, muy concentrado, muy potente, muy al estilo de lo que se hacía en Priorato, porque nuestra escuela venía por ahí, pero queriendo mirar el nuevo mundo con barricas nuevas. Luego creo que a partir del 2005 o 2006 hay una evolución hacia vinos menos concentrados, pero con potencia, sin abandonar la barrica nueva. Y a partir de 2012 hay un cambio hacia encontrar la elegancia, a la que vamos sumando la búsqueda de la finura y la tipicidad. Creo que ese es nuestro estilo hoy... Y creo que ese estilo yo lo voy a llevar todo lo que pueda. Y si vienen nuevas generaciones, lo ideal es que o lo continúen o lo cambien totalmente. Creo que el mercado está vivo. Yo creo que el cliente de Finca Terrerazo sigue estando igual o más contento hoy que antes. La gente se sigue sorprendiendo y eso es lo más gratificante. El tema está en que nosotros nos lo creamos. Que los valencianos y los españoles se lo vayan creyendo y de vez en cuando también abramos botellas viejas de vinos valencianos.

—5b.- **¿Cuál es para ti la esencia de Mustiguillo?**

—T. S.- Ser una bodega que tiene un estilo definido. Creo que somos referentes de la variedad y del Mediterráneo en muchos sitios del mundo. Pero hay que seguir trabajando, viajando y empujando para hacerse un hueco en el mundo del vino. Yo no quiero hacer vinos de moda. Yo quiero hacer vinos de estilo. Yo no quiero estar de moda, yo quiero hacer mi estilo y que mi estilo tenga la honestidad de un lugar. Tenemos que hacer vinos que tengan verdad. Los vinos sin verdad tienen un recorrido corto.

—5b.- **¿Hacia dónde te gustaría que caminara el futuro de la bodega?**

—T. S.- En la línea en la que va. Creo que tiene que consolidar lo que se está haciendo. El cliente tiene que ver el cambio. El público tiene que ver el cambio. Creo que tenemos que apostar por hacerlo muy bien. Replegar velas y fijarnos mucho en el detalle para mejorar los vinos ●

**«Creo que hemos conseguido posicionarnos como referentes de la variedad y del Mediterráneo en muchos sitios del mundo. Pero hay que seguir trabajando, viajando y empujando a diario»**



# N U E V O **ASX** Perfecto para ti.

Porque puedes escoger entre gasolina, microhíbrido, híbrido o enchufable, siempre con mínimos consumos y emisiones. Porque su interior multiconfigurable, con asientos traseros deslizantes, se adapta a ti. Porque desde la versión básica tendrás un completo equipamiento de seguridad, confort y conectividad.

**Porque tiene 5 años de garantía.  
Y además, es un Mitsubishi.**

MMCE Levante  
Avd. Ausias March 186  
(Pista de Silla, salida 11)  
46026 Valencia  
Tel: 963 18 00 29

Consumo 1,3 - 5,9 l/100 km - Emisiones de CO<sub>2</sub> 30 - 132 g/km



**MITSUBISHI  
MOTORS**

Drive your Ambition

# Rafa Navarro & Pablo Ossorio

«H+S es el resultado de un sueño por hacer algo muy grande en Requena»

Amigos, socios, colegas de profesión y soñadores. Con estos ingredientes cocinaron en la primera década de este siglo Pablo y Rafa un proyecto que hoy es referencia obligada del vino español

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

**S**on los 'Hispanos' del vino valenciano. Como los luchadores españoles del balonmano, pero en bodegueros. Amigos y residentes en Casa La Borracha (Requena) sus vidas se cruzaron hace años como colegas del sector, pero sus caminos lo hicieron para siempre en los inicios de la primera década del siglo XXI. Ahí se gestó un proyecto mágico, el de Bodegas Hispano Suizas, en el que ellos dos son la parte 'hispana'. La sabiduría en las viñas de Rafa Navarro y el punto de alquimista de Pablo Ossorio en bodega, conforman uno de los tandems imparables del vino valenciano. Siempre tuvieron claro que Hispano Suizas era el proyecto que siempre soñaron. Y como soñar es gratis lo hicieron a lo grande. Una apuesta arriesgada que hoy se ha convertido en una de las firmas de referencia del vino español. El camino no ha sido fácil y ha contado con apuestas muy

arriesgadas que han ido cautivando al más exigente de los críticos, el consumidor. La bodega de Requena brilla al son que marcan los dos compositores de una gran obra.

—5barricas.- ¿Cómo llegan Rafa Navarro y Pablo Ossorio al mundo del vino?

—Rafa Navarro.- Mi relación con el mundo del vino viene de mi abuelo y mi padre, ambos viticultores. En mi caso, viticultor y enólogo. He desarrollado siempre mi trayectoria en la zona de Requena y siempre buscas hacer un proyecto al que ponerle cara, nombre y apellido y que sea el proyecto de tu vida. Y con esa ilusión nace Hispano Suizas. Como un sueño de hacer algo grande en mi zona.

—Pablo Ossorio.- En mi caso llego a Requena desde El Bierzo para estudiar Enología y ya nunca me moví. He echado raíces, construido mi familia y mi

#### ES DIFÍCIL

encontrar dos grandes enólogos, con perfiles complementarios, unidos en un sueño común. Viticultura y elaboración, en manos de dos genios.





proyecto de vida aquí. En mi caso, quizá marcado por mi etapa en Bodegas Murviedro, una bodega grande en la que todo lo marca más el volumen y el precio, tenía también la ilusión de poder hacer un sueño realidad. Ese proyecto con el que siempre soñabas pero que, de repente, se convierte en una oportunidad que te pasa por delante. Ahora parece que todo haya sido fácil, pero en los tiempos de los que habla Rafa, hace dos décadas, había que apostar y era un auténtico sueño, casi una quimera, hacer una bodega de vinos top y exclusivos en la zona en la que trabajamos.

—5b.- **Desde el principio tenéis muy clara la esencia del proyecto...**

—P. O.- Teníamos muy claro hacia dónde queríamos caminar. No tanto hasta dónde llegaríamos (ríe) pero sí que queríamos hacer algo que situara a Requena como referencia del mundo del vino en España a través de productos de máxima calidad y con el toque de exclusividad de las grandes bodegas francesas.

—R. N.- Así es. Teníamos claro que si hacíamos algo tenía que ser con las premisas de la máxima calidad en todas las facetas. Era pensar a lo grande pero es que era un sueño y soñar a lo grande es gratis. Teníamos un valor diferencial del que creo que debemos presumir y es una finca excepcional, a 700 metros de altitud con un terroir que la hace única.

—5b.- **¿Por qué elegís para esta aventura al que tenéis hoy enfrente?**

—R. N.- Éramos colegas de trabajo y compartíamos inquietudes y objetivos. Llegó el momento en el que se cruzaron nuestros caminos y no lo dudamos. Nos dimos cuenta que teníamos perfiles muy complementarios.

—P. O.- Yo veía a Rafa como un referente en materia de viticultura. En un proyecto como este cada pilar es muy importante. Y la finca en manos de Rafa es una garantía de calidad de la materia prima cada año. En un proyecto como este es muy importante concebir los vinos desde el viñedo y dar mucha importancia a cada paso del proceso. La viticultura, la elaboración, la crianza, la imagen... todo tiene que estar cuidado al máximo.

—5b.- **Y empezáis a romper tópicos. Primero con la apuesta varietal...**

—P. O.- Teníamos muy claro lo que queríamos hacer. Una de las cosas que más nos ha diferenciado es la apuesta por la Pinot Noir. Es la uva de los grandes vinos franceses. A partir de ahí trabajar también con autóctonas como la bobal, pero para hacer un vino realmente diferencial. Hoy Bobos es uno de los vinos de la bodega que más crece en ventas.

—R. N.- Con el paso del tiempo parece que haya sido fácil, pero como dice Pablo han sido apuestas arriesgadas. La Pinot Noir, por ejemplo, se ha adaptado a las mil maravillas a la finca y nuestro clima, con un trabajo importante en viticultura. Lo mismo

## **Pablo Ossorio: «Concebimos Hispano Suizas con el objetivo de situar a Requena como referencia del mundo del vino en España a través de productos de gran calidad»**

podemos decir de otras variedades como la chardonnay o la albariño. El bobal, por su parte, es la bandera de la zona en tintos.

—5b.- **¿Y cómo respondió el mercado a vuestros vinos tranquilos?**

—P. O.- Pues enlazando con la pregunta anterior, volvimos a romper moldes con Impromptu. Era una quimera hacer un blanco de guarda exclusivo en la zona. La respuesta fue excepcional. Pero lo mismo podría decir de su hermano el Impromptu Rosé. Con él apostamos por hacer un rosado de estilo provenzal y hoy es tendencia absoluta. Los vinos tranquilos de Hispano Suizas son una referencia y una garantía para el consumidor.

—R. N.- Es el consumidor el que al final te dice si has acertado o no. Con nuestros vinos tranquilos la respuesta del consumidor ha sido excepcional desde el principio. Vuelvo a decir que hoy se ve con otros ojos pero entonces eran apuestas arriesgadas. Sabíamos lo que hacíamos y lo que queríamos, pero no sabíamos cómo lo iba a aceptar el público.

—5b.- **¿Y lo mismo podemos decir de los cavas de Hispano Suizas?**

—P. O.- La filosofía era la misma. Si nos metíamos en el mundo de los espumosos era para hacer grandes espumosos con el sello Cava que Requena posee. Y la cuna de los grandes espumosos es Champagne. Así que en esa fuente bebimos. La apuesta por la Pinot Noir volvía a marcar nuestra diferencia, en este caso acompañada de la Chardonnay. Esa era la combinación de los grandes espumosos de champagne y esa era nuestra apuesta. Hoy podemos decir con orgullo que nuestros espumosos son referencia obligada en España y también en otros países del mundo.

—R. N.- Aplicamos lo mismo que hemos dicho para los vinos tranquilos. Apuesta bien pensada por las variedades que queríamos trabajar y a partir de ahí un cuidado máximo del producto desde la viña hasta la botella. Y los resultados están ahí.

—5b.- **¿Hacia dónde os gustaría que caminase el futuro de Hispano Suizas?**

—R. N.- Yo creo que tarde o temprano la bodega tocará techo en cuanto a crecimiento de producto. No somos una bodega de volumen. Embotellamos lo que da nuestra finca y hemos ido creciendo estos veinte años de manera constante y paso a paso. Pero es igual de importante ser capaces de mantener ese lugar de privilegio.

—P. O.- Para mí lo que más hemos conseguido es valor de marca. Hoy Hispano Suizas es una marca consolidada y creo que en ese terreno podemos seguir trabajando para conseguir que la bodega sea referencia obligada de grandes vinos a nivel mundial. Hemos dado muchos pasos en estos años y hemos conseguido un valor de marca increíble. Ese es el trabajo en el que creo que debemos seguir creciendo en el futuro. Siempre con pasos cortos y con los pies en el suelo, como hemos hecho estas dos décadas ●

**Rafa Navarro: «Hicimos apuestas arriesgadas que ahora con el tiempo parecen fáciles. La pinot noir, por ejemplo, se ha adaptado a las mil maravillas a nuestra finca»**



# NUEVO BMW i5.

EL PLACER DE CONDUCIR. 100% ELÉCTRICO.

Pocas veces podemos decir que un nuevo BMW es TAN nuevo. El primer BMW i5 de la historia ya está aquí: 100% eléctrico.

Con lo último en diseño, innovación, tecnología y equipamiento interior vegano. Deportivo y pionero. Nuevo BMW i5. El **placer** de conducir. 100% eléctrico.

## **Marcos Automoción**

Av. Reial Monestir  
Santa María de Poblet, 74  
Tel.: 963 18 10 30  
Quart de Poblet

Av. Ausías March, 190  
(Pista de Silla)  
Tel.: 963 75 50 08  
Valencia

# Daniel Expósito

«Dominio de la Vega elabora cavas con personalidad que cuentan de dónde vienen»

Cada día se sumerge con alegría en el mundo subterráneo donde reposan sus botellas de cava. Cosechan vinos espumosos que figuran entre los mejores del mundo. Su cariño se extiende a tintos de alto nivel, donde hacen brillar la autóctona bobal. Están empeñados en hacer felices a sus clientes, un reto que consideran esencial

TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

**D**aniel Expósito es una de las figuras más relevantes en materia de enología en la Comunitat. Él es feliz en ese mundo subterráneo en el que reposan las botellas de cava. Habla con ellas y las mimas con esmero, cuidando al máximo todo el proceso. Después, cosecha lo que siembra: vinos espumosos que se sitúan entre los mejores del mundo. Un cariño especial que comparte con la elaboración de tintos de mucho nivel, con la autóctona bobal como estandarte.

Dominio de la Vega es fiel a su elaboración original y cuatro décadas después sigue apostando por la vendimia manual. Uvas seleccionadas que se traducen en un producto excepcional. Una bodega afamada con una prestigiosa zona productora detrás que reconoce a las tierras de Requena como una de las más destacadas de España. La pasión ha sido la clave del éxito y con ella, aseguran haber mantenido firme su razón de ser: hacer felices a los clientes, porque para ellos ese es el reto más importante que tienen por delante.

—5barricas.- ¿Cómo llega Daniel Expósito al mundo del vino?

—Daniel Expósito.- Nací en Campo Arcís, una aldea de Requena en la que se encuentra la Escuela de Viticultura Félix Jiménez. Fue allí donde descubrí mi verdadera pasión. Mi padre ya estaba vinculado a la elaboración del cava en la zona, pero por aquel entonces era algo que yo conocía desde fuera. Tiempo después, el mundo de la enología me atrapó. Descubrí no solo que me gustaba, sino que me apasionaba.

Comencé mi trayectoria en Torre Oria, después con proyectos pequeños en Castellón. En el año 2001, me uní a tres familias en un proyecto que daría lugar a Dominio de la Vega. Nuestra idea era crear vinos de calidad, pero más allá de eso, queríamos elaborar vinos que reflejaran su origen: sus variedades, su clima y su terreno. Siempre nos hemos esforzado por imprimir en nuestros vinos y cavas una fuerte personalidad que hablara de dónde venimos. El resultado es lo que somos hoy en día.

—5b.- Dominio de la Vega es una firma con enorme solera. ¿Cómo conseguís llegar hasta aquí?

#### PERSONALIDAD

##### La región

tiene un clima mediterráneo con una altitud muy alta. Esto proporciona uvas equilibradas, con mucho sabor y acidez: dos factores esenciales para la elaboración del cava.



—D. E.- Siendo muy honestos con lo que se hace, con la materia prima, con el terreno y con la forma de elaborar. Es un trabajo constante y una dirección única a seguir, aunque a veces tengamos que hacer cambios en el camino. Creer en el potencial de los viñedos y la región es esencial, también tener claro el estilo o la personalidad que se quiere reflejar en los vinos. Todo ello, teniendo en cuenta lo que el consumidor espera encontrar. Nuestro objetivo es que cuando alguien abra una botella de Dominio de la Vega, reconozca su esencia.

