

Armero, F. (Coord.), Andrés, M., Carpio, T., Espada, E., García, R., Gómez, A.,
Hernández, M., Jordá, C., Monteagudo, H., Navarro, F., Ortega, S.,
Pedrón, S., Perpinyà, I., Planells, L. Robert, P.



Guía didáctica para disfrutar de la tierra del vino

GRUPO DE TRABAJO DE CULTURA
DEL VINO

“Quien sabe degustar no bebe jamás el vino, sino que degusta secretos”. Salvador Dalí

“El vino mueve la primavera, crece como una planta la alegría. Caen muros, peñascos, se cierran los abismos, nace el canto...”. Pablo Neruda, en “Oda al Vino”.

*“Existe más **historia** que geografía en una botella de vino”. Kressman 1908-2000*

ÍNDICE

	PÁGINAS
1. Presentación	6
2. Mapa general con los puntos que se reseñan en la guía	7
3. Itinerarios	9
3.1. Itinerario por Requena	10
-Escuela de Viticultura y Enología / <i>Los Coloraos</i>	12
-Palacio del Cid	14
-Museo de la Fiesta de la Vendimia	16
-Ruta de los Carmelitas	20
3.2. Itinerario por Utiel	25
-Bodega Redonda	26
-Escuela de Hostelería	28
-Utiel	30
3.3. Itinerario por las bodegas de la comarca	34
-Bodegas Dussart - Pedrón	35
-Bodegas Cueva by Mariano	37
3.4. Itinerario por las bellezas de la comarca	39
-Las Pilillas	40
-Fuente de los Morenos	42
-Sinarcas (<i>versió en Valencià inclosa</i>)	44
ANEXOS imprescindibles para disfrutar de los itinerarios	48
- La vendimia tradicional.	49
- La página web de la DO	53
- Fauna de la vega del río Magro	56
- ANEXOS culinarios	59
-Tostadas de arropo de uva	60
-Bizcocho de pasas	62
-Mantecados de vino	64
-Mermelada de uvas	66
-Rolletes de vino	68
-Uvas en almíbar	69
4. Bibliografía y Webgrafía	71



1. PRESENTACIÓN

La cultura del vino es un hecho natural en los habitantes de nuestra comarca, pues desde hace generaciones ha sido vida, sueño y desvelo de muchas familias que dependían de la generosidad de esta tierra seca, amable con la cepa y temerosa de los vaivenes del tiempo.

La *Guía para disfrutar de la tierra vino* ha sido elaborada por el grupo de trabajo Cultura del vino que, por iniciativa del infatigable Paco Armero, profesor de referencia en el IES Número 1 de Requena, ha logrado la colaboración conjunta de docentes de muy distintas especialidades, ramas e intereses que, a priori, no estaban relacionados directamente con este mundo fascinante y diverso. La única excepción es la de Antonio Gómez, que imparte clase en la Escuela de Viticultura y Enología (EVER), y que se ha encargado -con gran habilidad, maestría y conocimiento del entorno- de officiar las catas de vino y de dotar de contenido teórico las sesiones presenciales del grupo.

El propósito de esta guía, por otra parte, no se entiende sin el trabajo realizado en el curso 2018-2019. Entonces, se acordó diseñar una unidad didáctica para el Ámbito Científico y Técnico, en combinación con el Lingüístico y Social, de 3º de PMAR, que tomase como hilo conductor el cultivo, la elaboración y difusión del vino, con la ayuda del enoturismo, como elemento dinamizador de la zona. El fin último se hallaba en orientar a los estudiantes a que cursasen estudios de Grado Medio, afines a la enología, cuando obtuviesen el Graduado en Secundaria, o que, al menos, los animase a continuar con la tradición vitivinícola que nos caracteriza.

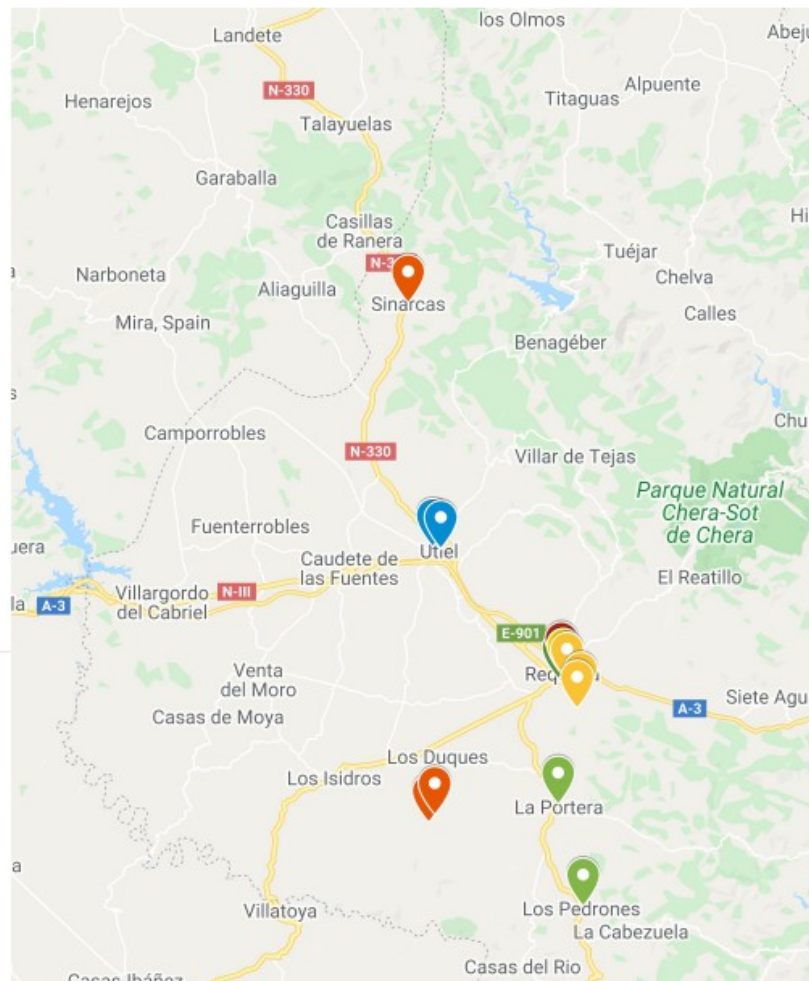
El cometido principal de este documento no es tanto el de trazar una ruta, sino el de acompañarlos en el camino hacia la pervivencia del vino en la comarca. Entre los lugares emblemáticos destaca la ya mencionada Escuela de Viticultura, ciertas bodegas o algunas localizaciones que podrían beneficiarse del enoturismo. En ocasiones, son poco conocidas, como la ruta de los Carmelitas de Requena; en otras, y a pesar de ser del conocimiento común de la gente, no se tenía la información necesaria para apreciarlos, como ocurre con el Museo del Vino, en el Palacio del Cid, o la Bodega Redonda en Utiel. También se atiende a otros aspectos que aportan el bagaje cultural necesario para que el estudiante comprenda el contexto y finalidad con la que se levantó un determinado edificio o cambió su función primera, como el cultivo tradicional de la vid, la gastronomía o la riqueza natural que se describen en los anexos. Por último, junto con el tratamiento visual de la guía, en la que predomina la imagen sobre la síntesis del texto, se añaden una serie de cuestiones que incitan a la reflexión mediante técnicas de aprendizaje investigativo. De esta manera, se construye un conocimiento sólido a través de una actividad memorable y cercana.

En definitiva, la cultura del vino es herencia y legado que no debe perderse en la bruma de unos tiempos convulsos, desiguales, cada vez menos apegados a la tierra y más prisioneros de ilusiones artificiales, estériles, que ignoran la fuerza de la sangre, la tradición y la voluntad de generaciones.

2. Mapa general con los puntos que se reseñan en la guía

MAPA Cultura del vino 2020

- Palacio del Cid
- Escuela de Viticultura
- Convento de El Carmen
- Puente de Ollerías
- Ermita de San Blas
- Finca San Blas S L
- Bodega Redonda
- Escuela de Hostelería
- Utiel
- Bodegas Cueva
- Bodega Dussart Pedrón
- Sinarcas
- Solana De Las Pilillas
- Fuente De Los Morenos



Este mapa recoge, desde una perspectiva general, los principales hitos que se van a reseñar en esta guía. Los colores identifican los lugares que pertenecen a un mismo itinerario. A su vez, hay localizaciones, como el de Utiel, que implica un recorrido con diferentes paradas de muy diversa naturaleza.



3. Itinerarios

3.1. ITINERARIO POR REQUENA

Principales hitos en el camino

EVER/ LOS
COLORAOS



Escuela de Viticultura y Enología (EVER) y campo de Los Coloraos

PALACIO DEL
CID



Sede del Museo del vino en Requena.

MUSEO DE LA
FIESTA DE LA
VENDIMIA



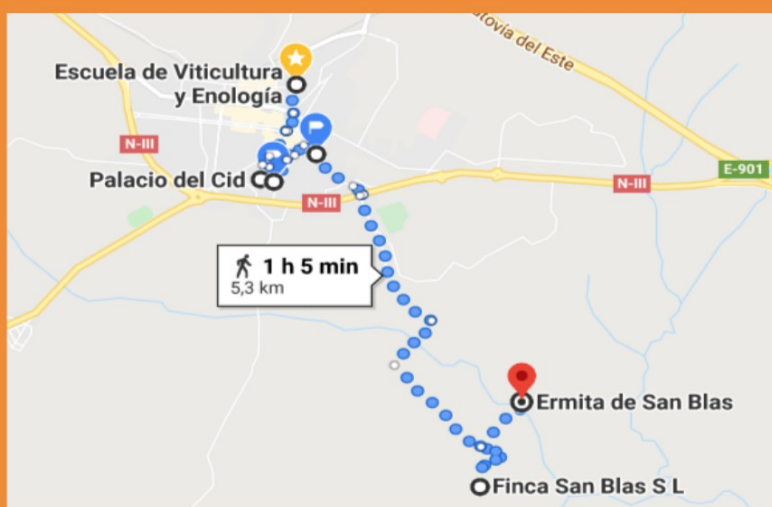
Dedicado a la fiesta de la vendimia más antigua de España.

ruta de los
CARMELITAS



Ruta que parte del convento de El Carmen hasta San Blas.

