

LAS PROVINCIAS NOVIEMBRE 2024

ESPECIAL 50 TOP VINOS

Una cuidada selección
de recomendaciones y
bodegas para disfrutar





Descubre
el SENTIDO
de la VID

CON VINOS
UTIEL REQUENA



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Agricultura,
Ramaderia i Pesca

utielrequena.org



ANÁLISIS

EL VINO DE LOS ÍBEROS

En el Alto de Benimaquía, un poblado fortaleza que se erige en la mágica montaña del Montgó de Dénia, se han hallado ánforas y lagares de al menos 600 años antes de Cristo



CHEMA
FERRER

La llegada de la cultura del vino a España fue y es un asunto realmente apasionante. Fundamentalmente, son tres las regiones que tuvieron contacto temprano con los grandes exportadores de la cultura del vino, los fenicios; estas son las costas gaditanas, donde se encontraba el reino de Tartesos, las radas y fondeaderos cartagenos, colonizadas tempranamente por fenicios, y las costas y tierras valencianas por la cercanía a Ibiza, dominio fenicio productor de aceite de oliva. Todo esto sucedió mucho antes del siglo VII antes de la era cristiana, si bien es cierto que en la península ya prosperaban vides autóctonas, la transformación de sus frutos en vino no era una industria desarrollada y tuvieron que venir de la otra parte del Mediterráneo para enseñarnos a disfrutar del vino —al que solo accedían las clases nobles y adineradas— y posteriormente imponer la viticultura, plantando vides foráneas e incluso hibridándose con las autóctonas.

La historia cuenta que en el siglo IX antes de Cristo los fenicios establecieron el comercio del vino, inicialmente la andaluz Tartesos, comerciando con la plata autóctona y otros metales que llegaban a los embarcaderos de la desembocadura del Guadiana desde el Norte de Europa. Así lo cuenta la Biblia en Reyes 10:20 o en las Crónicas, 9:21, Israel comerciaba con Tarsis, sus mercaderes viajaban en los barcos fenicios. Más tarde en Ibiza y Valencia, como así constata la arqueología en el Alto de Benimaquía, en un poblado fortaleza que se erige en la mági-

ca montaña del Montgó de Dénia y en el que se han hallado ánforas y lagares de al menos 600 años antes de Cristo. A este se le suma la impresionante factoría vitícola de La Solana de las Pilillas, muy cerca de Requena, el centro productor de vino más grande conocido en España de esa misma época. Y es que es indudable que por su posición geográfica, Valencia tuvo mucho que ver con las naciones marineras de la Antigüedad desde fecha muy temprana.

FACTORÍA DEL ALTO DE BENIMAQUÍA

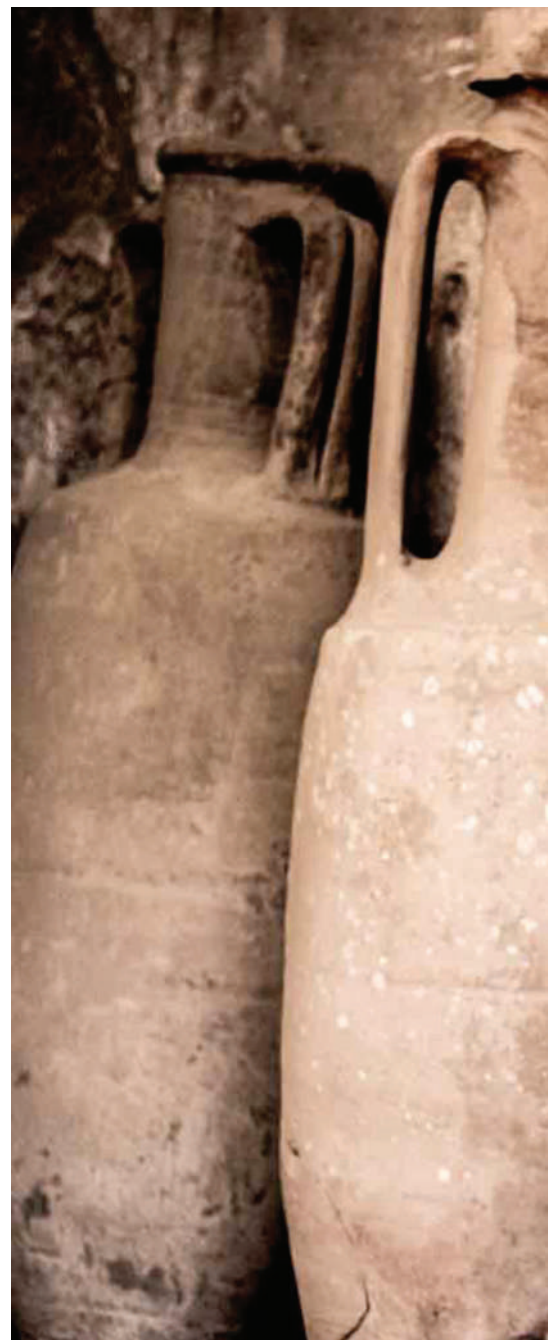
El enclave, que ocupaba una extensión de media hectárea, estaba defendido por una potente muralla reforzada por seis bastiones cilíndricos, situando las viñas en las laderas circundantes. Se estima que en aquella factoría fortificada convivían no menos de 150 personas dedicadas a esta sola actividad. Las cifras del total del vino producido alcanzarían los cuarenta mil litros, calculándose que su industria alfarera produciría mil trescientas ánforas de 30 litros cada una.