—5b.- **¿Cuál es la filosofía de vuestro proyecto? ¿Cómo definirías tu forma de entender el vino?**

—D. E.- La filosofía de Dominio de la Vega radica en ser fieles a nuestro territorio con la interpretación que le damos las personas que trabajamos en la bodega. Buscamos elaborar vinos con personalidad, elegantes, complejos y que perduren en el tiempo.

El sabor y el aroma del vino provienen de las uvas que utilizamos. Controlar, seleccionar y comprender lo que aportan las uvas en un momento determinado es la mayor dificultad. Es muy fácil decirlo y muy difícil hacerlo. Debemos ser respetuosos con esas características para obtener el potencial del vino. Es una tarea compleja y requiere entender lo que tenemos y lo que queremos.

—5b.- **La bodega se encuentra en una región con unas características únicas para la elaboración de vino y cava. ¿Cómo habéis aprovechado estas condiciones?**

—D. E.- Estamos en una región uniforme. En esta comarca conviven suelos calizos y zonas de vega, que son más ricos en materia orgánica y que dan nombre a la bodega. Poco a poco hemos ido trabajando con estas zonas, conociéndolas y entendiéndolas para ver todo su potencial. En términos generales, la región tiene un clima mediterráneo con una altitud muy alta. Esto nos proporciona uvas equilibradas, con mucho sabor y acidez, dos factores esenciales para la elaboración del cava.

El cambio climático es un hecho y debemos adaptarnos cambiando técnicas de viticultura y sistemas de gestión de viñedo. Estamos comprometidos con la sostenibilidad y la investigación para minimizar nuestro impacto en el medioambiente.

—5b.- **¿Cuál es el sello distintivo de los cavas de Dominio de la Vega?**

—D. E.- Tienen una gran personalidad aromática y gustativa, son cavas muy gastronómicos, con un equilibrio muy grande entre el sabor y la burbuja. Desde el N° 1, que es un cava fresco y ágil hasta un Cuvée Prestige o un Cerro Tocón, que son cavas muy intensos, grasos y largos en boca. Todos ellos evolucionan en botella, algunos incluso más allá de una segunda juventud, llegando a una tercera juventud.

**«Crear en el potencial de los viñedos y la región es esencial, también tener claro el estilo o la personalidad que se quiere reflejar en los vinos. Todo ello, teniendo en cuenta lo que el consumidor espera encontrar»**

**«Hemos borrado todo aquello que no hable de lo que hay dentro de la botella. Además, hemos reducido el peso de las botellas a la mínima expresión y eliminado la impresión de los tapones para ahorrar energía»**

—5b.- **En Dominio de la Vega se cuida hasta el último detalle, incluso el diseño de vuestras botellas. ¿Qué mensaje queréis transmitir con todo esto?**

—D. E.- Muchas veces nos olvidamos de lo que hay fuera, pero es lo primero que ve el consumidor. Siguiendo nuestro estilo, hemos borrado todo aquello que no hable de lo que hay dentro de la botella. Además, hemos reducido el peso de las botellas a la mínima expresión y eliminado la impresión de los tapones para ahorrar energía. Utilizamos papel reciclable porque nuestro diseño también busca ser respetuoso con el medioambiente y reflejar la esencia de Dominio de la Vega.

—5b.- **Dominio de la Vega se encuentra en plena transición hacia ecológico. Cuéntame más sobre esto.**

—D. E.- Nuestra bodega ha seguido prácticas ecológicas desde su inicio en 2001. Si bien no lo habíamos certificado, siempre hemos respetado la tierra y evitado el uso de productos químicos innecesarios. Buscamos ser lo más respetuosos posible tanto en la elaboración como en el viñedo. Durante mucho tiempo no sentimos la necesidad de hablar de ello, lo hacíamos por convicción. Sin embargo, desde el ámbito comercial, necesitábamos certificarlo. También hemos trabajado en la gestión de la huella de carbono.

Nuestra región es escasa en agua, por lo que debemos ser especialmente conscientes de su uso. Vivimos de lo que nos brinda la tierra y con el cambio climático, todas nuestras acciones tienen un impacto.

—5b.- **Este año habéis celebrado la I Fiesta del Cava. ¿Cómo surge la idea?**

—D. E.- Una de las cosas que se ha asociado mucho al cava es la fiesta. Nuestra bodega tiene una parte de jardines en la que se hacen muchos eventos y pensamos en juntar allí a todos los amigos de la bodega para pasar una noche con ellos y celebrarlo con cavas en un ambiente lúdico-festivo. Fue un gran éxito y se repetirá.

—5b.- **¿Cómo tenéis previsto seguir haciendo felices a vuestros clientes?**

—D. E.- De muchas maneras. Por ejemplo, preguntando. Somos una bodega asentada, que tiene sus vinos y sus cavas, pero que está constantemente sacando nuevas referencias. Queremos saber qué quiere y qué espera nuestro consumidor de Dominio de la Vega. Para eso hay que estar en contacto con la calle, con el mercado, con nuestros clientes y no quedarse estancado. Algunos productos mantienen su grandeza al crecer con la misma personalidad cada año, mientras que otros provienen de influencias externas. El N° 1 y el N° 11 son cavas que reciben una respuesta muy positiva, lo que nos indica que están en sintonía con lo que los consumidores buscan en un cava de alta calidad ●



**BODEGAS  
XALO** LA CUNA DEL  
MOSCATELL

Vive la Experiencia con nuestras  
**VISITAS GUIADAS Y CATAS**

info y tienda online  
[www.bodegaxalo.com](http://www.bodegaxalo.com)



# Pablo Calatayud

«Celler iba a ser una bodega de garaje pero la Bodega Fonda nos cambió la vida»

Recuperar tesoros escondidos y ser garante de que tan importante legado debe pasar de generación en generación es la filosofía que mueve a la familia Calatayud en Celler del Roure

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

**L**a familia Calatayud y Celler del Roure han sido capaces de construir un relato mágico, cargado de verdad, en las tierras en las que han crecido felices. Pablo Calatayud es el alma de un proyecto que nació para elaborar vino a pequeña escala. Un viaje al Priorat y una finca mágica llena de tesoros escondidos se cruzaron en su camino para tocar su corazón y cambiar la historia para siempre.

—**5barricas.**- ¿Cómo llega Pablo Calatayud al mundo del vino?

—Pablo Calatayud.- Pues llego por Dani Belda porque todos los años por Navidad íbamos mi padre y yo a comprarle vino a Dani y a su padre. Regalábamos vino de nuestra tierra y naranjas del pueblo de mi madre. Y los mejores vinos de la zona eran los de Dani. Se une ese contacto con él, con mi decisión de estudiar ingeniero agrónomo. Estuve dudando mucho entre Arquitectura y Agrónomos. Al final opté por Agrónomos. Me hacía ilusión hacer una carrera con la que yo pudiera ser capaz de darle valor a mi tierra. Yo me había criado en una casa de campo de mi familia en la zona de El Bosquet en Moixent. Estaba muy marcado por los cultivos agrícolas de secano

de aquel paisaje que disfrutamos muchísimo. Yo me enamoré de esa tierra. Y entendí que la mejor forma que tienes de darle cariño y darle valor es cultivar viñas y elaborar vinos.

—**5b.**- ¿Y cómo esa quimera da paso a Celler del Roure?

—P. C.- El paso siguiente fue que Dani nos aconsejó plantar unas variedades de uva en esta finca para venderle la cosecha. Pero, animados por el propio Dani y por su padre, dimos un paso más y pensamos en montar una bodega pequeña y hacer el vino. Y con temor, con vértigo y con muchas dudas apostamos por eso. En aquel momento era arriesgado. Tú preguntabas a la gente y te decía «¡Buf! ¿Un vino valenciano de nivel alto? Eso es imposible». Mi tío Juan, que era el que entendía de vinos de mi familia, me decía: «Pablo que el tío Juan te quiere mucho pero eso no tiene futuro. ¿Quién va a pagar mil pesetas por una botella de vino valenciano?» (ríe).

—**5b.**- Y entonces comienzas a viajar hasta que un paso por El Priorat marca un punto de inflexión.

—P. C.- Yo hice varios viajes intentando ver qué se hacía en otras zonas. En uno de ellos fui a Priorat. Allí

## **25 VENDIMIAS**

**Lleva Pablo Calatayud** embotellando los vinos de Celler del Roure. Un cuarto de siglo en el que la bodega ha virado hacia las raíces, poniendo en valor variedades a punto de desaparecer como la arcos o la mandó.





visité la bodega de Sara Pérez y su padre, José Luis. A la vuelta de ese viaje le dije a mi padre: ya sé lo que quiero ser de mayor. Visualicé algo como muy ilusionante. Pensé, fijate estas personas cómo han enfocado el tema, cómo tienen la viña como un jardín, cómo cuidan todas las partes del proceso, la parte comercial... incluso cómo son. Han dirigido su vida hacia el vino. Me sedujo totalmente. Y entonces intenté convencer a Sara y a su padre, pero sobre todo a Sara, a ver si podían ayudarnos a iniciar el proyecto. Al final me puse muy pesado y conseguí que Sara accediera a venir ellos una vez al mes, ir nosotros al Priorat... Y así fue de 1999 a 2003. Entonces seguíamos con un planteamiento de bodega de garaje y muy poquito más que eso.

—5b.- **¿Os cambia la vida cuando se cruza por delante la finca en la que hoy se asienta Celler del Roure a los pies del poblado ibero en Les Alcusses?**

—P. C.- Por supuesto que sí. Se nos cruzó por el camino la finca donde estamos ahora. Nos daba mucho vértigo porque era como multiplicarnos casi por cuatro o por cinco. Pero bueno, lo que nos hizo clic en el cerebro fue la bodega subterránea, la Bodega Fonda llena de tinajas enterradas que nos encontramos. Fue ver aquello y enamorarnos de aquel tesoro escondido que te había puesto el destino. Nos hacía mucha ilusión intentarlo y decir venga, vamos a subírnos a este tren, vamos a iniciar esta nueva aventura. Es que le habíamos puesto a un vino **Les Alcusses** sin saber que íbamos a llegar al corazón de Les Alcusses, justo debajo del poblado ibérico y con ese rollo también de arqueología, de buscar tesoros escondidos. Ahí se inicia como una segunda fase del proyecto.

—5b.- **¿Qué papel desempeña tu padre Paco Calatayud en toda esta historia?**

—P. C.- Siempre ha estado conmigo. Mi padre se ha implicado mucho a todos los niveles, no solo en el económico. Al principio fue a escala muy pequeña. La inversión grande fue diez años después con la finca. Mi padre es un apasionado de las aventuras, es un gran emprendedor y un tío que se ilusiona muchísimo con los proyectos que se le ponen por delante y te contagia. Él no ha participado directamente en las decisiones técnicas, ni siquiera mucho en las decisiones empresariales. Pero sí con el espíritu, con el alma. Es como nuestro gran embajador. Siempre con esa ilusión que pone en todas las cosas que ha hecho a lo largo de su vida. Su espíritu es la esencia de nuestro proyecto. Le emocionaba y le sigue emocionando que con el tema del vino podamos mostrar de verdad todos los valores que tiene esta tierra. De alguna manera quería crear riqueza en su pueblo y que la gente joven de su pueblo no tuviese que irse a emigrar a la ciudad y encontrarse algo que hacer provechoso en el pueblo. Además, una parte muy importante en nuestro día a día es recibir a gente que quiere descubrir esos tesoros escondidos, compartir un día con nosotros y disfrutar. Y mi padre es un gran anfitrión. Y le hace feliz porque es su sueño hecho realidad. Mi padre tenía claro que en esta zona algún día haríamos los mejores vinos del mundo. No como una consecuencia de un razonamiento, sino simplemente era una ilusión. Pero que la ilusión es tan fuerte que algún día se cumplirá.

—5b.- **¿Cómo describirías la esencia de Celler del Roure?**

—P. C.- Yo me quedo con una frase que compartimos mucho desde la bodega. «Muchas gracias por ayudarnos a trabajar estas tierras con muchas manos y mucho respeto y a descubrir

poco a poco sus tesoros escondidos». En nuestro caso descubrir tesoros escondidos, que estaban ahí, muy próximos al poblado ibérico. Trabajamos muy de la mano con el equipo del poblado ibérico que capitanea Jaime Vives. Esa es la esencia, poner en valor a esta tierra a través de sus tesoros escondidos. El mirar hacia la historia, mirar al pasado, la recuperación de variedades antiguas, la recuperación de métodos de elaboración antiguos... la enología y la etnología son dos ciencias que solo están a una 't' de diferencia y se debían de abrazar más. No mirar tanto a la enología química y mirar más la etnología, ver cómo se trabajaba antiguamente.

**«Mi padre representa la esencia de la bodega. Le emociona que a través del vino podamos mostrar de verdad todos los valores que tiene esta tierra»**

—5b.- **¿Y por dónde te gustaría que transitase el futuro de la bodega?**

—P. C.- Entramos en una etapa más de mirar al futuro. Esta vendimia que hemos pasado es la número veinticinco desde el 99, que fue la primera. La pregunta es: ¿qué esperamos de los próximos 25 años? Ilusionarse con eso y trabajar en la dirección que imaginas. Hemos hecho varias colaboraciones con la Universidad Politécnica en plan técnico. Ahora estamos planteando colaboraciones muy interesantes con la Universitat de València, que van muy en el sentido de fijarnos más en la historia, en las maneras de comunicar y de llegar más a la gente. Estamos en el momento de sentar las bases de ese futuro que viene marcado por un crecimiento de Celler del Roure. No un crecimiento en volumen, sino un crecimiento en calidad y en vinos de un escalón superior. Llevamos 25 años trabajando en ese descubrir tesoros escondidos y ha llegado el momento de atreverse a dar ese salto de subir arriba dos o tres escalones. Y ser capaces de llevarlo a los mercados, de comunicarlo muy bien con vinos que están y estarán a una gran altura, a la altura de nuestro relato. Ser capaces de subir un par de escalones más en la calidad de nuestros vinos y en el precio de nuestros vinos nos ayudará a dignificar la zona. No estamos mirando tanto la cuenta de resultados, sino de verdad darle el valor que merecen a nuestras tierras o no haremos el mundo del vino suficientemente atractivo para que un joven que está dudando entre emigrar o recuperar la viña de su abuelo, se decida por la viña de su abuelo.