El itinerario por Requena recalca en tres lugares destacados por su vinculación con el enoturismo, la formación y la investigación en el campo de la Enología. El cuarto constituye una ruta en sí mismo, que ahonda en las raíces históricas y religiosas del municipio.



Los Coloraos es un campo de prácticas agrícolas que gestiona la Escuela de Viticultura y Enología, en la carretera de Villar de Olmos.

El Palacio del Cid, según cuenta la leyenda, fue edificado en el siglo XV sobre el solar de la que fuera antigua residencia del Cid en Requena.

Los carmelitas ocupaban el convento de El Carmen. En 1821, contaba con dos bodegas, provistas de tinajas de gran tamaño.

HOY VISITAMOS...

la Escuela de Viticultura y Enología de Requena

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Estamos visitando la Escuela de Viticultura y Enología (EVER), “Félix Jiménez”, de Requena y el Campo de Experiencias de “Los Coloraos”.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

- la investigación o formación en Enología.
- la producción de vino (bodega con finalidad formativa o académica).
- la producción agrícola de uva (viña con fines no comerciales).

1.3. Se localiza en la plaza Pascual Carrión, 5, de Requena.

Más información en

<https://www.dival.es/es/viticultura-enologia>.



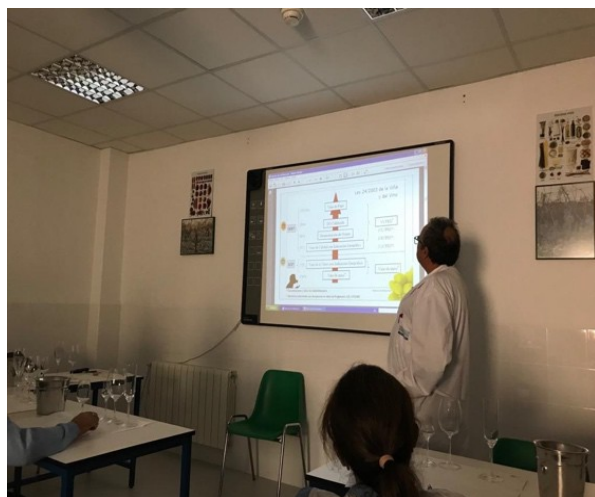
Mapa con la ubicación de la Escuela de Viticultura y Enología.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Estos dos lugares tienen un gran valor para el **desarrollo** de nuestra comarca, tanto a nivel educativo y formativo como para el desarrollo económico de la región, ya que no solo aseguran la pervivencia y **progreso** de una manera reglada de cultivar y producir vino en estas tierras, sino que establece un vínculo permanente, a través de los enólogos que se forman en la Escuela, con otros territorios que sienten la misma devoción por la uva, aunque sea desde una cultura diferente. Por todo ello, es interesante conocerlos más de cerca.



Fachada de la Escuela de Viticultura y Enología.



2.1. La Escuela de Viticultura y Enología

La Escuela de Viticultura y Enología de la Diputación de Valencia ofrece cuatro titulaciones: dos grados medios y dos grados superiores. Los dos **grados medios** son, respectivamente, el de Técnico de Aceites de Oliva y Vinos, y el de Técnico en Aprovechamiento y Conservación del Medio Natural. En cuanto a los **superiores**, este centro permite al estudiante titularse como Técnico Superior de Vitivinicultura o como Técnico Superior en Gestión Forestal y del Medio Naturales. Por todo esto, podemos ver la importancia y el valor aportado por este centro.

2.2. La finca de “Los Coloraos”

La Escuela de Viticultura y Enología de Requena posee un campo de experiencias vitivinícolas situado en la carretera de Requena-Villar de Olmos, Km. 2.7, en donde se llevan a cabo las prácticas de Viticultura dentro de la especialidad Industrias Alimentarias.

El campo, de siete hectáreas, incluye una casa de labor con aula de viticultura y una serie de parcelas con diferentes cometidos: cepas madres, plantaciones tradicionales, nuevos tipos de plantación y conducción y una colección de variedades de interés enológico, tanto autóctonas como foráneas, que actualmente comprende más de 120 variedades diferentes.

Asimismo, como complemento en la enseñanza, se cuenta con dos hectáreas de olivos, de diferentes variedades, y media hectárea de manzanos, para producción de sidra.

La finca se compone, en resumen, de un aula-refugio, en donde se imparten las clases, un almacén para guardar el material, las herramientas y la maquinaria, junto con un pozo para riego.



3. Descubrimos investigando

¿Qué importancia tiene para nuestra comarca la presencia de instituciones como la Enológica de Requena -perteneciente a la Conselleria de Agricultura, Pesca y Alimentación- y la Escuela de Viticultura y Enología?

¿Qué supone la existencia de una Denominación de Origen Protegida como la de Utiel-Requena?

¿Qué conocemos de la cultura vitivinícola de la zona?

¿Cuáles son las implicaciones sociológicas de la cultura del vino?

HOY VISITAMOS...

el Palacio del Cid de Requena

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Se conoce por Palacio del Cid a uno de los edificios más característicos de nuestra villa de Requena.

En la actualidad es sede del museo municipal del vino.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

- el enoturismo (edificio histórico y museo del vino).

- la investigación y conservación de las raíces históricas del vino en la comarca.

1.3. Se localiza en la calle Somera, 15, de Requena.



Situación del Palacio del Cid en Requena, tomada de Google Maps.

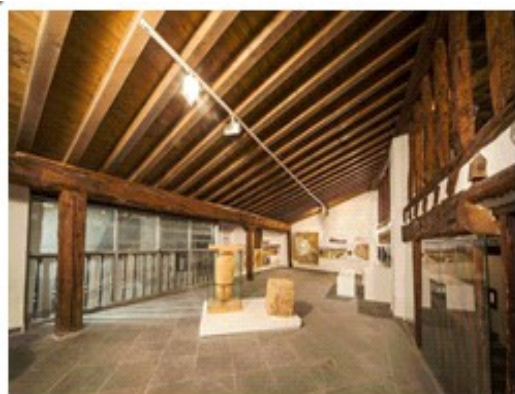
2. ¿Por qué lo visitamos?

Este edificio, como palacio de estilo gótico, destaca por su fachada de sillería con puerta de medio punto adovelada, sus ventanas con arcos conopiales, su saledizo con sus graciosos canes en el remate de sus vigas y el escudo nobiliario perteneciente a la familia Pedrón. En su fachada trasera, de mampostería, podemos observar una solana con barrotes torneados de madera y otra puerta de medio punto.

En su interior, se ha conservado su zaguán con artesonado, la escalera de acceso a la primera planta con barandillas y balconcillo de barrotes torneados y el profundo pozo. También se han recuperado los trullos, la *trulleta* o *pila* y la cueva- bodega con nueve tinajas grandes. Además, se han mantenido las gorrineras con sus comederos tallados en la roca, un antiguo jaraiz con su suelo inclinado de ladrillos, junto con los formados y vigas de los pisos superiores.



Fachada del Palacio del Cid.



2.1. Uso del edificio

Hasta los años sesenta del siglo XX, estuvo habitado por familias en alquiler. Este edificio, más que un palacio, era una casa de labor, en donde residían varias familias de agricultores. Allí se almacenaba el grano y se elaboraba vino. Se accedía -como ejemplo de dato curioso- con carros arrastrados por las caballerías.

Tras treinta años de abandono, en el año 1991 se inicia un plan de recuperación y restauración con la finalidad de que albergara el actual Museo del vino, de titularidad municipal.

2.2. La leyenda

El Palacio del Cid, según cuenta la leyenda, fue edificado en el siglo XV sobre el solar de la que fuera antigua residencia del Cid en Requena. Dicen los antiguos romances que allí tuvo lugar el encuentro de Rodrigo Díaz de Vivar con el rey Alfonso VI para concertar las bodas de sus hijas con los Infantes de Carrión.

Leyenda o no, lo cierto es que el Cid estuvo en Requena en el año 1089, tal y como recogen ciertas crónicas de la época.



2.3. Museo del vino

En este museo se describe la singularidad del vino de Requena, su espacio y su historia y se exhiben piezas características del proceso de elaboración, producción y conservación del vino. Todo ello aderezado con elementos visuales y didácticos que lo hacen más atractivo y facilita la implicación del visitante, que conoce de primera mano la cultura y la historia del vino de Requena.

La distribución de las dependencias del edificio marca el recorrido del visitante a través de las distintas fases de elaboración y producción del vino. La visita de los trullos y el acceso a la cueva-bodega inician el recorrido de los caldos. El trasiego se complementa con la exposición de

3. Descubrimos investigando...

¿Por dónde se descargaba la uva? ¿Qué es el *jaraiz*? ¿Qué es un trullo? ¿Qué es una *trulleta*? ¿Qué es una gorrinera? ¿Cómo se elaboraba el vino dentro del edificio? ¿Qué características arquitectónicas te llaman la atención del edificio?



HOY VISITAMOS...

el Museo de la Fiesta de la Vendimia

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Se conoce por Museo de la Fiesta de la Vendimia de Requena. Fue inaugurado en el año 2013 con el objetivo de poder mostrar la indumentaria, la tradición y la historia de nuestra Fiesta de la Vendimia.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...
-el enoturismo (fiestas declaradas de interés turístico).
-la investigación y conservación de las tradiciones y fiestas locales sobre el vino.