Se da la curiosidad de que la factoría se halla inmersa en un área salpicada de numerosos enclaves íberos en los que no se ha observado una especialización como la que poseía la del Alto de Benimaquía. La producción vitivinícola de la época no suponía una actividad individual y privada o incluso comunal como se podía pensar. La realidad es que la actividad recaía en propiedad de las jerarquías dominantes de la comarca que muy probablemente continuaban su actividad por herencia, dándola a explotación a súbditos y asalariados. Ésta élite dominante vivía en ciudadelas mucho más grandes y encastilladas, contando con murallas ciclópeas y potentes defensas.

UNA MUY SENCILLA VINIFICACIÓN

En las bodegas del Alto de Benimaquía, el proceso de fermentación de los mostos de la uva se realizaba de manera muy sencilla. Las uvas arribaban al poblado en cestos almacenándose en los lagares donde comenzaba su pisado. Los lagares eran de arcilla, de forma rectangular y con un entablado de madera en su suelo por donde discurría el zumo hacia las cubetas de fermentación. Incluso había una sucesión de ellas permitiendo su decantación por gravedad.

En aquellos recipientes se realizaba la fermentación tumultuosa durante tres días para pasar después a su almacenamiento en ánforas, abiertas al aire y permitiendo que se realizara una fermentación más lenta que duraba un mes y me-



EN IMÁGENES. Antiguas ánforas de vino. A la derecha, yacimiento de La Solana de las Pilillas, cerca de Requena (Valencia).

dio aproximadamente. Tras éste proceso, se tapaban las ánforas herméticamente, no sin antes realizar un último filtrado que lo dejara libre de impurezas y listo para su comercialización.

La tradición vitivinícola de éstas tierras ha llegado hasta la actualidad, incluso tuvo su época dorada durante el s. XIX y principios del XX, cuando no solo el vino, sino las pasas de la variedad moscatel romano llenaban las bodegas de decenas de barcos ingleses que recalaban en la dársena del puerto de Dénia. Todo aquello ya es historia, y prueba de ello es el abandono de los cultivos abancalados que hoy muestran como viejas cicatrices las montañas de aquella comarca.



TIERRA BOBAL

REGIÓN VINÍCOLA DESDE HACE 2.500 AÑOS

La bobal cultivada en las fértiles tierras de la DO Utiel-Requena ha sido testigo del paso de civilizaciones desde la Edad Media y pasear por sus bodegas es una experiencia única

El corazón de Tierra Bobal late al ritmo de sus viñedos, donde la uva bobal es protagonista indiscutible y despliega todo su carácter de forma especial en estos meses de otoño. Esta variedad autóctona da nombre al destino y es la protagonista indiscutible en sus

bodegas que han sabido mantener viva la tradición vinícola de la zona. La bobal cultivada en las fértiles tierras de la DO Utiel-Requena ha sido testigo del paso de civilizaciones desde la Edad Media. Los fenicios trajeron el arte de la vinificación a esta tierra, y desde entonces, el vino ha sido el alma de esta tierra dando origen a vinos únicos, reconocidos internacionalmente. En esta comarca, el vino es un legado transmitido de generación en generación desde la época íbera. Los visitantes pueden sumergirse en este legado milenario explorando yacimientos arqueológicos como la ciudad íbera de Kelin, el Molón de Camporrobles o la Solana de las Pilillas, donde se encuentran los lagares rupestres más antiguos de la península destinado a la producción para comercialización.