—5b.- **Por último Pablo, ¿qué papel crees que va a tener el enoturismo en ese futuro?**

—P. C.- Hay mucho trabajo por hacer, pero es verdad que estamos contentos porque vienen más de cien personas todos los fines de semana a visitarnos a nosotros y a otras bodegas, restaurantes, rincones con historia y negocios de la zona. Tenemos que dar un paso más y conseguir que el visitante se enamore y crear un vínculo con él muy fuerte, muy bonito. Ahora creo que el camino pasa por enriquecer esa experiencia turística. Nosotros queremos ver si somos capaces de ofrecer visitas especiales que supongan una experiencia turística de un nivel más alto y que se guarde en el corazón para siempre, rodeándonos de proyectos de la zona que quieran sumarse a hacer esas experiencias inolvidables ●

CHE  
QUEBO  
CHE  
QUEVI



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

Descubre nuestros packs promocionales

lavña



# Rafa Cambra

«Más que un trabajo, la bodega es una continuidad de lo que yo entiendo cómo es vivir»

El trabajo entre viñas y barricas no es fácil, tampoco tiene manual de instrucciones, pero para Rafa Cambra es una manera de mostrarse a sí mismo sin decir ninguna palabra, usando sus vinos como el mejor espejo

TEXTO JORGE CORELLA FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

**R**afa Cambra, bodega y persona, es un nombre reconocido en el panorama vinícola valenciano. Sin embargo, el bodeguero de Ontinyent llegó al mundo del vino de casualidad, gracias a una asignatura de último curso de la carrera que estudió. A partir de ahí, comenzó la historia del Rafa Cambra que conocemos hoy en día.

—5barricas.- ¿Cómo es Rafa Cambra fuera de la bodega?

—Rafa Cambra.- Rafa Cambra es una persona a la que le gusta el deporte, el senderismo, correr. También me gusta la arquitectura y el arte. En definitiva, una persona a la que le gusta sentir inquietud por las cosas.

—5b.- ¿Cuándo nace la pasión de Rafa Cambra por el mundo del vino?

—R. C.- Mi pasión por el mundo del vino llegó por casualidad. Fue al final de la carrera de Agrónomos, pues en el último curso y en la asignatura de Agricultura había una especialidad que era Viticultura. En esa especialidad tocas el mundo del vino, es algo colateral. Fue entonces cuando sentí la llamada del vino.

Aprendí a valorar lo bonito del campo, donde las cosas tienen un valor justo y el vino reúne esa posibilidad. Dando un valor justo que podemos defender a través de las marcas. Luego la magia del cultivo, el proceso de elaboración y la venta, es muy amplio, lo abarca todo.

—5b.- Antes de tener tu proyecto propio, tuviste experiencias previas en el mundo del vino. ¿Cuál te sorprendió más?

—R. C.- Mientras estudiaba la carrera, estuve trabajando en La Rioja. Esta es una zona muy puntera, muy bonita y muy dinámica. También está muy bien trabajada con una idea clara y un valor propio muy importante, es un territorio empapado de vino. Pero al final, todos tenemos algo en nuestro interior, una 'llamada' y unas raíces que te invitan a explorar y a hacer vino donde has nacido, y así nacimos nosotros, con la llamada de la monastrell.

—5b.- ¿Cómo nace Rafa Cambra como marca?

—R. C.- Empezamos en el 2001 con una bodega de garaje con ocho barricas y tres depósitos. Era una bodega pequeña, pero a partir de ahí, poco a poco fuimos creciendo. Pasamos después a una bodega

## LA ESENCIA CAMBRA

### Casa Sosegada

un *coupage* de las variedades locales como monastrell, arco, forcallà, bonicaire y rojal, que mejor reflejan la esencia Cambra.



de 18 barricas primero y luego a 35. Hasta que en 2008 ya nos situamos en Fontanars y empezamos a ser el principio de la bodega que somos hoy.

—5b.- **Un término que te gusta utilizar es el de 'pasante de viñas', ¿cómo definirías esa filosofía?**

—R. C.- Para mí significa que hemos trabajado en nuestro paso por las añadas, interpretándolas lo mejor posible, para dejar un legado de la viña, tal como la hemos heredado, para que la próxima generación pueda seguir elaborando y viviendo del vino.

—5b.- **¿Cuál es el proyecto dentro de la bodega que ha sido más importante para tí?**

—R. C.- La plantación que más me marcó fue la de Casa Sosegada, ubicada en la Finca Boscá, porque reúne la inquietud de cuando la plantamos. Estos pasos previos nos dieron diez años de trabajo, es decir, plantar unos viñedos de altura en terrazas con variedades locales, y de paso, juntar distintas variedades. Es lo que podía hacer grande a un vino mediterráneo. Ese proceso, desde la selección de la planta hasta la crianza es lo que le dio mayor valor.

—5b.- **¿Qué significa a título personal la bodega?**

—R. C.- La bodega es mi vida. Al final, una empresa tiene que tener unos valores y es ley de vida. En mi caso, este proyecto es mi manera de expresarme. Más que un trabajo, la bodega es una continuidad de lo que yo entiendo cómo es vivir.

—5b.- **¿Qué es más complicado, crear una marca y una identidad o mantenerla cuando ya tienes un reconocimiento?**

—R. C.- Muchas veces, en los 22 años que llevamos en el mundo del vino, te planteas cosas sobre los vinos que hacías al principio y las marcas que tienes actuales y también tiene valor cuando alguien te dice que algún vino tuyo lo conoce o que es un clásico. Eso es algo que yo también valoro de otras marcas. El hecho de que hayas podido mantener una cosecha que has podido tener estupenda o una intuición buena, que tengas la capacidad de repetir y ser consistente muchos años, significa que has hecho un buen trabajo tanto en el campo como en bodega.

—5b.- **Uno de los puntos que distingue vuestro proyecto es la apuesta por recuperar variedades minoritarias valencianas en peligro de desaparición como la forcallà, la arco o la bonicaire, ¿qué supone esto para vosotros como bodega?**

—R. C.- La importancia principal es que buscamos recuperar variedades que son de aquí, llevan mucho tiempo en estas zonas, y sobre todo, hay variables que no controlas. Por ejemplo, el cambio climático tiene un efecto muy importante en la viticultura, pero estas variedades están actuando muy bien ante este problema porque llevan muchos años adaptándose a las condiciones de nuestro territorio. Luego, para la gastronomía local también son muy importantes, ya que al ser unas variedades muy delicadas maridan muy bien tanto con el clima como con nuestra gastronomía.

—5b.- **¿Cómo definirías los vinos de Rafa Cambra? ¿Qué los diferencia de otros vinos?**

—R. C.- La diferencia está en que a cada viticultor o bodeguero le toca cultivar en una zona y una finca con unas características muy concretas. No somos ni mejores ni peores, simplemente somos distintos, y esa distinción está influenciada por donde está

**«Nuestro objetivo es elaborar el vino más puro y transparente posible, entonces ese no intervencionismo es un sinónimo de prevención, es decir, trabajar por delante en el campo y en la bodega»**

ubicada la finca, el suelo y el clima. A cada uno le ha tocado por unas razones de su vida enfrentarse a ellas o trabajarlas. Yo, por ejemplo, nunca me hubiese imaginado trabajar tanto con la cabernet sauvignon, pero tampoco la voy a arrancar, no se puede desperdiciar. La vida te pone ante ella por algo. Por eso, cuando te encuentras con un reto así hay que afrontarlo, no esquivarlo.

—5b.- **¿Cuál es el vino que mejor refleja la esencia de Bodegas Rafael Cambra?**

—R. C.- Quizá el vino que mejor se adapta a la idea que busco transmitir con mi bodega sea Casa Sosegada, un *coupage* de variedades locales como monastrell, arco, forcallà, bonicaire y rojal, a lo que se suma una crianza en hormigón. En nuestra zona había mucha tinaja y hormigón y el vino se criaba sin la intervención de la madera.

—5b.- **En vuestro proyecto ha entrado con fuerza el enoturismo. ¿Qué valor tienen Casa Colau para el conjunto de la bodega?**

—R. C.- El enoturismo es importante dentro de nuestro proyecto porque te ayuda a conocer a los clientes, a la vez que estos se empapan del territorio. En nuestro caso, intentamos hacer siempre catas en el exterior y eso 'siembra'. Es como un llover ligero, lo hace poco a poco, pero va mojando. Así, sembrando muchas «semillitas», luego esto nos ayuda a progresar como bodega.

—5b.- **El paraje de Terres dels Alforins es único, ¿cómo influye estar ubicados en un lugar tan mágico?**

—R. C.- La zona de Terres dels Alforins se encuentra en el eje de tres pueblos —Fontanars dels Alforins, La Font de la Figuera y Moixent— y es una idea de paisaje muy definida y respetada por la gente gracias a un cúmulo de factores (clima, paisaje y terreno). En su día se quedó olvidado, pero es un paisaje de interior que ha ido recuperando su fuerza y en el que el hombre ha convivido con él de manera ordenada, sabiendo lo que necesita para sobrevivir y ayudando a crear un paisaje natural, pero trabajando con él.

—5b.- **Hablando del clima, este curso ha estado muy influenciado por la sequía, ¿cómo ha sido la vendimia?**

—R. C.- Este 2023 ha sido un año muy difícil porque tuvimos una sequía de más de siete meses, un clima irregular, poca producción. Por todo ello, hemos tenido que seleccionar bastante nuestras uvas para poder tener una buena vendimia. Ha sido un año muy difícil, quizá el más difícil a nivel personal desde mis inicios en la bodega.

—5b.- **¿Hacia dónde miran los ojos de Rafa Cambra en el futuro próximo?**

—El objetivo de la bodega es seguir creciendo, ya no tanto a nivel de producción de botellas, sino en disfrutar elaborando los vinos. En definitiva, disfrutar más de nuestro día a día en la bodega y no pensar tanto en crecer ●



CONHOSTUR  
CONFEDERACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA  
Y TURISMO DE LA COMUNIDAD VALENCIANA

# LA MEJOR PROMOCIÓN GASTRONÓMICA PARA LOS RESTAURANTES Y BARES VALENCIANOS

CONCURSO MEJOR TAPA DE LA COMUNITAT VALENCIANA  
GASTROALMUERZOS  
SEMANA DEL DESAYUNO VALENCIANO  
GUÍA DE LA ALTA GASTRONOMÍA DE LA COMUNITAT VALENCIANA  
JORNADA PROFESIONAL "MIRADAS"  
EVENTOS DE PROMOCIÓN NACIONAL E INTERNACIONAL

[www.conhostur.com](http://www.conhostur.com)



COMUNITAT  
VALENCIANA



L'EXQUISIT  
mediterrani



federación empresarial  
hostelería Valencia



ASHOTUR  
ASOCIACIÓN PROVINCIAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CASTELLÓN



APEHA  
ASOCIACIÓN PROFESIONAL DE EMPRESARIOS  
DE HOSTELERÍA DE ALICANTE

# Miguel Velázquez

«Casa Los Frailes es el lugar en el que hemos sido felices desde niños»

Miguel Velázquez y su hermana María José, encarnan junto a su padre Carlos la pasión por unas tierras y un paisaje. Los Frailes pasa por ser una de las bodegas más antiguas de España... y también más bellas

TEXTO JAIME NICOLAU FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

La decimotercera generación de la familia Velázquez escribe una de las historias más bellas del mundo del vino valenciano: Casa Los Frailes. **Carlos Velázquez** es el responsable tácito de que sus hijos, **María José** y **Miguel**, apostaran sin vacilaciones por embotellar un paisaje que adoraban y en el que correteaban de niños. Desde entonces el proyecto no ha dejado de dar pasos cortos pero seguros.

María José Velázquez es una piedra angular en el proyecto. Comenzó llevando la parte de exportación desde centroeuropa, donde desarrollaba su profesión de financiera. Pero el proyecto creció y apostó con su hermano por él, tomando el guante lanzado por su padre. Hoy es además pieza fundamental en viticultura, una parte vital en una bodega que trabaja la agricultura ecológica y la biodinámica. En esta última parcela han crecido notablemente en los últimos años. Miguel Velázquez transmite a la vez pasión, calma y madurez. Él cambia siempre esta última por bisoñez para hablar de un proyecto que cree que solo alcanzará la madurez con el pasar de las generaciones Velázquez. La pasión le viene en vena. Él y su hermana

María José crecieron felices en la finca de Fontanars dels Alforins en la que se ubica la bodega. Es también la casa familiar que agolpa a empujones millones de recuerdos en sus retinas. Es el hogar de las sonrisas y los momentos felices. También el de alguna lágrima. Es la vida en sí misma. Por eso la parte de pasión es innegociable. Les viene en los genes. La calma la transmiten a través de los años y las vendimias. Del aprendizaje constante que marca su día a día. Ese que hace que no quieran ni oír hablar de madurez, para eso queda mucho. Creen que para escribir páginas de ese calado es necesario que transcurran varias generaciones de la familia. La conversación es de las que no terminarían nunca. De esas de café ilustrado. De las que no paran de brotar ideas bellas, siempre cargadas de verdad, de corazón y de compromiso con todo lo que les rodea.

—5barricas.- ¿Cómo llega la actual generación de la familia Velázquez a Casa Los Frailes y al mundo del vino y por qué?

—Miguel Velázquez.- Pues no tiene mayor secreto que por culpa, en el buen sentido de la palabra, de mi padre. Él fue el que nos conminó a mi hermana

## FARMACÉUTICO de formación

Miguel se considera un bodeguero de bodega, de los de tirar manguera, hacer remontados... Le ruboriza la notoriedad y le gusta saborear los buenos momentos recordando que Los Frailes es una bodega familiar.





María José y a mí, a tomar una decisión con la bodega y apostar por elaborar los vinos de nuestras viñas en casa. Cuando mucha gente de nuestra zona, en Fontanars dels Alforins, estaba apostando por llevar todo el vino a la cooperativa, mi padre vio que era momento de hacerlo por nuestra finca. Para mi hermana y para mí, realmente era un sueño porque era apostar por el lugar en el que nos hemos criado, era apostar por el sitio en el que hemos sido felices, por sus paisajes, sus tierras y sus gentes. Así que todo fue muy fácil aunque ninguno de los dos teníamos una formación específicamente vitivinícola. Mi hermana es economista y ha hecho su carrera en Centroeuropa, así que empezó llevando toda la parte de exportación desde allí. Después cuando el proyecto cogió raíces tuvo que volver y hoy lleva mucho del peso del proyecto. Yo soy farmacéutico, que algo más tiene que ver con el mundo del vino, pero me considero un bodeguero de bodega. De patear la tierra, comprobar depósitos, tirar manguera... En fin, así es como se fue cuajando el proyecto de Casa Los Frailes.

**—5b.- ¿Cuál dirías que es la esencia del proyecto de vuestra bodega?**

—M. V.- Pues yo te diría que ser fieles con esa tierra, con esos paisajes. Ser sinceros con lo que nos da el territorio y nos hace diferentes y apostar por ello. Yo creo que tenemos todavía cierta bisoñez. Hemos ido aprendiendo a la vez que andando el camino. Corrigiendo errores y caminando hacia poner en valor ese patrimonio de la zona de Terres dels Alforins que es excepcional. Poner en valor esos paisajes, las variedades que nos hacen diferentes como la monastrell, nuestros suelos... Creo que tenemos muchos puntos en los que apoyarnos a golpe de ser diferentes a través de lo que nosotros tenemos que no tienen otras zonas productoras. Pero si me preguntas cuál sería mi sueño como esencia de Casa Los Frailes te diría que ser capaces de poner en cada botella de vino un trocito de nuestro privilegiado territorio.