1.3. Se localiza en la calle Santa María, 41, de Requena.



Situación del Museo de la Fiesta de la Vendimia.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Historia de nuestra Fiesta de la Vendimia

¿Sabías que la Fiesta de la Vendimia más antigua de España? La primera edición tuvo lugar durante los días 18 y 19 de septiembre de 1948. Solo hubo una reina y dos damas. Un año más tarde, comienza a perfilarse la estructura actual de la Fiesta: aparecen, junto a la Reina Central, la Reinas de Barrio y sus Cortes de Honor, que ya serán proclamadas en el Teatro Principal.

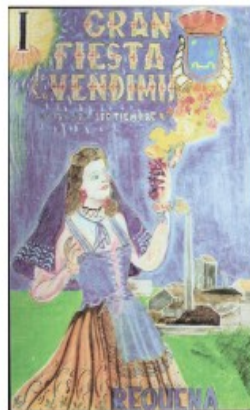
Se realizaron bailes, verbenas, concurso de uvas, concursos de tiro y arrastre, corte del primer racimo, prensado y bendición del primer mosto, ofrenda de flores y frutos a la Virgen de los Dolores, espectáculos taurinos en la Plaza de Toros, conciertos, desfiles de bandas de música, cabalgatas, castillos de fuegos artificiales quema del Monumento Alegórico a la Vendimia, que se instala por primera vez. El 1 de mayo de 1949 se edita por primera vez *EL Trullo* la revista gráfica de la Fiesta de la Vendimia. También aparece el traje típico de Requena.



Escudo de la Fiesta de la Vendimia de Requena.

LÍNEA TEMPORAL DE LA FIESTA DE LA VENDIMIA

La Fiesta de la Vendimia de Requena es una de las antiguas de España. He aquí algunos de sus hechos más relevantes, ordenados cronológicamente.



1949

El 1 de Mayo de 1949 se edita por primera vez **EL Trullo** la revista gráfica de la Fiesta de la Vendimia. También aparece el **traje típico** de Requena.

1948

Primera Fiesta de la vendimia en Requena. Se celebró entre el 18 y 19 de septiembre de 1948. Solo hubo una reina y dos damas.



1950

Nacen las **comisiones infantiles**.

1951

Se estrena el **Himno** a la Fiesta a la Vendimia, "Cantemos a Requena".



1965

Ya en su XIX edición se unen la **Feria** y Fiesta de la Vendimia.

1971

Se establece el **acto del Requenense Ausente.**



1972

Inauguración del **Monumento a la Fiesta de la Vendimia.**

En sus "Bodas de plata" se inaugura no solo la 1ª fase del Monumento Nacional a la Vendimia, sino que se crea el actual escudo de la Fiesta y se celebra el I Rallye Humorístico, además de instaura la "Noche del Vino".

1977

Se instaura la popular **Noche de la Zurra.**



2017

Se celebra la primera **Noche del cava.**



Trajes típicos de Requena



El traje típico **femenino** está constituido por las siguientes prendas:

1. Camisa o Chambra
2. Enaguas
3. Refajo
4. Delantal o Faldar
5. Justillo
6. Jubón
7. Medias
8. Alpargatas o zapatos

El traje **masculino** en la Fiesta de la Vendimia de Requena se compone de:

1. Camisa
2. Medias
3. Pantalones
4. Faja
5. Chaleco
6. Calzado
7. Chaqueta

3. Descubrimos investigando...

¿Qué se puede ver y descubrir en el museo de la Fiesta de la Vendimia? ¿Dónde se celebraron los primeros bailes de la Fiesta de Vendimia? ¿Cuándo tuvo lugar la creación del Barrio de Ausentes?

HOY VISITAMOS...

la ruta de los Carmelitas y el vino

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Gracias a esta ruta visitaremos diversos elementos de nuestro patrimonio urbano y rural, relacionados con la tradición vitivinícola desarrollada por los antiguos frailes carmelitas de Requena.

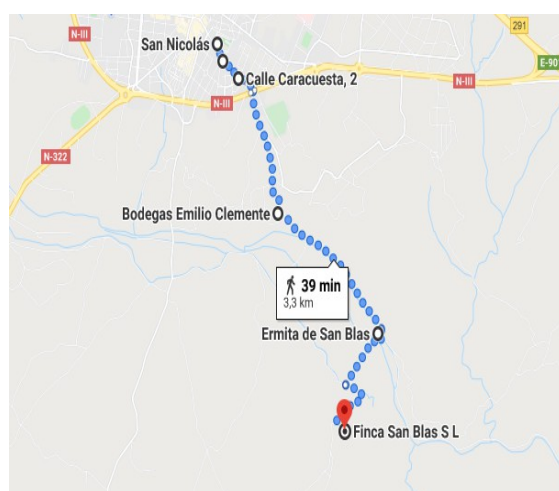
1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

-el enoturismo (patrimonio cultural y parajes naturales).

-la producción de vino (bodega con finalidad formativa o académica).

-la producción agrícola de uva (viña con fines no comerciales).

1.3. Se localiza a lo largo de la ruta que se señala en la imagen.

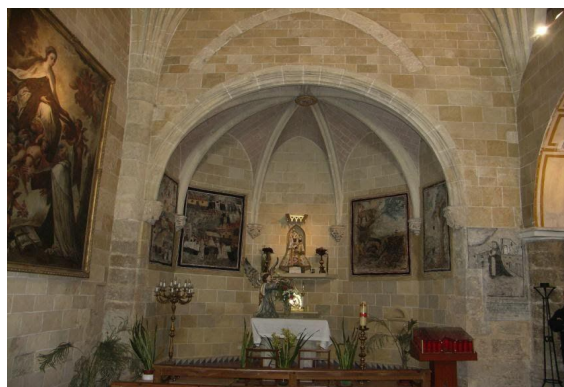


Los puntos representan los principales hitos de la ruta de los carmelitas.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Pretendemos de este modo rescatar para la historia de nuestra viticultura la aportación que a ella hicieron los carmelitas. Al mismo tiempo, podremos conocer algunos ejemplos relevantes de nuestra arquitectura, que nos aproximarán a la historia, tradiciones y modos de vida de la villa de Requena y de su entorno rural inmediato.

Por todo ello, es interesante conocerlos más de cerca.



Capilla gótica de la Virgen de la Soterraña.

2.1. Los carmelitas y el vino

Nuestra ruta comenzará en el antiguo **convento del Carmen de Requena**. Se trata de uno de los conjuntos arquitectónicos con más solera de la localidad, cuya fundación, a comienzos del siglo XIV, se le atribuye al infante Alfonso de la Cerda, nieto del rey de Castilla Alfonso X el Sabio y del rey –además de santo- Luis IX de Francia.

Fue el primer convento carmelita de Castilla. Allí se veneró la imagen de la Virgen de la Soterraña, cuyo origen medieval se funde con una curiosa leyenda, según la cual, fue el rey Luis IX quien encontró la imagen en Tierra Santa. Cuentan los relatos más antiguos que durante la Séptima Cruzada, estando San Luis en el monte Carmelo, la pata de su caballo se hundió en la tierra y *“vio el santo rey que por la rotura de la tierra salía un resplandor tal que fue admiración de cuantos lo vieron. Apeose el rey y, haciendo cavar en el puesto, se halló una imagen de Nuestra Señora”*. La imagen fue llevada por San Luis a Francia, y pasaría después a manos de su nieto, Alfonso de la Cerda, quien la entregó a los carmelitas para la fundación del convento requenense.

El cenobio se levantó a las afueras de la entonces villa de Requena y tuvo una importancia fundamental en la vida religiosa, cultural -y también económica- de Requena durante más de cinco siglos.

Los carmelitas requenenses fueron dueños de una gran cantidad de tierras de cultivo, que explotaron directamente o arrendaron, según las circunstancias. Entre ellas destacó la labor del Almadeque, en la vega del Magro. Los frailes plantaron allí algunas viñas, cuya producción utilizaron para la elaboración propia de vinos, como queda constancia en el inventario que se realizó en 1821, según el cual el **convento contaba con dos bodegas**. Una de ellas, la de la portería, albergaba tres tinajas de vino de más de ochenta arrobas cada una, y tres cubas, “dos de unas ochenta o noventa arrobas y una de unas cuarenta”. Además, en ella se almacenaban quince “aportaderas viejas”, utilizadas para transportar la uva durante la vendimia. La otra bodega, contigua a la despensa, disponía de tres tinajas de menor tamaño y “cuatro pellejos viejos y rotos” para el uso cotidiano. También había otras dos tinajas pequeñas para “los pimientos en vinagre”, quizás los aperitivos de la época. En esta última bodega se guardaban cuatro tablas para el trullo, lo que nos confirmaría la elaboración de vinos dentro del propio convento.



Portada del convento del Carmen, junto al camino Real.



Claustro del convento del Carmen.



La marca roja señala la ubicación del convento del Carmen.

2.2. El camino Real

El convento del Carmen estaba situado justo al lado del camino Real que comunicaba Castilla con Valencia. Por él discurría un incesante tráfico de mercancías y personas, que tenían al convento como hito principal a la entrada o a la salida de la villa, en función de cuál fuera el origen del transeúnte. Justo a su lado se encontraba **la aduana**, una de las principales de Castilla, que durante siglos aportó importantes ingresos a la monarquía.

La ruta que seguían los frailes –y que nosotros vamos a tomar- en dirección a su labor del Almadeque, comienza precisamente en ese punto, a las puertas del convento. Allí nace la calle históricamente conocida como **Caracuesta** (hoy Desamparados), que baja en suave pendiente hacia el regajo de Reinas. Pese a las recientes demoliciones de casas que, por desgracia, han transformado el paisaje urbano, aún podemos disfrutar de algunas construcciones llenas de historia. A unos cien metros de la iglesia del Carmen, a la derecha, se levanta la **casa solariega de los Lamo de Espinosa**, heredada de sus antepasados los de la Cárcel, cuyo escudo familiar todavía señorea la fachada y uno de sus muros laterales. Este edificio, de finales del siglo XVIII, conserva una imponente portada neoclásica. En sus estancias se hospedó el rey José I Bonaparte, en los convulsos años de la ocupación francesa.