Pasear por sus viñedos centenarios, descubrir bodegas subterráneas y conocer a los vitivinicultores que han convertido esta tierra en un símbolo de calidad y autenticidad, es una experiencia que todo amante del vino debería vivir. Las bodegas de Tierra Bobal sus puertas para ofrecer una experiencia sensorial completa y en ellas los visitantes pueden explorar los matices de cada vino, desde los aromas frutales hasta las no-

tas especiadas que caracterizan a los mejores caldos de la región. Además de adquirir vinos para degustar en eventos familiares y con amigos, especialmente en estas fechas cercanas a la Navidad.

NATURALEZA Y VIÑEDOS

El paisaje de viñedos entrelazados con montañas y ríos proporciona el escenario ideal para disfrutar de actividades al aire libre. Rutas de senderismo que serpentean entre los viñedos, paseos en bicicleta por caminos rurales o excursiones en kayak por el río Cabriel ofrecen una conexión directa con la naturaleza. Explorar viñedos centenarios o contemplar sus limpios cielos desde los miradores astronómicos; descubrir el único Parque Geológico de la Comunitat Valenciana en Chera, antiguísimas montañas en un increíble paisaje de pinos y admirar la impactante belleza de las gargantas del Parque Natural Hoces del Cabriel, una zona de altísimo valor ecológico, Reserva de la Biosfera son algunos de sus muchos atractivos. Tierra Bobal posee una riqueza natural impresionante que añadir a la experiencia enogastronómica y cultural y eso la convierte en destino imprescindible para los amantes del vino, la cultura y la naturaleza.

ENOTURISMO. Tierra Bobal es un destino de preferencia para disfrutar del vino.



DO VALENCIA

LA EXCELENCIA DE LOS VINOS BLANCOS

En la campaña 2023-24, la Denominación de Origen Valencia produjo cerca de 15 millones de litros de vino blanco, lo que representa más del 44% de su producción total

La Denominación de Origen Vinos de Valencia se ha consolidado como una referencia en la producción de vinos blancos en España. Con una dilatada tradición vitivinícola, esta Denominación cuenta con una amplia variedad de uvas autóctonas que destacan por su singularidad y la adaptación a su entorno. En la campaña 2023-2024, la DO Valencia produjo cerca de 15 millones de litros de vino blanco, lo que representa más del 44% de su producción total, confirmando su clara apuesta por este tipo de vino. La DO Valencia ha sabido combinar el respeto por la tradición vitivinícola con la incorporación de nuevas técnicas y variedades. La riqueza de su diversidad geográfica y la adaptación de sus variedades autóctonas a los distintos terroirs convierten a esta denominación en un referente en la producción de vinos blan-

cos. Desde los frescos y cítricos vinos de la subzona Alto Turia hasta los fragantes y afrutados de Valentino, sin olvidar los dulces moscateles. Cada copa es un reflejo de la historia, el clima y el paisaje de esta región mediterránea, donde la viticultura sigue siendo una de las grandes joyas culturales. La DO Valencia abarca diversas subzonas vitícolas que, gracias a sus características geográficas y climáticas, producen una diversidad de vinos blancos de alta calidad.

ALTO TURIA: VITICULTURA DE MONTAÑA

Situada a una altitud de entre 650 y 1.100 metros, la subzona del Alto Turia destaca por su viticultura de montaña. Esta zona, declarada Reserva de la Biosfera por la Unesco, enfrenta inviernos rigurosos y veranos secos, lo que forja un entorno único para la variedad autóctona merseguera. Con un cultivo en vaso y en secano, esta uva se ha adaptado perfectamente a las condiciones extremas del terreno. De hecho, el 60% del cultivo de merseguera en toda España se encuentra en esta subzona, donde reina casi en solitario. Los vinos blancos producidos aquí son frescos, cítricos, con buena acidez y un carácter aromático inconfundible.

MOSCATEL: DULCE LEGADO

A una altitud de 200 metros y bajo la influencia del clima cálido y soleado del Mediterráneo, la subzona Moscatel destaca por la longeva presencia de la variedad moscatel de Alejandría, que lleva cultivándose en Valencia desde hace aproximadamente 3.000 años. Esta variedad es el corazón de uno de los productos más representativos de la región: la mistela de moscatel, un vino licoroso de aspecto limpio y brillante, con tonalidades que van desde el amarillo pajizo hasta el ámbar

más intenso. La moscatel de Alejandría se ha convertido en una de las variedades más versátiles de la DO Valencia. Además de la mistela, esta uva se utiliza para la elaboración de vinos blancos secos, espumosos aromáticos de calidad, vinos de aguja y de baja graduación, resaltando su capacidad para adaptarse a distintas técnicas de vinificación.