**—5b.- ¿Hacia dónde te gustaría que se escribiera el futuro de Casa Los Frailes?**

—M. V.- Pues aunque parezca que vuelvo al mismo punto es que estoy convencido de que es así. Yo creo que debemos seguir aprendiendo diariamente a entender lo que tenemos y lo que nos hace diferentes. Debemos ser humildes y tener la sinceridad de corregir nuestro camino. Yo siempre digo que aprendo mucho en cada vendimia. Y ese creo que debe ser el futuro. Creo que los proyectos maduros necesitan de varias generaciones para construirse. Así que me gusta imponerme esa autoexigencia del aprendizaje continuo como camino para seguir mejorando cada día.

**—5b.- Fuisteis una de las bodegas pioneras en apostar por la ecología hace décadas y después disteis un paso más con la biodinámica.**

## «Mi padre fue claramente el que nos conminó a mi hermana y a mí a tomar la decisión de elaborar vinos con las uvas de nuestras viñas en casa»

—M. V.- Desde el principio tuvimos claro que la ecología debía ser parte del proyecto y de esto hace ya algunos años. Lo hicimos por convencimiento. Creemos que el respeto a unas tierras que han laborado cientos de generaciones merecen ser legadas a las futuras generaciones, al menos, como las encontramos si queremos que sigan siendo lo productivas que son ahora. Después dimos un paso más incorporando la biodinámica. Me gusta explicarla diciendo que es la interacción entre lo animal y lo vegetal en perfecta armonía. Beneficiándose los unos de los otros. Es la única manera de que esta rueda pueda seguir girando.

**—5b.- ¿Sentís el orgullo del paisanaje cuando se ven brillar proyectos como Casa Los Frailes?**

—M. V.- Por supuesto. Es que creo que lo más bonito es buscar ese fin. Construir un relato que haga que se sientan orgullosos. Es aquello del paisaje y el paisanaje. No hay que olvidar que las bodegas ocupamos territorios de interior, de esos a los que la industria y el turismo ha dado la espalda durante años. Y a través de estos proyectos podemos dar brillo a unas tierras de las que todos nos sentimos orgullosos, tanto nosotros como la gente de pueblos como en nuestro caso es Fontanars dels Alforins. Creo que ese relato debemos escribirlo entre todos.

**—5b.- ¿Es el enoturismo uno de los caminos para construir ese relato de territorio?**

—M. V.- Estoy convencido de que es uno de los caminos. Para bodegas y pueblos pequeños es fundamental que la gente venga a visitarte a tus instalaciones y que vean que todo el relato que cuentas es real. Que toquen, sientan y disfruten los paisajes. Que vean cómo hacemos los vinos. Que descubran tesoros de bodegas antiguas enterradas como las 'bodegas fondas' de la zona. Que descubran los puntos de interés turístico, nuestra gastronomía, nuestras tradiciones, nuestros pueblos, nuestra cultura. Creo que es fundamental.

**—5b.- ¿En vuestro caso Terres dels Alforins ha marcado un punto de inflexión?**

—M. V.- Sin duda. La Asociación de Terres dels Alforins nació como la unión de una serie de bodegas comprendidas en el territorio que delimitan La Font de la Figuera, Moixent y Fontanars dels Alforins para pelear por unos valores que entendemos que compartimos. Nació con una filosofía preciosa de 'Vins de Paisatge' y ha ido asentándose en torno a los mismos valores. El objetivo era poner en valor este territorio, sus pueblos, su cultura, su gastronomía y sus tradiciones y sigue siendo el mismo. En ese movimiento yo he aprendido mucho de personas como Pablo Calatayud o Rafa Cambra... y sigo aprendiendo e intentando llegar a estar a su altura. Terres dels Alforins nos ha aportado mucho a todas las bodegas pero también a las gentes de los pueblos. Los moixentins, fontins o alforiners están hoy orgullosos de lo que representa Terres dels Alforins. Hemos trazado un camino precioso y hay que seguir caminándolo ●

**«La esencia de Los Frailes es ser fieles a la tierra y los paisajes y ser sinceros con lo que nos hace diferentes y apostar por ello»**

# casagrande



*Casagrande, un vino que rinde homenaje  
a la restauración valenciana y a su gente, que hacen,  
día a día, nuestra casa... grande*

# Félix Martínez

«Vera de Estenas ha evolucionado en busca de lo autóctono, lo auténtico»

Se ha convertido en el custodio apasionado del sueño vinícola que forjó su padre en los años 80. Su compromiso se traduce en la creación de una identidad única en torno a la singular variedad de bobal. La valentía y adaptabilidad de la bodega la han catapultado como destacada productora de vinos de pago, un testimonio tangible de décadas de trabajo excepcional

TEXTO BERTA M.ª LÓPEZ FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD VÍDEO VICENT ESCRIVÀ Y FERNANDO MURAD

**A**gradecido y afable como pocos, Félix Martínez ha perpetuado el sueño que su padre forjó en la década de los 80. Le brillan los ojos cuando se refiere al proyecto que hoy capitanea. Vera de Estenas es su vida y el mundo del vino su pasión. Una bodega con la que ha crecido y que ha marcado toda su biografía. A lo largo de los años, han sabido adaptarse y arriesgarse, una valentía que les ha llevado a encontrar en la bobal un tesoro con el que diferenciarse, construyendo una identidad en torno a una variedad única.

La búsqueda de calidad es una asignatura más que superada, ahora se centran en elaborar vinos que cuentan la historia de la finca, referencias que susurran aromas y sabores que transportan hasta su portentoso paraje. Vera de Estenas es un testimonio de trabajo excepcional que se ha transmitido y conservado de generación en generación. Esta bodega ostenta el honor de producir vino bajo la máxima figura de calidad en el mundo vinícola español: el vino de pago.

—5barricas.- **Cómo son los primeros pasos de Félix Martínez en el mundo del vino?**

—Félix Martínez.- Desde que tengo uso de razón he estado vinculado con el mundo del vino. Mi padre, aparte de dedicarse empresarialmente a este sector, también pertenecía a varias asociaciones porque tenía profundo interés en divulgar la cultura del vino. Al principio, como era una cosa tan natural ni me planteaba si me iba a dedicar al sector vinícola. A partir de los 17 vi que me apasionaba este mundo y quise dedicarme de pleno. Mi padre se empeñó en que antes me formase, entonces me licencié en Empresariales y después, entré en la bodega.

—5b.- **¿Cuáles son los valores que han guiado el desarrollo de la bodega?**

—F. M.- Mi padre siempre ha sido mi maestro. Él siempre nos ha insistido en la importancia de ser honrado, honesto y tener palabra. Nos repetía constantemente la palabra calidad. Yo comencé en una época de transición, en la que se comercializaba a granel y casi no había embotellado. Hablo de me-



**CASA DON ÁNGEL BOBAL**  
**Se cumplen 25 años**  
de uno de sus grandes emblemas. Un vino con un enorme potencial que les identifica, sobre todo, en el mundo de la exportación.



## «Mi padre siempre ha sido mi maestro. Él siempre nos ha insistido en la importancia de ser honrado, honesto y tener palabra. Nos repetía constantemente la palabra calidad»

diados-finales de los 80, cuando no se creía que en la Comunitat Valenciana se pudieran embotellar vinos que tuvieran un buen nivel.

### —5b.- ¿Cuál es vuestra forma de entender el vino?

—F. M.- El mundo del vino no es solo mi trabajo, es mi vida. Aunque no es fácil, lo disfruto. La comercialización es una forma de vida. Vera de Estenas es un proyecto familiar que mantiene esa vinculación con la finca y el terruño. Nuestra filosofía se basa en elaborar vinos singulares, queremos que cada botella nos identifique y refleje su procedencia.

### —5b.- Vera de Estenas es uno de los proyectos con mayor trayectoria en el mundo del vino valenciano. ¿Cuál ha sido vuestro mayor acierto?

—F. M.- Yo creo que hemos sabido evolucionar. Al principio del proyecto, cuando se empezaron a hacer los primeros embotellados, se insistía mucho en lo que entonces se llamaban variedades mejorantes como la cabernet sauvignon, merlot y chardonnay. Mi padre plantó esos viñedos en la finca a principios de los 80 y eso ha ido evolucionando en busca de lo autóctono, lo auténtico.

En los 90 apostamos por la bobal, y después por la tardana. Comenzamos haciendo fuerza. Yo era pequeño, pero lo recuerdo. Cuando empezamos con la comercialización, sobre todo, con la exportación nos dimos cuenta de que estos vinos eran bien acogidos. Además, apostar por lo autóctono era una forma de hacernos un hueco y diferenciarnos, elaborando otros vinos éramos uno más en un listado larguísimo.

### —5b.- Se cumplen 25 años de Casa Don Ángel Bobal, uno de vuestros grandes emblemas. ¿Qué significado ha tenido en la evolución de la bodega?

—F. M.- Hay quien nos conoce por este vino, sobre todo, en el ámbito de la exportación. En su día fue una apuesta por un bobal de guarda en un momento en el que estaba extendida la idea de que esta variedad no servía para vinos de crianza. Partiendo de uvas de bobal con calibre de grano pequeño, en la finca que da nombre a este vino encontramos el enorme potencial cualitativo que daría personalidad a los vinos de Vera de Estenas, en especial a Casa Don Ángel Bobal.

Para nosotros es una satisfacción ver cómo después de 25 años seguimos elaborando un vino que está en diversidad de mercados. Es más, hay muchas bodegas que a partir de entonces se han sumado a elaborar bobales de guarda. Para celebrar las bodas de plata de la primera añada de Casa don Ángel Bobal, organizamos unas catas verticales con periodistas e importadores. En este encuentro descorchamos desde la añada de 1998 hasta la de 2021 incluida, que es la última embotellada, aunque no se comercializa. Vera de Estenas es la bodega con más trayectoria con bobales de guarda.

### —5b.- ¿Crees que la bobal vive ahora mismo su mejor momento de la historia?

—F. M.- Creo que en este momento es una variedad que está estabilizada. Hace aproximadamente 10 años vivió un momento de «moda», cuando se situó en portadas de revistas internacionales. Fue como un descubrimiento y se ha mantenido. Al final, lo importante es que su potencial se ha reconocido y que perdura.

### —5b.- Este año habéis cumplido con otro de vuestros propósitos más ambiciosos: el estreno del hotel. ¿Qué supone para la bodega?

—F. M.- En los últimos años se han incrementado las visitas, pero no queríamos que fuera únicamente una experiencia de una mañana. Queríamos ofrecer la oportunidad de dormir entre viñedos para que el visitante pueda disfrutar del paraje nada más levantarse. El público también nos lo pedía, entonces dimos el paso de transición de casa rural a hotel.

Tenemos la suerte de contar con un paraje con mucho encanto alrededor de la bodega. Está abrazada por viñedos, con un bosque delante y a una altura que ofrece unas vistas panorámicas muy bonitas. Además, hemos mantenido las antiguas bodegas, una de ellas construida en 1876 y otra de principios del siglo XX en la que todavía trabajamos. Hacemos nosotros mismos las visitas y eso creo que también gusta. Disfrutamos mucho contando y enseñando nuestro trabajo. Estamos muy agradecidos y la gente se va encantada.

### —5b.- Este 2023 ha dado para mucho, también habéis sacado un nuevo vino...

—F. M.- Sí. El Rosado de Estenas entra dentro de la gama de vinos que hacen un afinamiento en tinaja, en ánfora de barro. Comenzamos la familia con el Bobal hace ya ocho o nueve años. Después se incorporó la Tardana y ahora el Rosado. Son vinos con un estilo cada vez más demandado: jóvenes, afrutados y muy frescos. Este último es un vino clásico porque incluso tiene color, no es pálido como marca ahora la tendencia. Es un rosado tradicional de bobal.

### —5b.- ¿Hacia dónde te gustaría que se escribiera el futuro de la bodega?

—F. M.- Me gustaría que hubiera relevo generacional, pero tampoco es una cosa que me obsesione. Estamos cada vez más volcados con el paraje y con el Pago Vera de Estenas. Deberíamos potenciar más su conocimiento para que la gente sepa que es la máxima calificación que puede obtener una bodega. Comercialmente, nos gustaría posicionarnos en más países como Singapur ●

«Cada vez estamos más volcados con el paraje y con el Pago Vera de Estenas. Deberíamos potenciar más su conocimiento para que la gente sepa que es la máxima calificación que puede obtener una bodega»



## **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.

# Rodolfo Valiente

«Sin duda la esencia de Vegalfaro es el Pago de los Balagüeses»

Bodegas Vegalfaro es el lugar donde el enólogo Rodolfo Valiente consigue crear tesoros de enorme valor: vinos excepcionales que reflejan la pasión de su familia por el mundo vitivinícola, arraigados a un entorno mágico y elaborados con mucho esmero

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

**R**odolfo Valiente es un alma inquieta que dejó todo para abrazar su pasión: elaborar vinos a partir de los viñedos de la familia. Fue hace 25 años cuando sintió esta llamada de la que no dudó ni un segundo en ir corriendo, pero su vínculo con el mundo del vino siempre ha estado en sus raíces, desde bien pequeño guarda recuerdos de llevar el botijo a los vendimiadores o explorar la finca junto a su padre. Comenzó estudiando Derecho, después estuvo un tiempo trabajando en el sector marítimo y no fue hasta sus 33 años cuando se puso a estudiar Enología y Viticultura. Y es que nunca es demasiado tarde, Rodolfo Valiente ha cumplido su sueño en los viñedos familiares ahora convertidos en Bodegas Vegalfaro, un proyecto que elabora vinos muy personales que han conquistado a todo el mundo.

—5barricas.- ¿Cómo nace Bodegas Vegalfaro?

—Rodolfo Valiente.- Nace a partir de lo que ya tenía de la familia. Tenía unas variedades, unas fincas, unos suelos... y palpé que de ahí podía manifestar todo lo que veía y sentía. Empecé elaborando vinos, luego llegó el cava y actualmente contamos con casi diez referencias entre vinos y cavas. Cada uno de ellos para mí es un momento, es un segmento de mercado, es

una actitud, y por eso he llegado a hacer tantas elaboraciones.

—5b.- En Bodegas Vegalfaro trabajáis bajo la filosofía de la ecología y la sostenibilidad, ¿es algo que tenías claro desde el principio?