Continuando el trayecto llegamos al pequeño curso de agua que proviene de la no muy lejana fuente de Reinas, y que se salva gracias al **punte de Santa Cruz o de la Ollerías** (así se llama el antiguo barrio que creció junto a él). El puente que podemos ver en la actualidad –sucesor de otros más antiguos arrasados por diversas avenidas- fue construido en el siglo XVIII por Agustín de Septiem. Su nombre proviene de un ermitorio que existió junto a él, dedicado a la Santa Cruz. De su existencia tenemos constancia ya en el siglo XVI, y es tradición que en su interior se guardaba una curiosa reliquia, un plato que habría pertenecido a santa Elena. La presencia del plato cobra sentido si pensamos que a santa Elena, madre del emperador Constantino, se le atribuía el descubrimiento de la Santa Cruz. Pero al edificio no le valieron ni reliquias ni tradiciones, en 1809, en plena guerra de la Independencia, fue demolido, probablemente para que no sirviera de parapeto ante un probable ataque a la villa.

Tras cruzar el puente seguía el Camino Real, y no muy lejos de él, en un ligero promontorio, se levantó, al parecer en el medievo, la **ermita de San Bartolomé**. En ella sitúa la leyenda el matrimonio de las hijas del Cid con los denostados infantes de Carrión, un hecho tan legendario como improbable. La ermita todavía se conserva, aunque el paso del tiempo ha desvirtuado algo su aspecto. Su fachada se remodeló en el siglo XX, pero en su interior todavía se conserva un antiguo artesanado de madera. A comienzos del siglo XIX se entronizó en su retablo una antiquísima imagen de la Virgen de la Caridad (que hoy en día da nombre a la ermita) y se trasladaron a ella los efectos litúrgicos procedentes de la desaparecida de la Santa Cruz. Hoy en día se sitúa junto a ella el cementerio municipal, construido en 1813, durante la ocupación francesa.



Puente de Santa Cruz o de las Ollerías.



La marca roja indica la situación de calle Desamparados de Requena, antigua "Caracuesta".

2.3. La labor del Almadeque y la ermita de San Blas

Poco antes de llegar a la ermita de San Bartolomé, al abandonar el Camino Real, salía el sendero que seguían los frailes –y ahora nosotros- hacia las **tierras y viñedos del Almadeque**. Para saber cómo era esa antigua labor, nuestro archivo municipal aporta los datos que se recogieron en el catastro del marqués de la Ensenada, en 1752. Gracias a él, sabemos que esta heredad contaba con 792 almudes de tierra de cultivo, la mayoría de ellos de regadío, y que estaba dividida en tres partes para su explotación: el Cerrito, San Blas y el Duende, cada una de ellas con su casa de labor.

Y es precisamente **la casa del Cerrito** la primera que podemos ver a la derecha del camino, en un mirador natural que domina la rica vega del Magro y los montes que la circundan. Pero ya no se conserva la antigua casa de labor, pues hoy en día se levanta en su lugar un hermoso edificio del siglo XIX, de porte palaciego. En su interior podemos visitar la bodega Emilio Clemente, en donde se elaboran reconocidos vinos.

Si se prosigue el recorrido, llegamos a un tramo llano, que discurre entre los pinos de la Purísima (la “Purísima” de nuestros mayores) y las tierras cultivadas que los separan del río. El camino de esta zona sigue el trazado de la antigua acequia, que convertía el terreno en un fértil regadío. Hasta no hace muchos años, endulzaban el paseo las sombras de chopos y álamos centenarios.

Pronto recalamos en una recia edificación que identificamos, sin lugar a dudas, con la **ermita de San Blas**. Aunque se trate de una antigua casa de labor, su porte es más propio de un edificio urbano. En su fachada destaca su portada de medio punto hecha con sillares y dovelas de piedra -al modo de las casas solariegas de la Villa de Requena- que da acceso a la ermita. Según una descripción del siglo XIX, contaba con “*un cielo raso con cornisa corrida y en ella florones con follajes de acanto. Altar antiguo de madera corlada con columnas estriadas, base y capiteles de orden corintio. En los planos intermedios varias imágenes pintadas al óleo sobre lienzo, según el gusto del siglo XV y XVI. En su centro la talla del su titular el mártir y obispo San Blas*”. El altar, imagen y pinturas se perdieron en 1936, pero el espacio arquitectónico se conserva tal cual, decorado, aun hoy, con los tradicionales exvotos de cera, en agradecimiento a las intervenciones milagrosas del santo.

De San Blas salen dos caminos. Uno de ellos continúa paralelo al río, entre cortados calizos y una exuberante vegetación de ribera, en dirección al paraje y molino del Atrafal. El otro cruza el Magro por un pequeño puente y se dirige hacia la antigua **casa del Duende**. Hoy se levanta en ese paraje la bodega Finca San Blas, cuyos vinos han merecido el reconocimiento internacional.

* * * *

Han pasado varios siglos desde que los carmelitas comenzaron a cultivar sus vides y elaboraran sus primeros vinos. A pesar de que hace lustros que ya no moran en Requena, su huella ha permanecido en nuestro patrimonio cultural y vinícola como una pisada indeleble en el itinerario histórico de nuestra muy noble y leal ciudad.



La marca verde indica la situación de la ermita de San Blas.



Fraile carmelita. Fresco de la capilla de la virgen de la Soterraña.

3. Descubrimos investigando...

Tras concluir nuestra ruta, debes responder a las siguientes preguntas:

3.1. ¿Cuál es el origen del convento del Carmen de Requena? ¿Existe alguna leyenda que se remonte a la época de su fundación?

3.2. En 1821 se hizo un inventario de bienes del convento. ¿Qué elementos aparecen en él que nos permiten afirmar que los carmelitas elaboraban vino?

3.3. Hemos visto cómo junto a parte de nuestra ruta se ubicaron, además del propio convento, varias ermitas, una aduana, una gran casa señorial y un puente de arquitectura singular. Intenta buscar una explicación a esa concentración de construcciones emblemáticas.

3.4. Como hemos podido comprobar, los frailes poseyeron una gran labor de fértiles tierras cercanas a Requena, parte de las cuales se dedicaron al cultivo de la vid. ¿Por qué creéis que los frailes dieron importancia a este cultivo?

3.5. En una de las casas de labor que los carmelitas tenían en sus tierras, se habilitó una ermita dedicada a San Blas. ¿Cuál pudo ser el motivo?

3.2. ITINERARIO POR UTIEL

Principales hitos en el camino

**BODEGA
REDONDA**



Museo y sede de
la DO Utiel-
Requena.

**ESCUELA DE
HOSTELERÍA**



En el IES Alameda
de Utiel, a través
de la FPB y CGM
de Cocina.

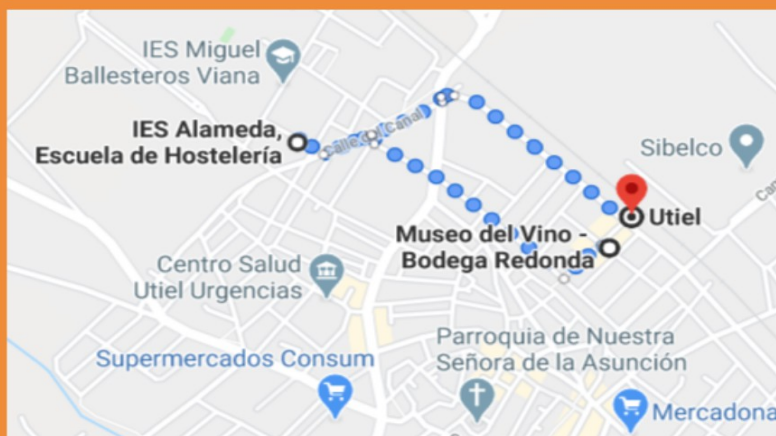
UTIEL



Recorrido
independiente por
los lugares más
emblemáticos.

El itinerario por Utiel parte de la célebre Bodega Redonda, sede de nuestra Denominación de Origen y museo del vino, para disfrutar de los platos de la Escuela de Hostelería. La ruta por las cuevas, sus calles antiguas y edificios históricos cerraría el recorrido.

Demetrio Ribes, discípulo de Eiffel, fue el arquitecto valenciano que diseñó la cúpula de la Bodega Redonda.



La Escuela de Hostelería, que alberga el IES Alameda, ofrece un menú de degustación, elaborado por los estudiantes de CGM.

La plaza de toros de Utiel es una de las más antiguas de la Comunidad Valenciana, ya que fue inaugurada en 1858.



Escuela de Hostelería
IES Alameda - Utiel



La Casa Palacio de la Cadena o Casa de los Córdova data de los siglos XV o XVI. Hasta hace poco tiempo, acogía el mítico Salón Pérez.

HOY VISITAMOS...

la Bodega Redonda de Utiel

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Se llama o se conoce por la Bodega redonda o sede de la Denominación de Origen Utiel - Requena.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

- la producción agrícola de uva (viña).
- la producción de vino (bodega).
- la investigación o formación en Enología.
- la distribución de vinos.
- la difusión de vinos (publicitación).
- el enoturismo.
- Otros...

1.3. Se localiza en la calle Sevilla, 12, de Utiel.



Localización de la Bodega Redonda de Utiel.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Este conjunto está formado por dos edificios: uno circular y otro de planta rectangular, que alberga la sede de nuestra Denominación de Origen. Ambos fueron bodegas durante los siglos XIX y XX, respectivamente.

Cabe destacar que estas construcciones han sido minuciosamente restauradas, para recuperar todo el encanto de la edificación original.

Podemos destacar tres fantásticas razones:



Muestra de vinos de la bodega Hispano-Suiza.



