

# Nuevas añadas Utiel-Requena

Domingo  
17 de abril  
de 2022

Suplemento con información sobre novedades de la DO Utiel-Requena



## NOVEDADES CON CARÁCTER VALENCIANO

Las bodegas que trabajan bajo el amparo del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena ya tienen listas todas sus propuestas para este 2022

Tradición, sostenibilidad e innovación se dan la mano en los viñedos de Utiel-Requena. Alfonso Calzada

### VALENCIA

**Extras.** La zona vitivinícola de Utiel-Requena es una de las más ricas y variadas de toda la orografía nacional. La puesta en valor de sus variedades y la calidad de sus propuestas hacen que sus vinos estén cada día más considerados dentro del panorama español, pero también europeo. Con la llegada de 2022, muchas de sus bodegas han presentado novedades para recuperar el pulso al mercado. La pandemia, la guerra y las crisis derivadas de estos dos acontecimientos no

han hecho que el sector se pare. Sigue avanzando en un camino marcado por cuestiones como la calidad, la innovación, la tradición, la sostenibilidad y la gestión de un turismo diferente, aquel que respeta el entorno, propone al visitante una vida más sencilla y lenta, y pone sobre la mesa una propuesta gastronómica marcada por las raíces y el buen vino. Las nuevas añadas que presentan las bodegas bajo el amparo del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena recogen todo eso y mucho más.



ANÁLISIS

Chema Ferrer

## LOS VINOS DE UTIEL-REQUENA PARA 2022

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena tiene a bien realizar una selección de vinos de sus bodegas cada año para que la representen durante ese ejercicio. Esta práctica promocional se inició en el año 2007 y estos se escogen tras pasar el filtro de una cata a ciegas organizada por su panel de cata oficial. Los vinos ganadores se distinguen por una etiqueta identificativa y son los que representan a la denominación de origen en todos sus actos.

Los de 2022 en la categoría de Blanco Utiel-Requena recae en Bercial blanco 2020 de Bodega Sierra

Norte, el rosado de Bobal Utiel-Requena ha sido entregado para el Enterizo Bobal rosado 2021 de Bodegas Coviñas, la categoría de Espumoso Utiel-Requena recayó en el Tharsys Único 2017 de Bodega Pago de Tharsys.

El Bercial blanco ensambla las variedades chardonnay (45%), sauvignon blanc (40%) y macabeo (15%), cuya área de producción son los parajes La Bicuerca y Fuenteseca, a una altitud de 920 metros. Las uvas que dan origen a este vino ecológico y vegano proceden de viñedos donde se trabaja de una forma equilibrada, respetuosa y



Brotación primaveral en un viñedo de Utiel-Requena. LP

sostenible. Para su elaboración, la recolección se realiza por la noche para evitar al máximo la oxidación de los mostos y conservar los matices aromáticos más delicados.

El Enterizo Bobal rosado 2021 procede de una selección de uvas 100% de bobal para conseguir este goloso y aromático vino. Se elabora mediante una criomaceración y un suave prensado; luego de su decantado, el mosto limpio pasa a fermentar en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada para después de un filtrado tangencial, ser embotellado.

En tercer lugar, el Tharsys Único es un brut reserva 2017, un blanc de negre 100% bobal, un vino espumoso blanco elaborado con variedad tinta y crianza en rima de más de 36 meses. Su color es amarillo pálido, con ribete brillante y con una burbuja fina, energética y persistente.

En definitiva, ya tenemos vinos que nos orienten en el trabajo que se realiza en esta región vitivinícola de Valencia.

**NOVEDAD.** La bodega expondrá las botellas artísticas durante la primavera

# El pago Vera de Estenas inaugura Artemagnum

## VALENCIA

**Chema Ferrer.** Vino y artes plásticas corren en los últimos tiempos de la mano, a nadie deja indiferente un buen etiquetado, envase, presentación antes del propio disfrute gastronómico del vino. Vera de Estenas fue pionera en este campo, cuando en 2007 reunió a numerosos artistas en la tarea de decorar, a su estilo, un sinnúmero de botella magnum de la bodega. Estas conformaron una exposición que se presentó en el Mercado de Colón de Valencia en las Navidades del 2007. La colección completa son 160 botellas Vera de Estenas Magnum que fueron intervenidas por 14 profesionales de distintas disciplinas artísticas, pintores, escultores, diseñadores que plasmaron su arte de manera multidisciplinar en esta edición limitada de arte contemporáneo. Ahora, se han reunido más de sesenta de estas obras que se pueden visitar en un magnífico entorno vitivinícola, en el Pago Vera de Estenas. Jose Luis Yebra (pintura/escultura), Boke Bazán (diseño gráfico), Maxim Korochkin (collage), Rebeca Plana (pintura), Susi Lizondo (pintura), Carmen Gordillo (pintura), Alfonso Marsa (grabado), María García de la Riva (técnica mixta), Laura Kasamayor (diseño gráfico), Marusela Granell (pintora), Alberto Adsuará (fotografía), Jorge Tarazona (pintura), Charlotte Zielke (pintura), Ripollés (pintura). En aquella fecha, todos aceptaron el reto de intervenir las botellas Magnum de Vera de Estenas con el objetivo de aportar nuevas ideas e intentar dar un paso adelante a la estética del mundo del etiquetado de vino. Un reto que de-



Las botellas ante la fachada de la bodega. LP

safía ese concepto de imagen arraigada durante siglos lleno de prejuicios y raramente alterable. Sin duda, la colección une vínculos entre los coleccionistas de arte y amantes del vino. La colección Artemagnum se inauguró en el Pago Vera de Estenas el pasado 28 de marzo.

## Vino, arte, cultura...

Vera de Estenas, es posiblemente una de las bodegas modernistas del siglo XIX mejor conservadas de la Comunitat Valenciana. Para conocer un poco de su historia uno debe remontarse al año 1981, cuando la adquirió Francisco Martínez Bermell, prestigioso enólogo valenciano que vio en Vera de Estenas un proyecto para toda su familia. La bodega se encuentra a medio camino entre Requena y Utiel, en un emplazamiento

envidiable en el que el viñedo se arremolina entorno a la bodega, al más puro estilo château. Sus vinos están amparados por la DO Utiel-Requena, pero también por su propia denominación de origen calificada Pago Vera de Estenas; condición exclusiva que solo ostentan 22 bodegas españolas.

Desde los años 80, ha estado abierta a todo aquel que ha querido conocerla y disfrutar con sus vinos. La recepción tiene lugar junto a la casa señorial, frente a un jardín de árboles centenarios, en lo alto de la colina donde se ubica la bodega, con unas vistas inmejorables de viñas, olivos, almendros y en el horizonte, las montañas. Desde allí, el enoturista comienza a sumergirse en el mundo del vino y no tiene más que dejarse llevar durante todo el recorrido.

**VERA DE ESTENAS**  
Denominación de Origen Protegida Pago

Visita nuestra tienda  
[www.veradeestenas.es](http://www.veradeestenas.es)