—R. V.- Sí. Desde siempre hemos trabajado el cultivo ecológico, lo que pasa que hay que certificarse y esto ya es otra cosa, es otro nivel que te debe acreditar la Unión Europea. Y la sostenibilidad igual. Desde pequeño en casa me llamaban un poco el 'maniático del reciclaje', siempre era yo el que se encargaba de separar las basuras, es algo que llevo dentro. Es lo más enriquecedor que se puede hacer, tener un circuito en el que todo funcione, en el que se pueda reciclar, aprovechar y ahorrar. Las dos cosas están ligadas porque más sostenible que un cultivo ecológico no hay nada, no estás contaminando la tierra, eso es la primera esencia y para mí es lo más importante. Si no tocas el suelo hay una microfauna contenta, están alegres, por supuesto la tienes que activar con un principio de biodinámica que nosotros practicamos haciendo nuestro propio compost y, sobre todo, saber que la raíz no va a absorber ningún compuesto de síntesis y que va a ir a la uva y de la uva al vino. Un vino ecológico y sostenible igual no lo diferencias

## APUESTA POR LA ECOLOGÍA

**Desde sus inicios,** Rodolfo Valiente ha tenido claro que debía trabajar bajo la filosofía del respeto por el medioambiente, elaborando vinos ecológicos y sostenibles.





organolépticamente, pero tu cuerpo sí lo nota y eso para mí es fundamental.

—5b.- **¿Qué hace diferente a Vegalfaro del resto de bodegas?**

—R. V.- Lo más significativo es que elaboramos vinos muy personales, que nunca se han salido del guion. Somos viticultores y para nosotros lo más importante es la fruta. Lo que queremos desarrollar son esos aromas muy limpios para que la gente los reconozca fácilmente y vinos que no sean difíciles. Ya que tenemos tres fincas y diversidad de variedades, intentamos que nuestra responsabilidad sea hacer un vino en armonía con todo y eso es un poco de lo que nunca nos hemos desviado. Y creo que lo hemos conseguido.

—5b.- **¿Y cuál dirías que es vuestra esencia?**

—R. V.- Sin duda la esencia de Vegalfaro es el Pago de los Balagüeses. Son unas parcelas dentro de una finca que a mí me han aportado mucho y me han dado a conocer sobre todo en el ámbito internacional por las altas puntuaciones que le han otorgado los mejores críticos internacionales, se han convertido en una enseña para la bodega. Son vinos que nacen en un suelo muy diferente al resto, con una edafología en la que no hay un sistema muy parecido, es algo muy exclusivo y muy personal.

—5b.- **¿En qué momento llega la certificación 'Vino de Pago' a Vegalfaro?**

—R. V.- La verdad es que lo solicité nada más salir la ley española en el 2004 siguiendo los cauces que me mandaron, pero no fue hasta 2011 cuando por fin lo obtuve. Aunque la realidad es que yo ya había registrado la marca **Pago de los Balagüeses**, había gente incluso que me decía «si tú ya eras pago antes de serlo certificado por la Unión Europea» y era así, yo ya tenía esa visión desde el minuto cero, sabía que esas parcelas eran diferentes. Teníamos otras fincas que no las hice pago por ética y porque no me distinguen de nadie, aunque estas también me permiten hacer vinos fabulosos que responden a otro momento, como son las gamas **Rebel.lia** o **Caprasia**. Los **Rebel.lia** son vinos jóvenes para disfrutar de la amistad o de la música que es otra de mis pasiones. Y **Caprasia** es una gama que tiende a vinos de variedades autóctonas y a reminiscencias históricas de viñedos, los íberos... Un vino y una gama para cada momento.

—5b.- **¿Qué es lo que hace especial a las parcelas del Pago de los Balagüeses?**

—R. V.- Sobre todo el suelo y las barreras naturales de pinos que rodean la parcela. Son vinos que destacan por sus hierbas aromáticas, a mí me gusta llamarlos 'vinos botánicos' porque son capaces de obtener la esencia de todo ese paisaje. La verdad son vinos que a mí me ilusionan porque cuando me los estoy bebiendo estoy recordando un paseo por esos viñedos y esa finca, para mí eso es muy interesante.

—5b.- **Vinos de Pago, pero también elaboráis bajo el sello de calidad de otras Denominaciones de Origen ¿no?**

—R. V.- Sí. Trabajamos con la Denominación de Origen Cava porque Requena es municipio de cava y somos elaboradores de cava, y con la Denominación de Origen Utiel-Requena porque las

otras dos fincas que tenemos están en la Vega, de ahí el nombre Vegalfaro, donde nacen nuestras gamas **Caprasia** y **Rebel.lia**.

—5b.- **Me hablabas de la diversidad de uvas que tenéis en Vegalfaro, ¿qué variedades trabajáis?**

—R. V.- En el Pago de los Balagüeses se hizo una reestructuración de viñedo plantando syrah y fue todo un acierto porque con ella elaboramos nuestro vino más emblemático; de hecho está catalogado como uno de los tres mejores vinos syrah de España por *Vívino* y por críticas internacionales. También tenemos garnacha tintorera y una parcela pequeña de chardonnay. Antes todo estaba plantado de bobal y de tardana, pero en su día se decidió cambiarlos porque eran viñedos muy viejos que ahora tendrían casi 200 años y de alguna forma habría que haberles dado la vuelta. Y en lo que es el resto de Vegalfaro trabajamos también con tempranillo, bobal, merlot, chardonnay y sauvignon blanc.

—5b.- **¿El enoturismo ha adquirido importancia en Bodegas Vegalfaro?**

—R. V.- Sí, nosotros fuimos pioneros hace mucho tiempo. Hicimos una sala para recibir a los enoturistas acorde a una medida que nosotros queríamos. Antes podíamos decir que era un enoturismo industrial entre comillas, pero ahora no queremos mucha gente. Ahora filtramos un poco porque vemos que cada vez hay más gente que atiende más a la visita, está más preocupado por lo que hacemos nosotros, por la viticultura ecológica.

—5b.- **¿Qué dirías que aporta Vegalfaro y Rodolfo Valiente al mundo del vino?**

—R. V.- Creo que hemos aportado algo al mundo del vino valenciano y espero seguir haciéndolo. En ocasiones veo en redes sociales o en ciertos sitios que me copian, algo que me da a veces un poquito de rabia pero también me hace pensar que no lo estoy haciendo tan mal. Lo que sí sé es que tengo un trabajo que cuando me dan la enhorabuena después de haber probado alguno de mis vinos, con el que han disfrutado, es muy gratificante.

—5b.- **¿Te hubieras imaginado todo lo que has conseguido?**

—R. V.- Es muy difícil esa pregunta. Estoy muy contento con el desarrollo y la trayectoria, pero veo que todo va muy lento. El consumidor no acaba de profundizar, sobre todo se queda en denominaciones de origen que amparan otras marcas. Creo que en estos últimos 25 años hemos ganado muchísimo, veo que ha habido una evolución, pero demasiado lenta. Espero que los próximos años se acelere todo un poco porque nos lo merecemos. Creo que al final lo conseguiremos entre todos sabiendo vender mejor, con más precio y convenciendo a los consumidores de que aquí, en la Comunitat Valenciana, se pueden hacer grandes vinos.

—5b.- **¿Cómo se dibuja el futuro de Bodegas Vegalfaro?**

—R. V.- Lo veo centrándome mucho más en el Pago de los Balagüeses. Elaboro de muchas otras parcelas o de otras fincas, pero siento que esta es algo distinto al resto con un comportamiento de la uva perfecto. Y la verdad es que no mucho más, quiero quedarme como estoy, no quiero ampliar ni producción ni nada porque mi objetivo era elaborar vinos a partir de las fincas que ya teníamos en la familia y en estos momentos es donde estamos. Lo hemos conseguido ●

«Lo más significativo es que elaboramos vinos muy personales, que nunca se han salido del guion. Somos viticultores y para nosotros lo más importante es la fruta»



## Destino mediterráneo inclusivo y acogedor

Acércate a conocer la Ruta del Vino Utiel-Requena y disfruta de una experiencia que no olvidarás

Amb la col·laboració de / Con la colaboración de



# UN VIAJE A LOS ORÍGENES DEL VINO

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

# José Luis Salón

«A veces la realidad supera los sueños y es lo que nos ha pasado en Pasiego»

Pasión por la naturaleza, eso es lo que ha movido a José Luis Salón a ligar su vida profesional al vino y a la tierra. Desde sus estudios hasta su andadura en Bodegas Pasiego, su camino ha estado guiado por el compromiso de enriquecer las tierras de su querida Sinarcas

TEXTO MAR LAFUENTE FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

Inspirado por la pasión de su padre, quien sembró en él el apego por la naturaleza, la tierra y el cultivo, José Luis Salón teje su vida profesional con hilos de amor hacia su comarca, su municipio y el mundo del vino. Su camino hacia el vino comenzó como un capricho del destino, una elección que le llevó de la fitotecnia a las industrias agroalimentarias estudiando la carrera que le permite ahora ejercer como ingeniero agrónomo. Además, tuvo la suerte de ser alumno erasmus en la escuela de Montpellier, donde se cruzó con maestros de gran renombre internacional del sector vitivinícola. Así, con el amor hacia el vino y la naturaleza fluyendo entre sus venas, José Luis tiene muy claro su objetivo: enriquecer sus tierras. Para ello participa en diferentes asociaciones y organismos como por ejemplo siendo técnico del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena o como presidente de Rurable, aunque sin duda su proyecto más especial es Bodegas Pasiego. Situada en su querido Sinarcas, con Pasiego han logrado elaborar vinos con alma, vinos vivos que marcan la diferencia en la zona y que destacan por su enorme calidad.

—5barricas.- Si tuvieras que presentarte... ¿quién dirías que es José Luis Salón?

—José Luis Salón.- Es un ingeniero agrónomo ilusionado con el mundo del vino y con ganas de aportar a su comarca, a su municipio y a la sociedad en general.

—5b.- El amor por la naturaleza y por el vino siempre ha estado dentro de ti y de tu familia, pero ¿cómo llega Bodegas Pasiego a vuestras vidas?

—J. L. S.- Pasiego es una bodega que ponen en marcha tres amigos, uno de ellos mi hermano. A los seis años de estar funcionando entro yo por uno de los socios y es cuando hacemos el traslado a las instalaciones de Sinarcas. Al año siguiente entró mi hermano pequeño, ahí se convirtió en una bodega familiar.

—5b.- Y Pasiego empezó a escribir su historia... ¿Destacarías algún paso del camino?

—J. L. S.- Desde entonces hemos dado varios pasos. El primero fue intentar hacer vinos de calidad. Y el segundo intentar hacer vinos de calidad de nuestras uvas. Este último fue un paso muy importante para nosotros porque pensábamos que en Sinarcas, a unos

## VINOS CON ALMA

### Así define

José Luis Salón las referencias que producen en Pasiego, están elaboradas con una materia prima muy bien seleccionada, muy mimados, que les permite conseguir una alta calidad en el resultado final.



## «Lo que hemos conseguido con Pasiego Julieta no lo podría imaginar, reconocimientos y comentarios a nivel internacional de un vino que pensábamos que a lo mejor era un error o que venía de una catástrofe»

900 metros de altitud y con unas maduraciones muy tardías, sería casi imposible conseguir esa calidad que queríamos en los vinos. Nunca pensamos en aquella época, hace ya 20 años, que seríamos capaces de hacer vinos de calidad en Sinarcas.

—5b.- Por tanto, ¿la gran apuesta de Bodegas Pasiego es la calidad?

—J. L. S.- Desgraciadamente o afortunadamente no vivimos solo de lo que nos da la bodega, los tres hermanos tenemos un trabajo aparte. Gracias a esto, en Pasiego nos podemos permitir ciertos lujos como es calidad, calidad y más calidad. Elaboramos algunas veces vinos que no dan el perfil y directamente no entran en una botella de Pasiego. Siempre digo que todas las uvas que entran su destino inicial es acabar siendo Pasiego de Autor, nuestro vino de añada excepcional. Después, por el camino, durante la elaboración, la crianza, las decisiones que tomamos, la materia prima, etc., puede resultar no ser un vino top, pero sí que es un vino que sigue teniendo un nivel cualitativo muy alto para entrar en nuestro crianza o en nuestro Pasiego Bobal.

—5b.- ¿Qué características hacen especial al lugar donde nacen vuestros vinos?

—J. L. S.- Sinarcas, junto a Camporrobles, son los dos municipios de mayor altitud dentro de la Denominación de Origen Utiel-Requena, están en torno a los 900 metros de altitud. Aquí los veranos son más frescos que en el resto de la comarca, con Requena o las zonas más cálidas nos llevamos 15 días desde la brotación hasta la vendimia. Estar a esa altitud, que por el río Turia nos suba todos los días ese solano, esa humedad, ese viento fresco de levante, hace que la translocación de azúcar en la maduración sea más pausada, más lenta, y sea más correcta. Además tenemos todo tipo de suelos, desde más pedregosos, más francos, más arcillosos... Pero creo que lo que más nos diferencia es el clima y la altitud. Precisamente esto, lo que hace 20 años pensaba que no nos permitiría elaborar vinos de calidad en Sinarcas, ahora es un privilegio.

—5b.- ¿Con qué variedades estáis trabajando actualmente?

—J. L. S.- Históricamente teníamos bobal y tempranillo básicamente, pero desde el año 1999 introducimos variedades foráneas francesas como la cabernet, la merlot, la syrah, blancas como la chardonnay o la sauvignon que son variedades muy nobles que nos han ayudado a hacer grandes vinos.

—5b.- ¿Cómo definirías los vinos de Pasiego?

—J.L.S.- Los suelo definir como vinos con alma. Hay gente que no termina de entenderlo, pero tiene su explicación. Para mí algunas de las mejores críticas que me han hecho es: «yo recibí tu vino, lo abrí, lo probé, dejé la copa, lo volví a probar al cabo de una hora, lo probé por la noche y lo probé al día siguiente y el vino seguía dando la cara». Cuando hablo de vinos con alma quiero expresar eso. Son vinos que están hechos con una materia prima muy bien seleccio-

nada, muy mimados y que al final es un producto de mucha calidad, pero no en un momento o en un instante, no, que es un vino que un día después de abrirlo sigue dando la cara perfectamente.

—5b.- Otra de vuestras grandes apuestas ha sido el enoturismo ¿verdad?

—J. L. S.- Sí. Nosotros en 2010 hicimos una inversión en bodega, que muchos compañeros me decían que si estaba loco o que si estaba seguro de lo que estaba haciendo... hasta que les explicaba que era una inversión en imagen y en visitas. Algunos seguían pensando que no era el mejor momento de invertir, pero muchos me daban la razón y creo que fue un acierto. Tenemos un escaparate donde ofrecer nuestra mejor cara y nuestros mejores vinos, es una bodega pequeña, modesta, pero muy coqueta y eso le gusta a la gente.

—5b.- ¿Te imaginabas hace 20 años, en vuestros inicios, conseguir todo lo que sois hoy?

—J. L. S.- Bueno, soñar es gratis y es cierto que muchas veces has soñado con grandes hitos, pero yo creo que a veces la realidad supera los sueños y es lo que nos ha pasado en Pasiego. Lo que hemos conseguido con Pasiego Julieta yo no lo podría imaginar, reconocimientos y comentarios a nivel internacional de un vino que pensábamos que a lo mejor era un error o que venía de una catástrofe... Nunca pude imaginar que nos daría tanto un vino tan especial o tan extraordinario como ese.