2.1. La Bóveda de una bodega peculiar

La Bodega es una de las más peculiares en España por su forma circular. Una edificación única sin pilar central en el que sustentarse, que diseñó el arquitecto valenciano – discípulo de Gustave Eiffel – Demetrio Ribes. Destaca por su vistoso tejado cónico y la construcción de su cubierta interior, no solo por los haces de madera noble, sino también por la estructura férrea de vigas, arcos y contrafuertes que la sustentan.

2.2. Museo de la Vid y del vino

Esta bodega de forma circular, célebre entre los habitantes de la Denominación de Origen Utiel-Requena, recibe el nombre común de “Bodega Redonda”. La conservación actual del inmueble llegó tras convertirse en Museo de la Vid y del Vino, un siglo después.



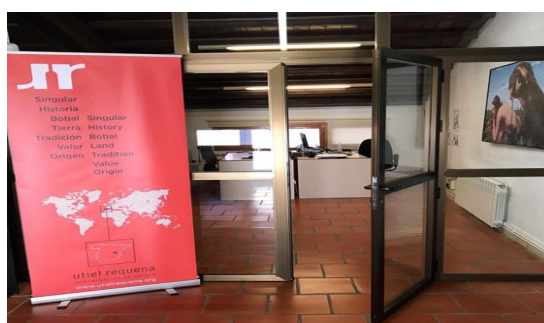
2.3. Cata guiada y exposición

La visita guiada al Museo está organizada de modo didáctico. La exposición se inicia con la preparación de la tierra para el cultivo del viñedo; continúa con la vendimia; el transporte de la uva hasta la bodega y la elaboración propia del vino. También podemos encontrar el Taller de los Sentidos un juego de aromas. La visita finaliza con la cata de un vino seleccionado por el Consejo Regulador Utiel-Requena.

3. Descubrimos investigando...

Pregunta de Ámbito Lingüístico y Social:

- 3.1. ¿A qué se dedicó la Bodega Redonda antes de ser la sede de la D.O. Utiel-Requena?
- 3.2. ¿Quién la diseñó? ¿Qué otras bodegas redondas hay en España?



HOY VISITAMOS...

la Escuela de Hostelería de Utiel

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. La Escuela de Hostelería se imparte como Formación Profesional Básica (FPB) y Ciclo de Grado Medio (CGM) de Cocina en el IES Alameda de Utiel.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

-el enoturismo (formación y gastronomía).

1.3. Las salidas profesionales de la Escuela de Hostelería están orientadas a actividades empresariales que requieran cubrir puestos de cocinero, jefe de partida o empleado de un restaurante, economato, bodega, hotel o servicio de comidas.

Los contenidos se extienden a ofertas gastronómicas, conservación y preelaboración de alimentos, técnicas culinarias, productos culinarios, postres en restauración, repostería, seguridad e higiene o iniciativa emprendedora, entre otros.

IES Alameda

Paseo de la Alameda S/N
Calle Caudete de las Fuentes, 1
Utiel (Valencia)

Página web: <http://www.iesalameda.es/hosteleria>.



Ubicación de la Escuela de Hostelería, en el IES Alameda de Utiel.



Imagen tomada de la página web del IES Alameda de Utiel, en la que se puede obtener más información sobre el CGM y la FPB de Cocina.

2. ¿Por qué lo visitamos?

La Escuela de Hostelería es el eslabón entre presente y futuro, entre la tradición del vino y su maridaje con el enoturismo empresarial, clave para la pervivencia y progreso de la comarca.

El **menú** siguiente es un buen ejemplo de innovación culinaria que parte de la uva y el vino de la tierra como productos emblemáticos, identitarios, pero también como reclamo para aquellos visitantes que sientan la comunión entre enología y gastronomía con una sola pasión.



2. Menú

La elaboración del menú corrió a cargo de los estudiantes de 2º de CGM de Cocina y fue servido a los integrantes del Grupo de trabajo de Cultura del Vino, por los del Primer curso, el 20 de febrero de 2020.

Menú

COMENZAMOS

Conos de brandada de bacalao

Croquetas de ave al curry

Consomé con huevo escalfado de codorniz

Estofado de pulpos encebollados al vino blanco

SEGUIMOS

Lasaña de longanizas al vino

Lubina al cava sobre tallarín de calabacín

Solomillo de ibérico con salsa de vino tinto, pistachos y manzana asada

POSTRE

Ivoire (Paul Hermé)



3. Descubrimos investigando



Responde a las siguientes cuestiones sobre la Escuela de Hostelería:

3.1. ¿Cómo se puede cursar el CGM de Cocina? ¿Cuáles son las **asignaturas específicas** de gastronomía?

3.2. ¿En qué **establecimientos** de la comarca pueden realizar las **prácticas**? ¿De qué **salidas profesionales** podrían disfrutar en la zona?

3.3. ¿Qué **variedades** de uva o de vino hay en cada plato del menú?

2.1. Estación del ferrocarril



Este medio conecta las ciudades de Valencia, Cuenca y Madrid. La estación fue inaugurada al tráfico ferroviario el 1 de octubre de 1885. Con la implantación del ferrocarril, se aprovechó la posibilidad de exportar una ingente cantidad de vino a granel al norte de Europa.

Desde finales del S. XIX hasta la primera mitad del S. XX, albergó un auténtico polígono industrial dedicado a la vinicultura. Alrededor de cuarenta bodegas flanqueaban ambos márgenes de la línea ferroviaria, evidencia indiscutible de que por este punto se distribuía buena parte de la producción vinícola de la comarca, lo que le valió a Utiel el sobrenombre de “Viña de España”.

2.2. Bodega Redonda

Uno de los atractivos de Utiel es la Bodega Redonda, no solo por su singularidad arquitectónica, sino también por cobijar el Museo del Vino, en el que se exponen los utensilios de labranza utilizados a lo largo de distintas épocas, además, de erigirse en sede del Consejo Regulador de nuestra Denominación de Origen desde el 1986.

Más información en la guía monográfica y en su página web: <https://bodegaredonda.com/>.



2.3. Bodega Cooperativa Agrícola

Fue fundada el 24 de abril de 1927. La grandiosidad de esta bodega se aprecia en la panorámica que se dibuja desde el vestíbulo, ilustrado en cerámicas policromadas que representan escenas del antiguo proceso vínico. En el piso superior, en el alto del balconaje, se encuentran los depósitos. Por último, se pueden degustar sus productos vinícolas o, simplemente, adquirirlos, en la enoteca de la cooperativa.

2.4. Plaza de Toros

Monumental plaza. Una de las más antiguas de la Comunidad Valenciana, ya que fue inaugurada en 1858.

El Museo Taurino que radica su interior comenzó sus actividades en 1997, gracias a la iniciativa y al tesón de la Peña Taurina Utielana. También ofrecieron su inestimable colaboración la Sociedad Taurina y el Ayuntamiento de Utiel.





2.5 Casa Alamanzón

Acoge el Museo Municipal, una muestra del pasado común de Utiel, de sus usos y costumbres de antaño, a través de una rica variedad de objetos antiguos donados, de forma altruista, por los vecinos. Asimismo, podemos encontrar maquetas que recrean el Utiel histórico o célebres batallas, como la del Tollo, siempre asistidas por paneles informativos que describen el pasado de la ciudad y la intervención destacada de algunos personajes ilustres.

2.6 Casa Consistorial

Alberga el actual Ayuntamiento de Utiel. En su interior, se conservan varios documentos de época medieval, entre los que sobresale la *Carta Puebla* concedida a Utiel por Pedro I de Castilla en 1355.

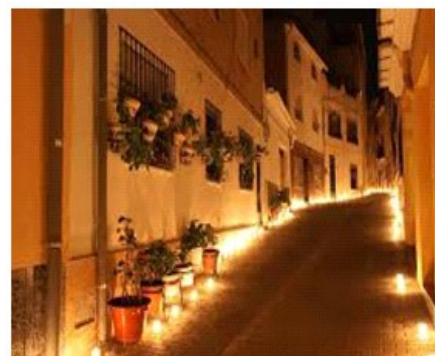


2.7 Almázar

Es otro de los museos de Utiel y lugar de visita obligada por su antigüedad. Es la sede del Museo de la miel y de la cera, conservado por la Real Cofradía de Labradores y Colmeneros de Utiel, cuyos orígenes documentados se remontan al siglo XVIII.

2.8 Casco antiguo

El casco antiguo de Utiel, repleto de sabor medieval, con un trazado inconfundible que delata su origen árabe, no solo es un lugar de paso, sino un punto de encuentro en el que se funde el pasado con el presente desde hace generaciones. A lo largo de sus calles serpenteantes, se hallan los monumentos más emblemáticos, patrimonio arquitectónico y cultural de incalculable valor, ya sea a vista de superficie o en la hondura subterránea de las bodegas que esconden sus cuevas.



2.9. Enoteca Pepe Blasco Pedret

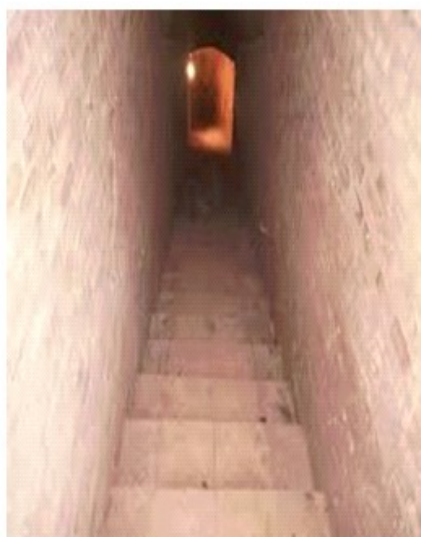
La enoteca Pepe Blasco Pedret es un establecimiento relativamente joven, que ha ganado su merecido prestigio por ofrecer catas de vinos de la zona, junto con la atractiva posibilidad de tomar, mientras se degustan, una selecta variedad de tapas. Figura, de manera destacada, en la agenda del vino de este año.