VALENTINO: INFLUENCIA MEDITERRÁNEA

La subzona Valentino se extiende entre los 200 y los 650 metros de altitud, abarcando una gran diversidad de suelos que permiten el cultivo de diferentes variedades de uva. Los vinos blancos que se producen aquí, de variedades autóctonas como malvasía, macabeo, planta fina de Pedralba y planta nova, destacan por su carácter fragante y afrutado, mostrando claramente la influencia del Mediterráneo. A esta oferta local se suman variedades foráneas, como semillón y sauvignon blanc, que fueron introducidas en los años 80. Esta combinación entre lo tradicional y lo moderno ha dado lugar a vinos complejos y elegantes, que han sabido captar la atención de los mercados internacionales.

CLARIANO: BRISAS ENTRE MONTAÑAS

En la subzona Clariano, los viñedos se extienden entre los 400 y 700 metros de altitud, situados en valles rodeados de montañas que permiten la entrada de las brisas mediterráneas. Este microclima favorece la producción de vinos blancos de alta calidad, donde las variedades autóctonas como verdil, malvasía y tortosí se combinan con cepas internacionales como chardonnay, riesling y gewürztraminer. Estos vinos destacan por su frescura y carácter aromático, reflejando la perfecta interacción entre las uvas y el entorno natural de la zona.



VENDIMIA. La DO Valencia ha sabido combinar el respeto por la tradición vitivinícola con la incorporación de nuevas técnicas y variedades.

MARIDAJE

QUESOS ARTESANOS Y VALENCIANOS

La leche de cabra y de oveja son la base de la elaboración tradicional de unos productos amparados bajo la marca Producto de Calidad de la Comunitat Valenciana

La tradición quesera en tierras valencianas es paralela a la de otras regiones del Mare Nostrum y aquí, en Occidente, algo más tardías, siempre pendientes en su desarrollo de las técnicas y costumbres más evolucionadas traídas por fenicios y griegos y más tarde por la civilización romana. Las primeras fuentes escritas que hacen referencia a los quesos valencianos y su uso en la cocina aparecen en el recetario medieval 'Llibre de Sent Soví', repertorio de recetas escrito en lengua valenciana: «Allos quesos. Si vols fer allos quesos, ages formage magre blanch e pical ab alls, emsemps e com sera ben picat mitli un poc de oli... Si y mits dedins IV o V muyls d'ous ya sera molt millor, majorment sils donas ab carn». El 'Llibre de Sent Soví' es un anónimo escrito en 1324 y del que se conserva un manuscrito en la Biblioteca Universitaria de Valencia. Esta sería una receta de aquel tiempo similar al almadroc, una salsa de queso muy común en el medioevo y que se muy se utilizaba con quesos más madurados. En esta se lee claramente que es un queso fresco.

Fundamentalmente, los quesos valencianos fueron los hechos a base de leche de cabra y frescos. En las comarcas del interior también tuvo presencia la oveja, tanto en rebaños, como los que por la trashumancia llegaban al Reino de Valencia. Allí estuvo más extendida la maduración de los quesos, primero porque las condiciones climáticas lo favorecían y segundo por la necesidad. La introducción de la leche de vaca en la producción de quesos se produjo tardíamente, ya

entrado el siglo XIX. Las pocas vaquerías existentes dedicaban su leche al consumo local, era muy común la estampa del vaquero paseando la vaca por las calles y ordeñando al animal en la misma puerta del hogar que demandaba su preciado alimento.

Otro lugar de la historia de la gastronomía donde el queso valenciano toma protagonismo es con la producción del histórico tronchón. Comparte carta de naturaleza con Aragón, ya que en la actualidad, el municipio de Tronchón y una parte de la región donde nació pertenece a la provincia de Teruel. La fama de este queso llegó a tanto que hasta aparece en 'El Quijote' de Cervantes: «Si vuesa merced quiere un traguito, aunque caliente, puro, aquí llevo una calabaza llena de lo caro, con no sé cuántas rajetas de queso de Tronchón, que servirán de llamativo y despertador de la sed, si acaso está durmiendo» -'El ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha', segunda parte, capítulo LXVI; de Miguel de Cervantes.