—5b.- ¿Qué crees que está aportando Pasiego al mundo del vino?

—J. L. S.- Creo que Pasiego lo que está aportando es ese histórico que tenemos, permanecer como bodega que hace vinos de calidad. Creo que, incluso en Sinarcas, somos un ejemplo para pequeños jóvenes que han estudiado y que mañana pueden dar el paso de decir voy a elaborar las uvas de mi padre. Y con vinos como Julieta, que se salen de la norma, de lo estándar y no son muy comunes en la zona, creo que también aportamos ilusión para que la gente apueste por hacer otras cosas, por probar, por innovar.

—5b.- ¿Y si hablamos del futuro del proyecto?

—J. L. S.- Estamos ya en una edad en la que tenemos que ir pensando en el relevo generacional. No va a ser sencillo porque no hemos sabido transmitir esa pasión o ese amor por la tierra que nos inculcaron a nosotros, entonces no sé qué nos deparará. La verdad es que me veo dentro de 10 o 15 años sin estar jubilado todavía, no por edad, sino porque no me veo parado, no me veo quieto... Y haciendo cosas interesantes, algunos vinos clásicos como hacen muchas bodegas y haciendo otra gama o tipo de vinos más adaptados al mercado.

—5b.- ¿Deberíamos centrarnos más en trasladar esa pasión por el mundo rural, por la tierra, por la naturaleza o por el vino a la gente joven?

—J. L. S.- Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena hemos puesto en marcha varias campañas para dignificar el trabajo del viticultor, de hecho son muchos los proyectos ya de jóvenes que han estudiado en la universidad y que han vuelto a sus raíces. Creo que esto es algo que tenemos que perseguir, no que la gente se quede simplemente, tenemos que ser capaces de contarles todo lo bueno que tiene nuestro territorio y, después de irse, quieran volver ●

# Vive la experiencia Leblosen.

Descubre el arte de elegir el vino perfecto en **Leblosen**, donde la experiencia va más allá de la etiqueta. Nuestro equipo te guiará con pasión y conocimiento, asegurándose de que cada botella que elijas sea un placer para tus sentidos. En nuestra tienda, no solo vendemos vino; asesoramos, compartimos historias y creamos momentos únicos. Deja que **Leblosen** sea tu guía en el fascinante mundo del vino. Tu elección nos importa, y estamos aquí para hacer tu experiencia inolvidable.

Le  **blosen**

Avda. de Madrid, 53 · 46930 Quart de Poblet (Valencia)  
Tel. 961 532 615 · [www.leblosen.es](http://www.leblosen.es)



LAS AÑADAS

# Mara Bañó

«Les Freses para mí significa una oportunidad de trabajar de una forma feliz»

Les Freses es uno de esos proyectos vitivinícolas envuelto en cosas maravillosas que acaban enamorando a cualquiera que se sumerge en él. Una bodega que en poco tiempo se ha convertido en referente en la Marina Alta y también en el sector del vino valenciano

TEXTO **MAR LAFUENTE** FOTOGRAFÍA **VICENT ESCRIVÀ, FERNANDO MURAD**

**M**ara Bañó ha sido la encargada de darle vida a Les Freses. Su historia es una crónica de pasión, dedicación y amor por el mundo del vino. Viene de una familia que ha ayudado a construir lo que es a día de hoy Dénia, ciudad gastronómica por la UNESCO, a base de dar servicio y sacrificio. Trabajando con su familia, detrás de la barra, descubrió el vino como objeto gastronómico y como hilo conductor de la historia, fue ahí cuando quedó totalmente enganchada.

Aunque comenzó sus estudios realizando la carrera de Administración y Dirección de Empresas, siguió licenciándose en Filosofía, acabó realizando el curso de sumillería de 18 meses en el curso del CDT y estudiando Enología en la Universidad de Castilla y León. Un giro de vida que a nadie le sorprendió. Ahora Mara Bañó está trazando un camino de lo más especial, aportando un toque de singularidad y luchando por poner en valor las posibilidades que ofrece la moscatel, mostrando al mundo la excelencia

cia y la expresión del Mediterráneo en cada sorbo de sus vinos.

—**5barricas.**-¿En qué momento le empieza a llamar la atención el mundo del vino a Mara Bañó?

—Mara Bañó.- Trabajando en el mundo de la restauración, al otro lado de la barra, me obsesionaba bastante el vino no solo como objeto gastronómico, también como hilo conductor de nuestra historia. Siempre digo que he aprendido más cosas sobre mi comarca haciendo vino que en el colegio, y es verdad. Es ahí cuando me enganché un poco a ese mundo. Y luego con la ayuda de Pablo Calatayud del Celler del Roure nos ponemos en el otro lado de la mesa, en la viña, a hacerlo realidad.

—**5b.**- ¿Cuándo hace clic en tu cabeza y decides poner en marcha Les Freses?

—M. B.- Podríamos decir que más o menos en el 2002 y 2003 fue cuando se me abrieron los ojos y pensé que en la comarca de la Marina Alta necesitábamos volver a ponernos las alpargatas de careta, volver a poner en valor el mundo rural y recordar quiénes somos para

**APUESTA POR LA MOSCATEL**  
Uno de los objetivos de Mara Bañó

siempre ha sido poner en valor esta uva tan característica de la Marina Alta, transmitir que es una variedad amplísima y con una enorme versatilidad.





mirar al futuro. Ha sido un milagro que Les Freses se nos pusiera en el camino, porque para la viticultura es el sitio ideal. Tiene pendiente, lo que nos ayuda mucho con los drenajes; tiene corrientes de aire que nos ayuda mucho contra la humedad; está soleado, lo que nos ayuda mucho contra los hongos; y, sobre todo, está en el mejor sitio del mundo que es entre Dénia y Jávea, donde la moscatel es más feliz y mi familia también.

—5b.- **¿Cuáles son los activos más potentes del territorio de Les Freses?**

—M. B.- Yo diría que su condición más importante es que es marinera, porque dicen que la moscatel *si no veu la mar plora*. La moscatel es típicamente marinera, tiene que estar cerca del mar y, además, es típicamente mediterránea. Entonces podríamos decir que estos son los dos activos más importantes que tenemos.

—5b.- **¿Qué significa o ha significado para ti este proyecto en el que te embarcaste hace ya unos cuantos años?**

—M. B.- Les Freses para mí significa una oportunidad de trabajar de una forma feliz; de conocer a personas muy creativas; de disfrutar de la gastronomía que para mí también es muy importante porque siempre bebemos cuando comemos, es raro que bebamos solamente; y de enfocar mi madurez de forma óptima, haciendo lo que me gusta.

—5b.- **¿Cómo son vuestros viñedos, vuestros suelos y qué variedades tratáis?**

—M. B.- Nuestros viñedos están ubicados en Jesús Pobre, una pedanía que está a 4 km de Dénia, en la zona interior detrás del Montgó. En cuanto al suelo, la mitad de nuestra finca es arcillosa de tierra roja y la otra mitad es de tierra blanca, de tap como decimos aquí en la Marina Alta, súper calcárea. Digamos que hace una forma de triángulo partido por una *aigüera* (un río que se forma cuando hay mucha tormenta). De la *aigüera* hacia el norte es tierra roja y de la *aigüera* hacia el sur es tierra blanca. Esto mola mucho porque los mismos clones de, por ejemplo, moscatel nos dan unos vinos en la tierra arcillosa y otros en la tierra caliza, totalmente diferentes aunque es exactamente el mismo clon de variedad y esto nos permite jugar. En cuanto a las variedades, el 90 % que tenemos es moscatel y un 10 % de variedades tintas valencianas como forcallà, monastrell, bobal y giró.

—5b.- **¿Cómo son y qué buscas transmitir con los vinos de Les Freses?**

—M. B.- Los vinos de Les Freses son como la gente de la Marina Alta. Son frescos, cítricos, sorprendentes y muy bebedores, también como la gente de la Marina. Y con ellos quiero transmitir sobre todo el *terroir*, el Mediterráneo, buscar esa parte fresca del Mediterráneo, no la clásica que ya conocemos que es muy tánica y muy alcohólica. Buscamos una parte que todavía nos falta por explorar, sobre todo con los moscateles secos. Somos tradicionalmente productores de mistelas y eso puede ser que haya inculcado en la gente una forma de pensar equivocada, de que la moscatel es una variedad con la que solamente se pueden elaborar vinos dulces y no es así. Creo que eso es lo que quiero transmitir, que es una variedad amplísima y muy versátil, la versatilidad de la moscatel.

—5b.- **Calidad es otra de las características que resuenan en los vinos de Les Freses, pero en general ¿crees que cada vez son más las bodegas que apuestan por calidad y no cantidad?**

—M. B.- Sin duda, es que además es el camino para las bodegas artesanales, digamos. No podemos competir con unas producciones enormes, ni gigantes ni en presupuestos de publicidad ni nada de eso... Entonces solo podemos apostar por la calidad, es la salida que tenemos y lo que nos puede diferenciar.

—5b.- **¿Qué dirías que está aportando Mara Bañó y Les Freses al mundo del vino?**

—M. B.- Humildemente tendría que decir que trabajo, eso sí. Tengo muchos defectos, pero el de la comodidad y la zangería no están entre ellos. Aporto mucho trabajo y sobre todo en nuestra bodega estamos muy centrados en hacer divulgación, activismo del consumo de los vinos valencianos, en eso estoy muy centrada. No sabría decirte si lo hago mejor o peor que otros, solamente espero que lo que hago la gente lo valore y que quede en la memoria de las personas que los vinos de nuestra comunidad, de la Comunitat Valenciana, pueden hablar de tú a tú con grandes vinos que tradicionalmente han tenido mucha fama en cualquier carta, en cualquier restaurante y en cualquier barra.

## «Los vinos de

**Les Freses son como la gente de la Marina Alta.**

**Son frescos, cítricos, sorprendentes y muy bebedores, también como la gente de la Marina»**

—5b.- **¿Qué podríamos hacer para que la gente se conciencie más o apostase más por los vinos valencianos?**

—M. B.- Primero recuperar la dignidad, es decir, ser más buenos con nosotros mismos. Pero eso vendrá si nos conocemos mejor, por eso la divulgación es tan importante. Si sabemos más lo que hay aquí seguramente nos gustaran más nuestros productos, como decía el Titi «el que lo prueba repite, yo no sé por qué será».

—5b.- **En este sentido, parece que cada vez son más los jóvenes que apuestan por el vino valenciano, recuperando viñas de la familia y lanzándose a elaborar vino. ¿Qué les dirías?**

—M. B.- Les diría que tengan mucho ánimo, que hay mucho camino por recorrer, que está todo por hacer y que van a ser muy felices. Que es una opción de trabajo, tenemos una idea de que el sector primario es un mundo muy duro, pero creo que en ocasiones estar en un banco de cara a un ordenador puede ser bastante peor. Así que yo animo a todo el mundo a que vuelvan al sector primario, a que disfruten del mundo rural, de las partes más pequeñas de nuestra comarca, las menos pobladas y que seguro que va a ser una buena opción.

—5b.- **¿Hacia dónde camina Les Freses? ¿Cómo ves el futuro?**

—M. B.- Santa Rita que me quede como estoy. Yo me conformaría con seguir haciendo las producciones que hacemos nosotros. Nuestro espíritu es de bodega pequeña, hacemos 70.000 botellas y estamos confortables con ese número. Cada mañana cuando me levanto lo que quiero es mejorar en calidad, hacer un vino mejor, pero ni más cantidad ni llegar a más sitios, sino ser mejor y llegar a los mejores restaurantes y mejores mesas ●



# ADNAGRO

Formamos parte del sector agroalimentario.  
Nacimos aquí. Crecimos juntos y juntos seguiremos avanzando.  
Forma parte de nuestro ADN.



[adnagro.es](http://adnagro.es)  
[www.gcc.es](http://www.gcc.es)



# María Ángeles Novella

«Vinos y Sabores Ecológicos es el fruto de sacrificar muchos ratos libres»

Decir María Ángeles Novella es hablar de viñas, así lo ha sido desde su niñez. Su aportación al sector del vino se vio recompensada en forma del Premio 'Trayectoria Agraria' de la 33a Mostra de Proava

TEXTO JORGE CORELLA FOTOGRAFÍA FERNANDO MURAD

**L**a experiencia y el conocimiento son las mejores herramientas para enfrentarse a un mundo tan complejo como el del vino, y pocas personas cumplen con este requisito tan bien como lo hace nuestra protagonista. María Ángeles Novella es el ejemplo de una mujer sencilla dedicada por y para las viñas. Aunque siempre ha vivido entre ellas como hija de agricultores, no fue hasta 2009 que fundó su propio proyecto, Vinos y Sabores Ecológicos. Desde entonces, nadie le ha podido alejar de este mundo.

**—5barricas.- ¿Cómo era la vida de M.<sup>a</sup> Ángeles Novella antes de su llegada a la viticultura?**

—María Ángeles Novella.- Como hija de agricultores, el campo siempre ha estado presente en mi vida. Desde niña ayudaba con el trabajo en las viñas. En época de vendimia, los fines de semana, para que descansara mi abuela, me llevaban a la viña y yo ya empezaba a dar guerra. De hecho, cuando se levantaban los vendimiadores por la noche para ir a trabajar, yo ya estaba allí.

**—5b.- ¿Cuándo decides empezar a estudiar Biología?**

—M. A. N.- Mi hermano decidió llevar los viñedos familiares. Sin embargo, mi padre siempre quiso que yo estudiara. Al final, en 1977 ya estaba yo en la uni-

versidad con 17 años. Empecé a estudiar Biología y descubrí que existía la Estación de Viticultura y Enología e hice prácticas allí.

**—5b.- ¿Cómo ha sido tu vida laboral tras dejar los estudios?**

—M. A. N.- Desde 1985 llevo trabajando en el Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología. Sin embargo, parte de mis vacaciones las he dedicado a vendimiar. El resto del año era salir de trabajar e ir al campo. Siempre he estado ahí.

**—5b.- ¿En qué momento te enamoraste del mundo del vino?**

—M. A. N.- Donde trabajo —Instituto Tecnológico de Viticultura y Enología— estoy inmersa en el mundo del vino. Hubo un momento en el que mi padre me pidió que siguiese con los viñedos, que para dejarlo siempre estaba a tiempo. Sin embargo, no he encontrado tiempo para dejarlo, no digo que en algún momento ocurra, pero de momento, aquí sigo.

**—5b.- ¿Qué te impulsó a lanzar Vinos y Sabores Ecológicos?**

—M. A. N.- Todo nace a partir de la idea de unos amigos. Ellos sugirieron la posibilidad de fundar una bodega y

**MUJER  
ENTRE VIÑAS**

**M<sup>a</sup> Ángeles** es la mujer valenciana por excelencia en el mundo del vino desde su entrada en 1985 en el ITVE.



comprarnos unas viñas. Luego, al segundo año ya sobraba trabajo por todos lados. Cuando aquello falla, yo me propongo rehabilitar la antigua bodega de mi abuelo Ventura y montar mi propio proyecto.