2.10 Antigua Casa de la Cadena

La *Casa Palacio de la Cadena* o *Casa de los Córdoba* data de los siglos XV o XVI. Se trata, no obstante, de un palacete hidalgo, tal como indica el escudo nobiliario que luce en la puerta. Se sitúa en pleno casco antiguo, en la Calle Santa María. Uno de sus visitantes más ilustres fue Felipe IV, que por dos veces estuvo en la villa, con gran honra para la ciudad y para la casa de los Córdoba.

Desde hace décadas, también se la ha conocido por aposentar al mítico *Salón Pérez*, un café-salón de gran solera por su adaptación a estos tiempos -siempre cambiantes- sin recurrir a la traición de su propia esencia. De hecho, aún conserva la primera cafetera movida por gasolina, una de las primeras radios de la comarca, una caja fuerte de los años veinte y una colección de bebidas alcohólicas que resume su gloriosa historia.

Así, ya sea como Casa Palacio de la Cadena o como su reencarnación contemporánea, el *Salón Pérez*, este lugar mantiene su vigencia entre los más importantes de la sociedad utielana, como espacio privilegiado para el debate político o para disfrutar de reuniones mucho más amistosas.



2.11. Refugio antiaéreo

El refugio antiaéreo de la Guerra Civil se encuentra en la calle Beato Gálvez, próxima a la Iglesia Parroquial de Nuestra Señora de la Asunción. Fue construido con el objetivo de proteger a la población de los terribles bombardeos aéreos que azotaron la localidad en los tres años de conflicto bélico.

Además de estas instalaciones, el coronel de del regimiento de infantería nº 7, “Otumba”, Manuel García Benet, responsable del “Cantón de Utiel”, mandó construir otros tres.

Las obras de recuperación de esta instalación defensiva han sido cofinanciadas por la Unión Europea, a través del Programa Operativo del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) de la Comunidad Valenciana, para el periodo comprendido entre 2014 y 2020.

3. Descubrimos investigando...

Contesta a las siguientes preguntas sobre esta ruta por la localidad de Utiel.

- 3.1. ¿Qué ventajas ha aportado la estación de ferrocarril de Utiel? ¿Cómo ha impulsado el negocio del vino en la localidad?
- 3.2. ¿Qué museos hay en Utiel? ¿A qué están dedicados?
- 3.3. ¿Dónde está la Casa Palacio de la Cadena? ¿Por qué es importante para Utiel?
- 3.4. ¿Quién construyó el refugio antiaéreo? ¿Qué función esencial desempeñó?

3.3. ITINERARIO POR LAS BODEGAS DE LA COMARCA

Principales hitos en el camino

BODEGAS
DUSSART-PEDRÓN



Aúna la tradición vinícola familiar de Los Duques con la práctica de la agricultura ecológica.

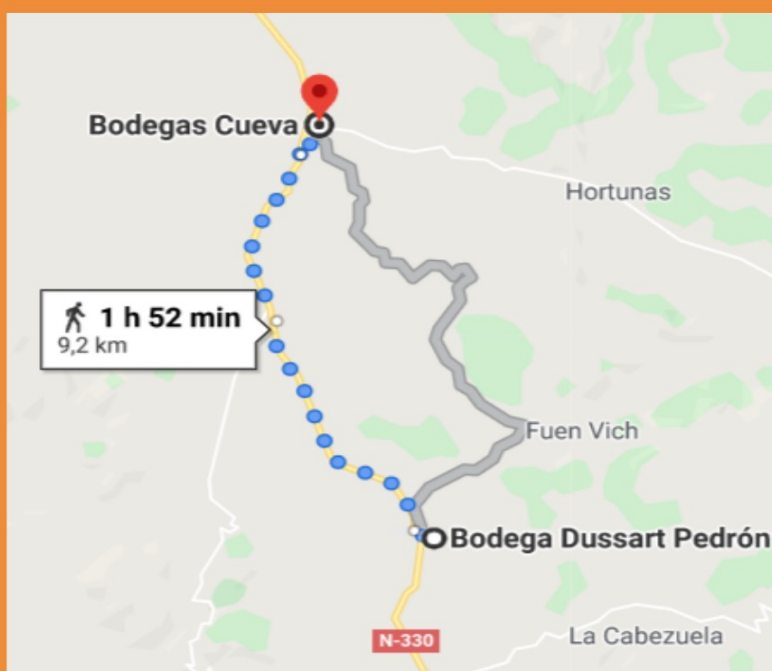
BODEGAS CUEVA, BY
MARIANO



Situada en La Portera, se distingue por sus vinos naturales y su cerveza de mosto.

Hay más de un centenar de bodegas registradas por la Denominación de Origen en la comarca. Las más conocidas se rigen por criterios únicamente empresariales y comerciales. Otras, como las que reseñamos a continuación, buscan la fusión armónica entre tradición, innovación y respeto a la naturaleza.

La bodega Dussart-Pedron data de principios del siglo pasado y ha sido reformada por los arquitectos CRUX.



El vino natural de las bodegas Cueva está exento de procesos químicos, como la adición de sulfitos para su conservación.

El vino de Dussart-Pedron se elabora a partir de los viñedos familiares, en los que se practica la agricultura ecológica desde hace décadas.

Una de las creaciones más celebradas de Mariano Taberner es la cerveza artesana procedente del mosto de uva bobal o tardana.

HOY VISITAMOS...

la Bodega Dussart - Pedrón

1. ¿Qué estamos visitando?

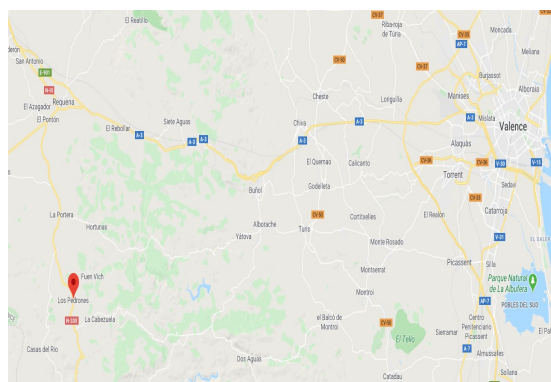
1.1. Se llama o se conoce por Bodega Dussart Pedrón perteneciente a la D.O. Utiel-Requena

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

- la producción agrícola de uva (viña).
- la producción de vino (bodega).
- la distribución de vinos.
- la difusión de vinos (publicitación).
- el enoturismo.

1.3. Se localiza en la calle Saliente, 12, de Los Pedrones (Requena).

Más información en la página web de la bodega:
<https://bodegadussartpedron.com/>.



Situación de las Bodegas Dussart-Pedrón en la comarca Requena-Utiel.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Los vinos de la imagen son una buena muestra de lo mejor que puede ofrecer esta bodega. Los tintos son monovarietales: *Le Bobal*, 100% bobal; *Le Grenache*, 100% garnacha; *Le Cencibel*, 100% tempranillo. El rosado, *Le Rosé*, en cambio, es un *coupage* de tres variedades: 45% de bobal, 40% de garnacha y 15% de tempranillo 15%.

Podemos destacar tres fantásticas razones, que aúnan arquitectura, tradición familiar y la práctica de la agricultura ecológica:



Muestras del vino que se elabora en la bodega Dussart – Pedrón.



2.1. Bodega galardonada con un premio de arquitectura

Se trata de una bodega de principios del siglo pasado, que ha sido reformada por los arquitectos CRUX, los cuales han conservado los elementos originales del edificio, al tiempo que han incorporado materiales y estructuras contemporáneas.

El resultado es un interior en donde lo moderno contrasta con lo antiguo, creando un ambiente agradable y lleno de historia.

2.2. Viñedos familiares

El vino se elabora a partir de los viñedos familiares, en los que se practica la agricultura ecológica desde hace décadas.

Las parcelas seleccionadas para los vinos de la Bodega Dussart - Pedrón están formadas por cepas viejas -de entre 50 y 70 años- en vaso y en secano, con rendimientos bajos, por lo que producen uvas de mayor calidad.



2.3. Elaboración artesanal

La vendimia es manual y solo se lleva a cabo por las mañanas.

A continuación, se realiza una doble selección de los racimos, es decir, en el campo y en la bodega. Tanto es así, que la elaboración de los vinos se realiza de una forma artesanal y ecológica. La crianza, finalmente, se realiza tanto en barrica como en tinaja.

3. Descubrimos investigando...

3.1. ¿Cuáles son las tres variedades que utiliza la Bodega Dussart-Pedrón para elaborar sus vinos? Infórmate de cada una de ellas.

3.2. ¿Qué otras bodegas podemos encontrar en Los Pedrones?



HOY VISITAMOS...

Bodegas Cueva by Mariano

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Se llama o se conoce por Bodegas Cueva, by Mariano, en la pedanía La Portera. Una bodega diferente en su concepción, elaboración y productos.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

- la vitivinicultura
- la producción de vino natural
- el enoturismo
- el patrimonio cultural.

1.3. Se localiza en la calle Mayor, 2, de La Portera (Requena).

Más información en la página web de la bodega:
<https://bodegascueva.es>.



Situación de las bodegas Cueva en la comarca Requena-Utiel.

2. ¿Por qué lo visitamos?

La bodega Cueva es una construcción singular del S. XVIII, única en su entorno. También sobresale por ser una bodega de la época, tradicional, que ha sabido adaptarse y renovarse para satisfacer los deseos de los amantes más exigentes del producto de calidad de nuestros días, sin perder el respeto al medio, gracias al mimo depositado en sus vinificaciones naturales y artesanales, que alumbran mosto, vino y cerveza con una marcada personalidad -y carácter propio- para los que no hay rival en el mercado más selecto.





2.1. Los vinos naturales

El vino natural se elabora a partir de uvas procedentes de cultivo ecológico. No se utiliza, en consecuencia, métodos químicos, con el fin de garantizar su nitidez y limpieza; tan solo se contempla los físicos, como la fuerza de la gravedad.