VARIEDAD DE QUESOS

Los quesos valencianos reconocidos son: queso fresco de 'cassoleta', queso de la Nucía, 'blanquet', queso de pañoleta y tronchón. Además de los quesos, hay que considerar la presencia del requesón, productos lácteos derivados de la leche que acompañaron desde el primer momento a los quesos frescos valencianos. Y nombro a estos dos porque hay que añadirlos como productos tradicionalmente transformados a partir de la leche además de los que la Conselleria de Agricultura, Pesca i Alimentació de la Comunitat

LA ELABORACIÓN, CLAVE

La cuajada de leche, tradicional en las comarcas de interior del norte de la provincia de Castellón, se conseguía fácilmente batiéndola con una ramita de higuera aprovechando su savia o más comúnmente tomando los pistilos de la flor del cardo, dejándolos secar para machacarlos después y desleírlos en agua. Esa esencia se le incorporaba a la leche removiéndola hasta que comenzara a cuajar. Para la producción de los quesos tradicionales valencianos se utiliza siempre leche natural y entera, bien de vaca, oveja o cabra, así como de sus mezclas. No debe añadirsele calostros ni conservantes y la leche ha de filtrarse antes de su procesado manteniéndose a menos de seis grados centígrados. Se realizará su pasterizado, elevando la leche a 72° durante 15 segundos o a 63° durante media hora. El segundo paso es la coagulación, a base de cuajo animal, vegetal u otros enzimas coagulantes autorizados, sometiéndose a una temperatura que oscilará de los 30° a los 40° y de media a una hora. Luego llega el corte, que se realizará según la granulometría necesaria para el queso que se desee realizar. La masa pasa posteriormente a los moldes y al prensado, bien manual o bien mecanizado. El salado del queso puede realizarse de diversa manera, bien por incorporación a la masa en la cuba, o por inmersión de los quesos una vez moldeados en cubas de salmuera. Finalmente, y en el caso de los quesos que no se consuman en fresco, la maduración. El período mínimo considerado es de seis días.

Valenciana, a través de la Orden del 23 de diciembre de 2008, amparó bajo la marca Producto de Calidad de la Comunitat Valenciana. A estos habría que añadir el Sierra de Espadán, queso de coagulación láctica recientemente incorporado al catálogo de quesos españoles.

CALIDAD. Los quesos de autor son una realidad entre los productores locales.



ENOTURISMO

UNA VISITA AL PAGO DE VERA DE ESTENAS

La bodega cuenta con una arquitectura estilo 'chateau' y supone la conjunción ideal de terruño, microclima y un modo de entender la viticultura y la enología

En otro tiempo se la conocía como Casa Don Ángel, una bodega impulsada por Francisco Martínez Bermell, todo un visionario para la época que decidió desarrollar el concepto francés de bodega al estilo 'chateau' en el corazón de la comarca vinícola de Utiel-Requena. Aquel era un tiempo en el que nadie creía que en esa tierra había potencial para grandes vinos, opinión que el tiempo se encargó de poner en su sitio. La estela de aquel bodeguero valenciano la continúa hoy su hijo, el enólogo Félix Martínez Roda, que ha llevado la bodega a que los vinos que produce tengan la consideración de vinos de pago. El Pago Vera de Estenas es la conjunción del terruño, un microclima, una bodega y un modo de entender la viticultura y la enología. La calificación de Vino de Pago es el mayor reconocimiento que puede obtener una bodega en España. La bodega se halla integrada en las prácticas enoturísticas, estando adscrita a la Ruta del Vino Utiel-Requena. La visita comienza frente al edificio principal, una construcción modernista de 1876. Durante la visita, guiada en todo momento por los propietarios, se explica con detalle el proceso de elaboración. Se recorren los viñedos, la sala de barricas, el museo familiar y las cavas donde se guardan las mejores añadas. La visita finaliza con una cata dirigida de nuestros vinos y es posible pernoctar en el caserón familiar, ya que se ha habilitado un recoleto hotel para turismo rural. Además, en su finca es posible llevar adelante otro tipo de eventos, como presentaciones y celebraciones



EN IMÁGENES. Arriba, Hotel Rural Vera de Estenas. Abajo, fachada de la bodega.

gastronómicas –algunas de ellas fijas en su calendario–. También se organizan los fines de semana actividades específicas con sus vinos, como catas maridaje o catas verticales.