**—5b.- ¿Cómo mantienes tu idea de sostener el proyecto a pesar de los problemas?**

—M. A. N.- Al final, este proyecto era (y es) un intento de que algo que me gusta, aunque yo siga con mi trabajo, funcione. El resultado de lo que hoy tengo es fruto de sacrificar muchos ratos libres, pero lo sigo haciendo porque me gusta, si no, no estaría sábados y domingos trabajando allí.

**—5b.- ¿Cómo definirías los productos de Vinos y Sabores Ecológicos?**

—M. A. N.- Dentro de mi bodega hago un pequeño volumen de vino, todo de cultivo ecológico. Con ellos he buscado diferenciar los vinos. Por ejemplo, hago un crianza (Aniceta), mi primer bobal alta expresión (Vitis Miguel de María); y ahora un vino moderadamente dulce. Este último tiene su público, y con él buscamos dejar en cinco los vinos disponibles. Ese sería el límite, porque la bodega no tiene más espacio.

**—5b.- Como gran defensora de la viticultura ecológica, ¿cómo valoras la situación actual en la viticultura?**

—M. A. N.- Creo que se nos ha ido de las manos el problema del cambio climático. Yo antes, cuando venía a estudiar a la universidad, pensaba que el mayor contaminante eran las fábricas que nos rodeaban. Sin embargo, cuando vuelvo de la universidad, que ya te enteras más de qué se está haciendo, me voy dando cuenta de que el mayor contaminante es la agricultura.

**—5b.- ¿Cuál es la salida ante esta situación?**

—M. A. N.- Nos deberíamos mentalizar y favorecer el producto ecológico, en el sentido que ese aire lo respiramos todos. No es algo que solo nos afecte a los viticultores y nuestras viñas. Estamos contribuyendo a todo ese cambio climático. Entonces, sí que hay limitaciones en este cultivo ecológico. Por ejemplo, hay que hacer más trabajo manual y de prevención, pero estoy convencida y confío en que cada vez más proyectos vinícolas se sumen a este tipo de viticultura ecológica y también lo hagan los consumidores.

**—5b.- ¿Cómo se debe actuar con respecto a los consumidores?**

—M. A. N.- Lo importante es dar una información de calidad al consumidor sobre la viticultura ecológica, sus productos y lo que les diferencia de otros productos, porque no tiene por qué ser un producto más caro, quizá no es tan bonito, pero lo que hay que buscar realmente es el sabor y el olor, y ese sabor lo hemos perdido, porque a veces parece que estamos comiendo plástico.

**—5b.- ¿Hay futuro ecológico?**

—M. A. N.- El convencimiento es lo más importante, si no estás convencido es imposible llevarlo a cabo. Por ejemplo, cuando empecé en 2006 con la viticultura ecológica, yo me lo tomé como desengancharme de algo. Entonces dije, primero me tengo que convencer yo de que esto se puede hacer y tengo que convencer al viñedo. Sí que es cierto que el abono de la tierra es mucho más caro que el modo convencional, siendo el único punto negativo de este tipo de viticultura. Después, el resto de los trabajos en el campo es el mismo. Sin duda, la posibilidad de aplicar la agricultura ecológica depende de que se impulsen ayudas, sobre todo para los pequeños agricultores.

**—5b.- En 2009 nace Vinos y Sabores Ecológicos, ¿cómo definirías estos 14 años?**

—M. A. N.- Yo comencé con un vino de bobal y tempranillo con un tiempo de bodega, pero claro, un solo vino no tenía mucho futuro. Entonces tuve una casualidad, porque se confundieron con el palé de las botellas, que como ya lo has pagado no tiene devolución. Así que dije, esta botella para el Vitis Miguel de María y como quiero hacer un tinto sin crianza, la botella de antes para el segundo vino. Ese error fue el empujón definitivo. En aquel momento, yo quería seguir ampliando, me decidí por hacer un rosado y después por una superficie que yo tenía, que se había dejado abandonada. Ese terreno me gustó mucho y allí planté el blanco. El dulce tiene una historia muy larga de cuando yo iba al grupo de estudios folclóricos, porque yo era quien preparaba la bota y pensé que era mucho más llevadero si al vino le ponía un poco de dulce, y a partir de ahí, registré el nombre.

**—¿5b.- ¿Cuál es el vino que mejor define la esencia del proyecto?**

—M. A. N.- El tinto bobal alta expresión es el que mejor representa lo que busco reflejar con mi proyecto. Aniceta puede ser también el que mejor define la esencia de Vinos y Sabores Ecológicos, aunque yo le dedico el mismo amor a todos.

**—5b.- ¿Qué supone para María Ángeles Novella recibir el Premio 'Trayectoria Agraria' en la 33 Mostra de Proava?**

—M. A. N.- Me dio mucha alegría que en un sindicato en el que mayoritariamente son hombres se pensara en mí para este premio. Además, me sorprendió que fuera un hombre joven quien propusiera mi nombre. Fue una alegría.

**«Me gustaría contar con una persona que le gustase el proyecto tanto como a mí y que siguiese con este proyecto en el que he invertido tanto dinero e ilusión»**

**—5b.- ¿Qué opinión tiene del creciente valor de las mujeres en el sector vinícola?**

—M. A. N.- La mujer siempre ha estado presente en este sector, pero no ha sido visible. Yo soy la única mujer en 73 años que ha recibido el homenaje de La Noche del Labrador de la Fiesta de la Vendimia.

La mujer sigue participando en la viticultura, y en la agricultura general, lo mismo, e incluso, algo menos en el trabajo manual con la mecanización. Sí que han aumentado las socias de cooperativas, pero el trabajo lo sigue haciendo el hombre.

**—5b.- ¿Cuál es el futuro del sector vitícola en un panorama actual que no es lo suficientemente atractivo?**

—M. A. N.- Yo siempre he dicho que para atraer a personas al mundo de la viticultura debe existir un atractivo. Ese atractivo es que sea rentable. Al final la no rentabilidad es lo que marca la diferencia, porque, aunque es un trabajo duro, no lo es más que otros trabajos físicos. Entonces, esa rentabilidad en capa caída es lo que fundamentalmente está mermando el aliciente de jóvenes y mujeres a entrar en este mundo. Tendríamos que cambiar un poco, aunque los viticultores no coinciden en este cambio. Siempre aparece la idea de producir menos y comercializar mejor, porque en Utiel-Requena hay una gran diferencia con otras zonas de España, donde hay un límite muy pequeño de producción y los precios son mucho menores ●

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](http://www.veradeestenas.es)

Bodega Vera de Estenas  
96 217 11 41 - 630 967 660  
[estenas@veradeestenas.es](mailto:estenas@veradeestenas.es)

**VICENTE GANDÍA**  
**es hoy lo que es**  
 gracias a varias  
 generaciones de  
 emprendedores de la  
 misma familia.



TEXTO JAIME NICOLAU

## El soñador que cambió el rumbo del vino valenciano

**LA FIRMA VALENCIANA** Vicente Gandía ha comunicado el fallecimiento de Don José María Gandía, presidente de la firma, tercera generación de la familia y capitán del proyecto bodeguero valenciano durante cinco décadas.

Comunicado de la bodega:

El mundo del vino llora la muerte de D. José María Gandía Perales, presidente de Bodegas Vicente Gandía.

El 'alma mater' del vino valenciano deja un impresionante legado después de su larga y exitosa trayectoria al frente de la mayor bodega de la Comunitat Valenciana.

Después de casi 140 años de historia Bodegas Vicente Gandía vive su día más triste tras el fallecimiento de su presidente D. José María Gandía el pasado jueves 6 de julio a los 82 años de edad. Miembro de la tercera generación de la familia Gandía D. José María dirigió la compañía durante más de cinco décadas y fue persona clave para el desarrollo del vino valenciano de calidad.

D. José María Gandía nos deja un impresionante legado por ser el impulsor en 1971 de la primera línea de embotellado de la Comunitat Valenciana siendo pionero en el sector al crear marcas tan conocidas como Castillo de Liria, Hoya de Cadenas o Ceremonia. Su gran trayectoria al frente de Bodegas Vicente Gandía fue reconocida con su inclusión en la Gran Orden de

Caballeros del Vino en el Reino Unido en 1996. Su capacidad de liderazgo y su visión innovadora a lo largo de su amplia carrera siempre han ido enfocadas hacia la mejora de la calidad y el posicionamiento de los vinos valencianos y esto se ha transmitido a sus sucesores quienes han tomado relevo y han desarrollado esta filosofía convirtiendo a Bodegas Vicente Gandía en un referente del vino español en todo el mundo.

Más allá del comunicado oficial, desde 5barricas queremos aprovechar estas líneas para agradecer las casi dos décadas que hemos disfrutado de Don José María Gandía. Aunque poco a poco ha ido delegando en sus hijos, Javier es hoy el director de la firma, Don José María ha sido infatigable y su presencia en la bodega era diaria. Es su naturaleza, incombustible.

Pero si en algo coincide el equipo de 5barricas es la jornada vivida con Don José María y Javier en la finca Hoya de Cadenas con motivo del 50 aniversario de una marca que él puso en órbita, Castillo de Liria. Para ello tuvo que convencer a su padre D. José María Gandía Ferri quien en aquel momento no estaba muy por la labor y le

decía a su hijo «estás loco José, estás loco».

El nombre del vino que se pretendía embotellar fue obra de D. José María Gandía Perales quien decidió llamarlo Castillo de Liria pensando en los afamados vinos franceses que casi siempre utilizan la palabra 'château' que significa castillo en francés, ubicando el mismo en la ciudad de Liria que era el lugar de origen de estos vinos.

El diseño original de la etiqueta también fue obra de D. José María Gandía Perales quien pensó en ilustrar un castillo con un viñedo a sus pies, al más puro estilo de los grandes vinos franceses. D. José María cuenta que «La primera cosecha fueron unas 500 cajitas. Enseguida cogí unas botellas y me fui a venderlo al jefe de compras de Superette, un señor, que para mí era muy mayor, porque yo tenía veintitantos años y el 50. Mira xiquet —me dijo—, dedícate a vender neveras o lavadoras que vendiendo vino no tienes nada que hacer. No entendía que el vino de València se embotellara y se vendiera. Salí arrastrándome, con la moral por los suelos», nos contaba en esa mágica jornada Don José María.

Pero en poco tiempo aquello cambió, y por medio de un intermediario lograron entrar en aquella cadena. Castillo de Liria fue un hito en aquel momento ●





**LA MOSTRA**

**de Proava** es el legado más tangible que Eduardo Mestres ha dejado al mundo del vino valenciano, pero no la única.



TEXTO JAIME NICOLAU

## Querido Eduardo... el vino valenciano brinda con fuerza por ti

**NO SON UNAS HORAS** fáciles para el vino valenciano. Eduardo Mestres no ha podido terminar una vendimia más, y acumulaba a sus espaldas varias decenas, de sus amados vinos valencianos. De Castellón a Alicante y de la playa de la Malvarrosa en Valencia a Utiel-Requena. Todos sin excepción. Este catalán de nacimiento pero valenciano de adopción apostó cuando nadie se atrevía a hacerlo por poner en valor el trabajo de agricultores y bodegueros en un sector de enorme tradición en la Comunitat Valenciana como el vinícola. Eran tiempos de fotografías en blanco y negro, de graneles, de contadores a miles desde el Puerto de Valencia. Desde sus tiendas repartidas por toda la ciudad de Valencia peleó por poner en valor ese trabajo de los bodegueros y convertirse en su punto de encuentro con el público final. Y a fe que lo hizo. Abrió las puertas a todo aquel que se armó de valor para embotellar y contribuyó a cambiar aquella tendencia para presumir con orgullo de cada botella, de cada proyecto, de cada enólogo...

Llegó a València el 25 de abril de 1969 desde sus queridas tierras de El Garraf. Lo hizo para quedarse y para escribir, poco a poco, una de las historias más apasionantes del mundo del vino valenciano en el que desde el principio creyó mucho más que los propios bodegueros. Cogió su bandera cual Quijote y la fue llevando con orgu-

llo allá donde iba. Convirtió sus tiendas de barrio, junto al resto de Els Bodeguers, en templos del vino, con muchísimas referencias llegadas desde diferentes rincones de la Comunitat.

Su inagotable energía le llevó a crear Proava y su Mostra de Vins en unos tiempos en los que casi nadie creía en el potencial del sector. Obligó a los «grandes» a estar en esa primera edición de La Mostra en la Plaza del Ayuntamiento. Llamó en persona y uno por uno a amigos como José María Gandía o Arnoldo Valsangiacomo. Hizo que confiaran en él y no les defraudó. Una metáfora de lo que después ha ido construyendo con cientos de proyectos bodegueros. Con Proava logró cimentar lo que es hoy, uno de los motores de los productos agroalimentarios de calidad de nuestras tierras. Y con Els Bodeguers creó los premios que dieron brillo al trabajo de los enólogos. Discutió y peleó con los políticos tantas veces como fue necesario hasta rehabilitar el Celler del s. XIII que hoy luce immaculado en

la Calle Baja. Rosa y Teresa aún sonríen recordando alguna llamada de aquella época, al tiempo que lloran recordando tantos momentos vividos a su lado.

Y no cambió nunca. Su envidiable fortaleza nos hizo pensar que siempre estaría ahí. Reía cuando decía que no pisaba un médico ni una farmacia. No fallaba ni un día a su cita con su «centro de operaciones» en La Malvarrosa. Desde allí controlaba todas sus tiendas. Un ritual recorrer sus estrechos pasillos hasta el despacho de Eduardo. Y ahí habías echado el día porque cuando estaba a gusto el tiempo se paraba.

Estoy seguro de que el sector del vino valenciano será capaz de valorar la figura de Eduardo Mestres como toca. No será fácil encontrar una figura que defienda con tal pasión a todo el sector, sin excepción. Un Quijote sin armadura, valiente y con don de palabra. Que no se ha callado nunca ante lo que consideraba una injusticia.

Hoy es un día triste. Solo el grito unánime del sector levantando la copa en tu honor le dará un poco de sentido. Abre la botella que quieras y dale una copa a Arnoldo y José María. Y quédate tranquilo que seguiremos con tu lucha por los vinos valencianos. DEP Amigo Eduardo en tu querida Vilanova i la Geltrú! ●

# La selección de 5barricas

**L**lenar las despensas y las mesas de copas autóctonas es cada vez una elección más complicada. Las bodegas de todo el territorio valenciano siguen incrementado la calidad de los productos año tras año. Aun así, hemos intentado hacer una selección que sirva para ayudar al lector a hacer acopio y llenar la despensa de sabores autóctonos.



TINTOS



## Los Escribanos

El tributo a la monastrell de viñas viejas.

**LA VIÑA**

DO VALENCIA



## Parotet

Elegancia y finura de un vino que reposa en el barro.