Otra característica que los distingue de la mayoría de las bodegas de la zona es la no adición de sulfitos para conservación. Esta renuncia voluntaria consigue un vino natural, sin adjetivos, agradable al paladar y respetuoso con el medio que lo vio nacer.

2.2. Cerveza artesana

Una de las creaciones de Mariano Taberner que asombra a propios y a extraños por su inventiva y por la audacia, como apuesta personal, es la cerveza artesana procedente del mosto de uva bobal o tardana, que cuecen con distintos tipos de cebada malteada.

El resultado es una cerveza de color ámbar, con ligeras notas de acidez en boca, fruto de la fermentación de las uvas con la levadura.



2.3. Bodega histórica

La bodega es una construcción del S. XVIII, uno de los últimos representantes del patrimonio industrial vitivinícola de la comarca de Requena-Utiel de la época.

La visita didáctica comienza en los antiguos depósitos de la bodega, convertidos hoy día en cavas, y continúa por las modernas instalaciones en donde tienen lugar los procesos de elaboración, embotellado y etiquetado de los distintos productos.

3. Descubrimos investigando...

La existencia de otras **bodegas** dentro de la comarca que también se dediquen a la elaboración de **vinos naturales**.

Es una condición necesaria que compartan la filosofía de empresa de respeto a la naturaleza y a la salud que ha guiado a Mariano Taberner. En el caso de que no encontraras ninguna, puedes recurrir a otras bodegas que no se hallen en nuestra comarca.



3.4. ITINERARIO POR LAS BELLEZAS DE LA COMARCA

Principales hitos en el camino

LAS
PILILLAS



Yacimiento arqueológico de la primera bodega de la comarca, de origen ibero

FUENTE DE
LOS MORENOS



Fuente conocida por sus propiedades medicinales, cercana al Cabriel.

SINARCAS



Localidad fronteriza con Cuenca, de tradición vitivinícola

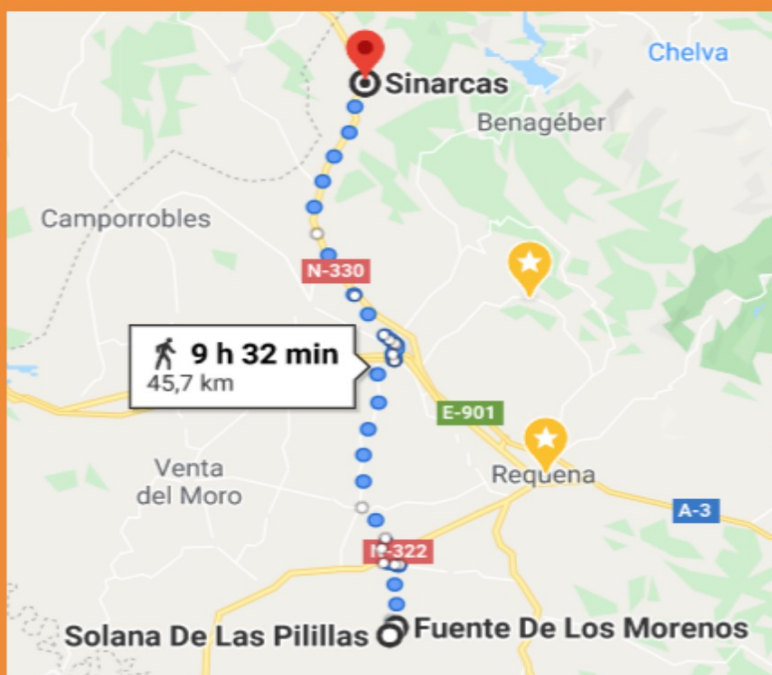
Hay más de un centenar de bodegas registradas por la Denominación de Origen en la comarca. Las más conocidas se rigen por criterios únicamente empresariales y comerciales. Otras, como las que reseñamos a continuación, buscan la fusión armónica entre tradición, innovación y respeto a la naturaleza.

La Solana de Las Pilillas es un yacimiento con cuatro estructuras talladas en roca o *pillas* que hacían de lagares.

Un edificio rectangular, en el extremo norte del yacimiento, conforma la bodega ibérica. Allí, se han encontrado ánforas y tapones de sellado.

La Fuente de los Morenos fue conocida por "Fuente de Los Santos", ya que se tallaron en piedra caliza las esculturas que hoy la adornan.

Sinarcas acoge dos bodegas, una empresa dedicada a la enología y una cooperativa que acreditan su sólida vinculación con el vino.



HOY VISITAMOS...

Las Pilillas

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Se llama o se conoce por *La Solana de las Pilillas*.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

- la producción de vino (yacimento arqueológico de la cultura ibérica).
- el enoturismo.
- Parque Natural de las Hoces del Cabriel.
- Bien de interés cultural (BIC).

1.3. Se localiza en la aldea de Los Duques, perteneciente a Requena, en la margen derecha de la rambla de los Morenos.



Localización de Las Pilillas en las ramblas de los Morenos y Alcantarilla.

2. ¿Por qué lo visitamos?

La Solana de Las Pilillas es un yacimiento situado en ladera, que se concentra **cuatro estructuras** talladas en roca, conocidas como “pilillas”, que cumplían la función de **lagares**.

Para saber más: <http://www.requena.es/va/node/2869>.



Reconstrucción del lagar n.º 4.



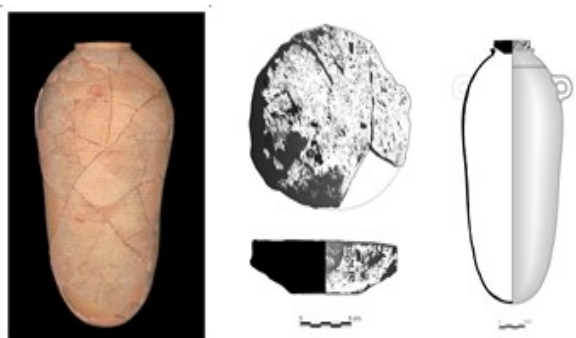
Detalle de la bodega ibérica

2.1. Lagares rupestres

Los cuatro lagares de La Solana de Las Pilillas tienen características similares: **dos pilas** excavadas a diferente nivel y comunicadas por orificios que permitían -por el sistema de **pisado** y **decantado**- que el mosto pasase de la pililla superior a la inferior, para su **recogida** y posterior elaboración del vino.

2.2. La bodega

Un edificio rectangular, en el extremo norte del yacimiento, conforma la **bodega ibérica**. Allí, se han encontrado **ánforas** y **taponos de sellado**, que indicarían que el vino fermentaría en estos recipientes.



2.3. La visita guiada

La visita didáctica comienza en el camino de entrada al yacimiento, dentro del **Parque Natural de las Hoces del Cabriel**. Durante el recorrido, nos embriagaremos de la extraordinaria riqueza ecológica y de las huellas del pasado que aún emergen de este maravilloso paraje.

3. Descubrimos investigando...

La comarca de Requena-Utiel es productora de vino desde hace 2.500 años. Sabes quiénes **introdujeron el vino** en la Península Ibérica. Por otra parte, describe otros **yacimientos ibéricos** que hayan atestiguado la elaboración del vino en nuestra zona.



HOY VISITAMOS...

la Fuente de los Morenos

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Estamos visitando la Fuente de los Morenos, en la Rambla de los Morenos, junto a la aldea de Los Duques y el Campo Arcís.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

-el enoturismo (paraje natural).

1.3. La fuente se halla en la Rambla de los Morenos. Recibe su nombre de la casa de Los Morenos, por su cercanía geográfica. Este paraje, por otra parte, se localiza dentro del Parque Natural de las Hoces de Cabriel, conocido y apreciado por las gentes de la comarca y alrededores debido a la calidad de sus aguas.



Ubicación de la Fuente de los Morenos, a diez kilómetros de Requena, a través del desvío de la N-322 a Los Duques, tras recorrer 4.5 km .

2. ¿Por qué lo visitamos?

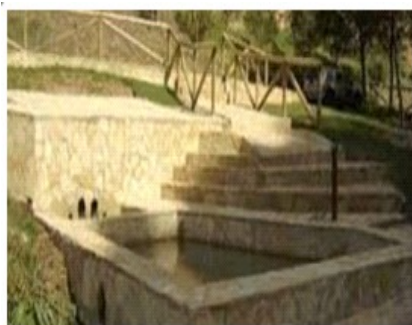
El agua ha jugado un papel fundamental en el desarrollo de cualquier civilización a lo largo de la historia, pues es imprescindible para establecer cualquier asentamiento humano y asegurar su progreso. Durante siglos, el agua ha estado presente en el discurrir cotidiano de sus **pobladores**, para su consumo, el uso para el riego, como fuerza motriz o por sus aplicaciones medicinales.

Es sabido, no obstante, que la climatología de la comarca dificulta los cursos fluviales caudalosos. Por fortuna, la enorme riqueza de aguas subterráneas que posee, desparramada en una extensa red de **fuentes** y manantiales, compensa esta carencia, aun en tiempos de sequía.

Bajo la superficie de nuestra tierra, podemos hallar **dos acuíferos**, a modo de embalses subterráneos. Esta acumulación de agua se nutre, por consiguiente, de las precipitaciones recogidas en sierras y montes aledaños.



Imagen tomada desde la Fuente de los Morenos, de la página web Erasmusu.



2.1. Características de la Fuente

La fuente fue acondicionada y canalizada hace pocos años, lo que no le restó un ápice del atractivo turístico y medicinal del que siempre ha hecho gala.

El **acceso**, por medio de unas escaleras, consta de cuatro caños que emergen de una pared de obra, revestida de piedra caliza. El agua vierte en un pequeño pilón que pasa a una pila más grande, en donde suele bañarse la gente. Por uno de los laterales de la balsa, a través de un generoso caño, el agua se vierte a la rambla.

2.2. Composición del agua y propiedades medicinales

La **composición** de bicarbonato de calcio y magnesio, sulfatos, alúmina y sulfato de hierro de sus aguas la hacen purgante y diurética, recomendada para combatir indigestiones, infecciones de orina y cálculos renales, sin olvidar sus extraordinarias **propiedades** para curar úlceras venéreas y escorbúticas, así como para favorecer la cicatrización de heridas y quemaduras en estado de supuración.