PUESTA EN VALOR DE LA BOBAL

La bobal es una variedad antiquísima muy vinculada a las áreas mediterráneas españolas y, aunque se desconocen sus orígenes, no cabe duda que sirvió como uva de mesa, dado el tamaño de sus racimos y frutos. Hace ya más de cuatro lustros que se inició con un considerable cambio de visión ante el extenso viñedo de bobal de la comarca valenciana de Utiel-Requena, que hace falta siempre recordar, es la tercera variedad en importancia por la extensión de sus cultivos en España, tras la airén y la tempranillo. Algunas bodegas

fueron pioneras en elaborar vinos cuidados y de calidad a partir de la variedad, huyendo de su venta a granel a otras regiones y a mercados exteriores para complementar las debilidades de otras variedades de uva a la hora de hacer vinos. Muchos tildaron aquello de chifladura. Afortunadamente, estos casi veinte años pasados han confirmado que aquel puñado de enólogos y bodegueros estaban en lo cierto. La rusticidad de la planta, el alto contenido tánico del fruto se ha sabido domar y reconducir obteniendo un producto claramente diferenciado que ya es reconocido en los mercados exteriores por su singularidad. Vera de Estenas es el ejemplo más preclaro de esta revolución que tantas satisfacciones está proporcionando a viticultores, bodegas y, obviamente, consumidores.

CASA DON ÁNGEL BOBAL 2020

VERA DE ESTENAS, CRIANZA ARTESANAL

La bodega fue fundada por el enólogo Francisco Martínez Bermell, 'alma mater' del desarrollo de la viticultura de calidad en Utiel-Requena

La bodega Vera de Estenas, y hoy también pago, fue fundada por el enólogo Francisco Martínez Bermell, alma mater del desarrollo de la viticultura de calidad en Utiel-Requena y por ende entre los vinos valencianos. En la década de los sesenta se instala en la Bodega Casa Don Ángel, en Utiel. Será allí, en su terruño circundante donde nazca lo que hoy es la bodega y pago Vera de Estenas. Martínez Bermell revolucionó la anquilosada viticultura y enología en aquel momento, introduciendo variedades como la cabernet sauvignon y la merlot. Desde entonces, la bodega es sinónimo de innovación y entre sus elaboraciones están el primer tinto de cabernet sauvignon y el primer blanco de chardonnay fermentado en barrica de la región, además de haber realizado una apuesta denodada por la variedad autóctona, la bobal. La bodega posee la consideración oficial de pago por las especiales condiciones de



BODEGA MODERNISTA

En 1876 se concluyeron las obras de la Casa Don Ángel, un caserón con los almacenes, salas de elaboración y cavas subterráneas para llevar adelante la vinificación del viñedo circundante. Hoy en día, habilitadas sus estancias como hotel rural, que junto a sus jardines circundantes son escenario y destino de diversas actividades enoturísticas. La visita se inicia con un paseo por el viñedo, donde de una forma comprensiva se entiende las especiales características del suelo, clima y de la viña y sus frutos. Luego, la visita se concentra en la bodega, tanto en las instalaciones históricas, como en la moderna sala de elaboración o la de barricas.

CONTACTO: Vera de Estenas. Carretera Nacional III, km 266. 46300 Utiel (Valencia)

TELÉFONO: 633 958 670 / 962 171 141

WEB: www.veradeestenas.es

MAIL: visitas@estenas.es

situación geográfica, suelos, y de microclima propios.

ELABORACIÓN Y CATA

La bodega embotelló por primera vez este monovarietal de bobal en 1998, más de un cuarto de siglo embotellando una referencia de éxito de la variedad bobal. Casa Don Ángel Bobal se elabora con uvas procedentes de viñas viejas, que tras la vendimia manual, las uvas son meticulosamente escogidas en la mesa de selección. Fermentación con maceración pelicular, luego fermentación maloláctica en barricas de roble. Crianza mínima de 15 meses en barricas de roble francés Allier. De capa alta y poderoso color guinda, impenetrable, con matices violáceos. Nariz profunda, con notas especiadas y recuerdos de uvas maduras, bien conjugadas con un toque de roble. Fresco y equilibrado en boca, con cuerpo, sabroso, amplio y elegante. Posgusto largo y elegante donde a su posibilidad de larga vida con una frescura que antes nos anunciaba en su acidez y tanino. Perfecto para guarda.



BODEGA. Sacristía de Vera de Estenas.