**CELLER DEL ROURE**

DO VALENCIA



## Casa Las Monjas

Nacido en las entrañas de una parcela mágica.

**CLOS DE LÒM**

DO VALENCIA



## Materia

El bobal eterno para abrazarse a los orígenes.

**CHOZAS CARRASCAL**

DO UTIEL-REQUENA



**baldovar 923**  
cerca de las estrellas

+34 962 121 929

bodega@baldovar923.es www.baldovar923.es

Uniendo modernidad  
y tradición a un  
trabajo apasionante  
e intenso.



**BV**  
BESALDUCH  
VALLS  
BELLMONT  
bvbbodegues.es



## Clos de Gallur

La excelencia se sienta con  
la alta gastronomía.

**VICENTE GANDÍA**

DO VALENCIA



## Clotàs F

Un rubí que seduce con  
fragancias aterciopeladas.

**BODEGA FLORS**

IGP CASTELLÓ



## La Sort

La interpretación mágica  
de la garnacha.

**LOS PINOS**

DO VALENCIA



## Casa Turús

La fusión noble y mágica de  
monastrell y tempranillo.

**DOMINIOS DE MGP**

DO VALENCIA



## La Casa de la Seda

Un homenaje a Requena tejido con la bobal.

**MURVEDRO**

DO UTIEL-REQUENA



## Ocho Encinas

El vino que hace viajar a un paraje mágico.

**NODUS**

DO UTIEL-REQUENA



## Tinto de Luna

Un bobal lúdico y de relax para brindar por los nuevos comienzos.

**NOVOS**

DO UTIEL-REQUENA



## Casa Benasal Cruix

El vino que alza la voz de una finca excepcional.

**PAGO CASA GRAN**

DO VALENCIA

# Saborea los colores del vino



**BODEGAS VIBE**

[bodegasvibe.com](http://bodegasvibe.com)





*Les Alcusses*  
VINS FINS  
MOIXENT

BON DIA

BUENOS DIAS



## La Forcallà de Antonia

Una variedad olvidada es una  
joya en manos de Rafa Cambra.

**RAFA CAMBRA**

DO VALENCIA



## El Perdío

El enorme tinto nacido en un  
rincón perdido de bobal viejo.

**VALSANGIACOMO**

DO UTIEL-REQUENA



## Esencia

La máxima expresión  
del viñedo del Alto Turia.

**VEGAMAR**

DO VALENCIA



## Casa Don Ángel Bobal

El enorme clásico por  
el que no pasan los años.

**VERA DE ESTENAS**

DO UTIEL-REQUENA



## Parsimonia Bobal de Autor

Un tinto muy sedoso para deleitar en cada sorbo.

**BODEGAS VIBE**

DO UTIEL-REQUENA



## Venusto Bobal Madurado

El arraigo a un territorio convertido en elegancia.

**BODEGAS VIBE**

DO UTIEL-REQUENA



## Casagrande Bobal

La tradición de saber hacer grandes vinos.

**VINÍCOLA REQUENENSE**

DO UTIEL-REQUENA



## Finca Terrerazo

Uno de los mejores tintos de España y abanderado de la bobal.

**MUSTIGUILLO**

DO EL TERRERAZO



La Cooperativa V. Sant Pere de Moixent aglutina a casi la totalidad de la producción municipal y parte de las colindantes, casi mil socios y unas 5.000 hectáreas de olivar y viñedo sitas en la comarca de La Costera, zona con mayor concentración olivarera de Valencia.



SANT PERE  
COOPERATIVA DEL CAMP  
MOIXENT  
1951



**CLOS COR VI**  
BODEGAS



**PASIÓN HECHA A MANO**  
Si tienes una pasión síguela,  
pero hazlo con todo tu corazón.

Desde una ubicación única,  
trabajamos artesanalmente desde  
el respeto a los viñedos y la tierra

[www.closcorvi.com](http://www.closcorvi.com)  
96 314 58 07  
[comunicacion@closcorvi.com](mailto:comunicacion@closcorvi.com)

BLANCOS



## Los Arráez Verdil

Una variedad autóctona para  
un blanco de gran sutileza.

**ARRÁEZ**

DO VALENCIA



## Tardana

La uva 'más perezosa' tratada  
con enorme mimo.

**LO ALTO**

VARIETAL



## Blanc d'Enguera El Original

Una garantía para los que  
buscan un vino singular.

**ENGUERA**

DO VALENCIA



## Castell d'Aixa

El homenaje de Xaló a su fuente de  
vida durante años: la moscatell.

**XALÓ**

DO ALICANTE





## Lafont

Transmitir la esencia de un pueblo con frescura y elegancia.

**LA COMARCAL**

DO VALENCIA



## Les Freses

La moscatel que nace feliz en Jesús Pobre, a los pies del Montgó.

**LES FRESES**

DO ALICANTE



## Blanc de Trilogía

Un enorme blanco que te traslada a Els Alforins.

**CASA LOS FRAILES**

DO VALENCIA



## Vent de Gregal

El dulce y fragante sabor del moscatel nacido en la Marina Alta.

**BODEGA TEULADA**

DO ALICANTE

**bf** bodegaflors



**VINOS DE CALIDAD**

en Les Useres (Castellón)





## Corsalvatge

Un verdil excepcional que nace en Moixent.

**CLOS COR VÍ**

DO VALENCIA



## Molineta

Un tributo pasional a la macabeo.

**BODEGAS DEL VALLE**

DO UTIEL-REQUENA



## Bercial Blanco Selección

Elegancia suprema en un blanco de mucha altura.

**SIERRA NORTE**

DO UTIEL-REQUENA



## A mi aire

Nacido en una viña feliz a los pies del Penyagolosa.

**BODEGA FLORS**

IGP CASTELLÓ



## Cubet

Notable personalidad para los que buscan sorprender.

**VINYA ALFORÍ**

DO VALENCIA



## Parsimonia Tardana

Un blanco concebido para disfrutar sin prisas.

**BODEGA VIBE**

DO UTIEL-REQUENA



## Viña Teulada

Un sorbo para descubrir el Mediterráneo.

**BODEGA TEULADA**

DO ALICANTE



## Nube sobre la piel

El vino perfecto para brindar y disfrutar sin complejos.

**COOPERATIVA DE VIVER**

IGP CASTELLÓ

**LAS MERCEDES**  
DEL CABRIEL



bodegalasmercedes.com

**BOBAL, AL LÍMITE**



**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](http://www.lesfreses.com)  
[info@lesfreses.com](mailto:info@lesfreses.com) Tel. 682 53 94 63



ROSADOS



## Pieza La Moza

El rosado nacido de viñas felices en la montaña.

**BALDOVAR 923**

DO VALENCIA



## Aula Bobal

La oda al enorme legado en rosados de un territorio.

**COVIÑAS**

DO UTIEL-REQUENA



## Sant Pere Rosado

Si piensas en terraza y arroz, éste es tu rosado.

**SANT PERE DE MOIXENT**

DO VALENCIA



## Odisea Rosado

Los premios que acumula hablan por él.

**COOPERATIVA DE VIVER**

IGP CASTELLÓ

# 5bselección

CLUB DE VINOS



[www.5bseleccion.es](http://www.5bseleccion.es)

Paseo Pechina, 12 bajo izquierda, 46008 València · 96 352 51 51 · [info@5bseleccion.es](mailto:info@5bseleccion.es)

# 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@bodegaslosfrailes.com



## Impromptu Rosé

La joya de pinot noir de una bodega que piensa en 'rosé'.

**HISPANO+SUIZAS**

DO UTIEL-REQUENA



## Bobal de Sanjuan

Nacido en el silencio de los depósitos de cemento crudo.

**VALSANGIACOMO**

DO UTIEL-REQUENA



## Pasión de Bobal Rosé

La interpretación de una gran tradición hecha vino de corte moderno.

**SIERRA NORTE**

DO UTIEL-REQUENA



## Casagrande Rosado

Esencia y raíces metidas en una botella que enamora.

**VINÍCOLA REQUENENSE**

DO UTIEL-REQUENA



## Vendimia Nocturna Garnacha

Cuando cae la noche, es feliz esta sutil y elegante garnacha.

**PAGO DE THARSYS**

DO UTIEL-REQUENA



## Chaval Rosado

El rosado perfecto para copenar en buena compañía.

**NODUS**

DO UTIEL-REQUENA



## El Rosado de Estenas

El homenaje de la casa al gran legado de una comarca.

**VERA DE ESTENAS**

DO UTIEL-REQUENA



## Rosado Vall de Xaló

Un sorbo de color rosa para viajar al origen de la uva, la viña y el campo.

**XALÓ**

DO ALICANTE

**Los**  
Pinos  
Bodegas

*Más de 150 años  
de experiencia nos permiten  
hacer vinos excepcionales*

**91** Robert  
Parker

*Brote Tinto*



BODEGASLOSPINOS.COM


# NOVOS

Dos de los vinos más premiados de la Comunidad Valenciana.

Artesanía, tradición y excelencia en una botella.

 bodegasnovos

 www.novos.es

 Situados en Requena, Valencia



## VERMUTS



### 13:30

Si eres de rodearte de buena compañía, tienes cita y hora con este vermut.

**LA BARONÍA DE TURÍS**



### Vansangiacomo Reserva

Cuando embotellas pasión e historia, el resultado emociona.

**VANSANGIACOMO**



### Ciento Volando Red

El vermut nacido para divertir y seducir a iguales dosis.

**FERNÁNDEZ PONS**



### ¡Oh La La!

Levanta exclamaciones a su paso por las copas y los paladares.

**VEGAMAR**





## Tantum Ergo Rosé

El cava de pinot noir que ha hecho historia entre los espumosos de España.

**HISPANO+SUIZAS**

DO CAVA



## Marevia Brut Reserva

La elegancia suprema para la locomotora del cava valenciano.

**MAREVIA**

DO CAVA



## Vega Medián Rosé

La magia de las burbujas más seductoras a un precio imbatible.

**MAREVIA**

DO CAVA



## BN Reserva

Calidad magna en una presentación inolvidable.

**PAGO DE THARSYS**

DO CAVA

VITICULTURA  
ECOLÓGICA EN EL  
VALLE DE LAS  
ALCUZAS

Falcata  
by PAGO CASA GRAN

EN PAGO CASA GRAN  
ELABORAMOS VINOS  
ARTESANOS ATENDIENDO A  
LA BIODIVERSIDAD DEL  
ENTORNO

¿QUIERES CONOCERNOS?  
[WWW.PAGOCASAGRAN.ES](http://WWW.PAGOCASAGRAN.ES)

 PAGO CASA GRAN

PASIEGO  
BODEGAS



[www.bodegaspasiego.com](http://www.bodegaspasiego.com)



## DV Origen Reserva Especial

Un cava imprescindible  
e inolvidable que deja huella.

**DOMINO DE LA VEGA**

DO CAVA



## Chiquilla Rosado Brut Reserva

El homenaje de Rodolfo Valiente  
a la banda Seguridad Social.

**VEGALFARO**

DO CAVA



## Roxanne

La chispa más rockera  
de la bodega.

**CHOZAS CARRASCAL**

DO CAVA



## Aula Reserva

Las burbujas más sofisticadas  
entre los espumosos de esta casa.

**COVIÑAS**

DO CAVA



## Cava Eterno BN Gran Reserva

Elegante por fuera y  
brillante por dentro para  
conquistar la eternidad.

**CHOZAS CARRASCAL**

DO CAVA



## Murviedro Orgànic BN Rosé

Burbuja fina y color bello... para  
no dejar de mirar la copa.

**MURVIEDRO**

DO CAVA



## Ladrón de Lunas Brut Nature

Sutileza, finura y acidez para  
un cava sin complejos.

**LADRÓN DE LUNAS**

DO CAVA



## Calvestra BN

La visión magna de un genio,  
llevada al mundo de la burbuja.

**MUSTIGUILLO**

DO EL TERRERAZO



Rafael Cambra



# BODEGAS DEL VALLE

Viticultores y enólogos



tlf. 697 64 91 11



## Les Danses

Las burbujas rosas bailan una 'danza' mágica.

**CELLER DEL ROURE**

DO VALENCIA



## Hoya de Cadenas BN

Un clásico que no podía faltar en una bodega con mucha historia.

**VICENTE GANDÍA**

DO CAVA



## Esencia de Vegamar

La máxima expresión de la elegancia con un empaque supremo.

**VEGAMAR**

DO CAVA



## Cava Sutra Brut

La versión más canalla del mundo de las burbujas.

**ARRÁEZ**

DO CAVA

DULCES Y MÁS



## Pasiego Julieta

El homenaje a una madre para conquistar el mundo.

**BODEGAS PASIEGO**

DO UTIEL-REQUENA



## 1000 Besos Merlot

Es acercarte la copa y notar besos con forma de aroma y sabor.

**LA BARONÍA DE TURÍS**

DO VALENCIA



## Bassus Pinot Noir

El dulce que piensa en rosa para cautivar los sentidos.

**HISPANO+SUIZAS**

DO UTIEL-REQUENA



## Verdil de Gel

El vino de reyes también tiene parada en Enguera.

**ENGUERA**

DO VALENCIA



*Tanto por ver,  
tan cerca de aquí...*





# València

**VINOS DE VALENCIA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Mucho más que una copa de vino. Una conexión con la historia, la cultura y la pasión que caracterizan a esta región milenaria.

Descubre como cada botella cuenta una historia única y explora la riqueza de esta tierra en cada sorbo.

**Sumérgete en la experiencia DO Valencia.**





# Sed de Valencia

# BODEGAS HISPANCO+SUIZAS



## Tantum Ergo

**97** PTOS. GUÍA SEVI 2023

**95** PTOS. GUÍA VIVIR EL VINO 2023

**94+** PTOS. GUÍA WINEUP 2023

**92** PTOS. GUÍA GOURMET 2023

**92** PTOS. GUÍA INTERVINOS 2023

**MEJOR CAVA DE ESPAÑA** GUÍAS CIVAS, VIVIR EL VINO Y WINE UP 2023

**99** PTOS. GUÍA CIVAS 2023

**99** PTOS. GUÍA VIVIR EL VINO 2023

**98** PTOS. GUÍA SEVI 2023

**96+** PTOS. GUÍA WINEUP 2023

**95** PTOS. GUÍA GOURMET 2023

**MEJOR CAVA DE ESPAÑA** AEPEV 2023

**MEJOR CAVA ROSADO** GUÍA SEVI 2023

**97** PTOS. GUÍA SEVI 2023

**94+** PTOS. GUÍA WINE UP 2023

**92** PTOS. GUÍA GOURMET 2023

**93** PTOS. GUÍA VIVIR EL VINO 2023

**97** PTOS. GUÍA SEVI 2023

**96** PTOS. GUÍA VIVIR EL VINO 2023

**95+** PTOS. GUÍA WINE UP 2023

**95** PTOS. GUÍA DECANTER 2023

**92** PTOS. GUÍA GOURMET 2023