2.3. Curiosidades

La Fuente de los Morenos fue llamada en el pasado “Fuente de Los Santos”, ya que en sus inmediaciones se tallaron en piedra caliza las esculturas que hoy adornan nuestras espléndidas portadas góticas. Actualmente, podemos disfrutar de la obra cumbre del artista requenense Antonio Gómez Torrijos, “El Cristo de los Morenos”.

Desde tiempo inmemorial, fue conocida por los moradores del lugar como el “Manantial de la Verdosilla”, a la cual le atribuían cualidades para el tratamiento de enfermedades de la piel.

2.4. Situación actual y entorno

Los problemas que afectan hoy en día a estas aguas subterráneas son de diverso calado. Por un lado, la merma de caudal por el **riego intensivo** de cultivos, que hasta entonces eran de secano, se agrava por los largos periodos de **sequía**, auspiciados por el **cambio climático**. Por otro, la creciente actividad productiva de las empresas de agua embotellada más cercanas perjudica seriamente el disfrute público de este tesoro líquido, a pesar de que haya sido incluida en el entorno protegido de las Hoces del Cabriel, junto al yacimiento arqueológico de las Solanas de Las Pilillas.



3. Descubrimos investigando

- 3.1. ¿Cómo se puede llegar a la Fuente de los Morenos desde Requena?
- 3.2. ¿Cuál es el estado actual de la Fuente? ¿Qué ofrece de interés?
- 3.3. ¿Cuál es la composición de sus aguas? ¿Para qué son útiles sus propiedades medicinales?
- 3.4. ¿Cómo se la conocía antiguamente? ¿Por qué era conocida entonces?

HOY VISITAMOS...

Sinarcas

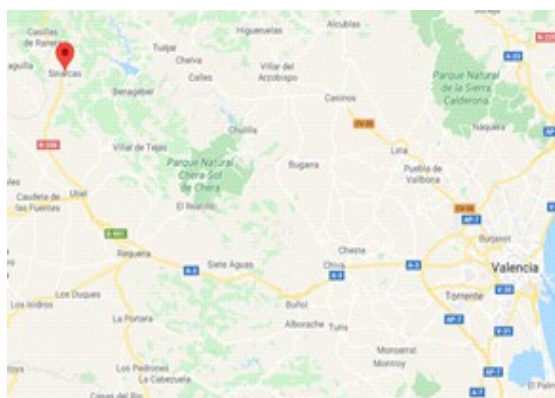
1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Se llama o se conoce por Sinarcas.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

- la producción agrícola de uva (viña).
- la producción de vino (bodega).
- la investigación o formación en Enología.
- la distribución de vinos.
- la difusión de vinos (publicitación).
- el enoturismo.

1.3. Se localiza en la provincia de Valencia, en la comarca de Requena-Utiel. Limita con las localidades de Benagéber, Camporrobles, Tuéjar, Utiel y la Torre de Utiel (provincia de Valencia) y con Talayuelas y Aliaguilla (provincia de Cuenca).



Localización del municipio de Sinarcas.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Además de su notable valor ecológico y paisajístico, Sinarcas dispone de áreas de gran interés para la arqueología, la historia, la etnología, la gastronomía o las fiestas populares.

Tanto el utillaje material, como las formas y modalidades de la gestión tradicional, de carácter agrosilvo-pastoril, han seguido vivos en el municipio hasta hace muy pocos años. De hecho, se pueden hallar hoy los utensilios y técnicas tradicionales, como elementos cotidianos, para una parte significativa de la población.

Podemos destacar tres fantásticas razones:



Muestra de vinos de la Bodega Pasiego.



Vista de algunas viñas de Sinarcas.



2.1. La Gastronomía

Desde el pan y embutidos, pasando por platos típicos como la caldereta, el gazpacho de monte o patatas en caldo, hasta dulces como los tradicionales *burruecos*, sin olvidar los vinos del lugar (tinto y rosado) forman una oferta sugestiva para el turista, tanto por su variedad como por su autenticidad.

2.2. Lugares de Interés

Ecomuseo del Hábitat Natural, es una antigua casa que ofrece la posibilidad de conocer, no sólo cómo era la vivienda, sino también el modo de vida de una familia agrícola de finales del siglo XIX.

Naturaleza: el barranco del Regajo, el *Arboretum* Mediterráneo, los Lavajos, las Hoyuelas y toda la extensión de monte que rodea el municipio.

La fábrica de harina: construida en 1935. Permaneció en funcionamiento hasta finales de los años ochenta y fue convertida en museo en el año 2015.

Ermitas de San Marcos y San Roque: ambas ubicadas en un paraje de gran belleza paisajística, que destaca por sus hermosos pinares.



2.3. Sus bodegas

Bodegas Pasiego: nace en 1997 y actualmente cuenta con 15 hectáreas de viñedos.

Bodegas Sinarcas: fundada en 1937, elabora vinos tintos y rosados.

Enológica Oleana-Marsilea Vinos: es una empresa familiar dedicada al cultivo de la vid y a la producción de vinos ecológicos, que dispone de sesenta hectáreas de viñedo.

Cooperativa Vitivinícola “La Protectora”: la bodega fue fundada en 1937 y combina depósitos tradicionales con los modernos *autovaciantes*.

3. Descubrimos investigando...

3.1. ¿Sabes cuántas hectáreas de viñedos hay en Sinarcas?

¿Qué variedades de uva cultivan?

3.2. ¿Cuántos municipios cercanos a Sinarcas conoces? ¿Qué similitudes encuentras?

3.3. ¿Qué oficios desempeñan, mayoritariamente, las personas de esa localidad?



HUI VISITEM...

Sinarcas

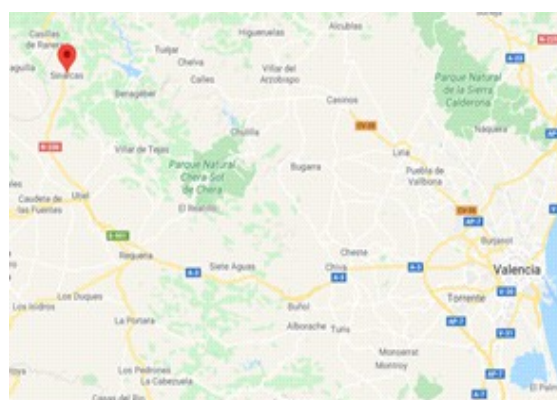
1. ¿Què estem visitant?

1.1. Es tracta del municipi de Sinarcas.

1.2. Es relaciona amb el sector de...

- la producció agrícola de raïm (vinya).
- la producció de vi (bodega).
- la investigació o formació en Enologia.
- la distribució de vins.
- la difusió de vins (publicitació).
- l' enoturisme.

1.3. Es localitza a la província de València, a la comarca de Requena-Utiel. Limita amb les localitats de Benagéber, Camporrobles, Tuéjar, Utiel i la Torre de Utiel (província de València) i amb Talayuelas i Aliaguilla (província de Conca).



Localització del municipi de Sinarcas.

2. ¿Per què el visitem?

A més de la seua notable vàlua ecològica i paisatgística, Sinarcas posseeix un gran interès en àrees com l' arqueologia, la història, l' etnologia, la gastronomia o les celebracions populars.

Tant l' utilatge material com les formes i modalitats de la gestió tradicional de caràcter agrosilvo-pastoril han estat vius a Sinarcas fins fa molt pocs anys, i podem trobar, fins i tot hui, utensilis i tècniques tradicionals que es conserven encara vigents en la vida quotidiana de la població.

Podem destacar tres fantàstiques raons:



Mostra de vins de la Bodega Pasiego.



Vista d'algunes vinyes de Sinarcas.



2.1. La Gastronomía

Des de pa i embotits, passant per plats típics com la caldereta, el gaspatxo de muntanya o creïlles en caldo, fins a dolços com els tradicionals “burruecos”, sense oblidar els vins del municipi (negre i rosat) formen una oferta suggestiva per al turista per la seua varietat i autenticitat.

2.2. Llocs d'Interés

Ecomuseu de l'Hàbitat Natural, és una antiga casa que ofereix la possibilitat de conèixer, no sols com era la vivenda, sinó també la manera de viure d'una família agrícola de finals del segle XIX.

Naturalesa: el barranc del Regajo, l' Arboretum Mediterrani, les llacunes, els clots i tota l' extensió de muntanyes que envolta el municipi.

La Fàbrica de farina: Construïda el 1935. Va romandre en funcionament fins a finals dels anys 80 i fou convertida en museu l' any 2015.

Ermites de Sant Marc i Sant Roc: ambdues ubicades en un paratge de gran bellesa paisatgística per les seues boniques pinades.



2.3. Les seues bodegues

Bodegues Pasiego: Naix el 1997 i actualment compta amb 15 hectàrees de vinyes.

Bodegues Sinarcas: fundada el 1937, elabora vins negres i rosats.

Enològica Oleana-Marsilea Vins: és una empresa familiar dedicada al cultiu de la vinya i a la producció de vins ecològics que disposa de 60 hectàrees de vinyes.

Cooperativa Vitivinícola La Protectora: La bodega fou fundada el 1937 i combina dipòsits tradicionals amb els moderns autobuidadors.

3. Descubrim investigant...

3.1. A Sinarcas, saps quantes hectàrees de vinyes hi ha? De quin tipus de raïm?

3.2. Coneixes cap municipi proper a Sinarcas? Quines similituds hi trobes?

3.3. Quines activitats desenvolupen, majoritàriament, els habitants d' aquesta localitat?



ANEXOS

para comprender la cultura del vino

VENDIMIA TRADICIONAL

Técnicas y herramientas, casi olvidadas, para el cultivo y recogida de la vid.



WEB DE LA DO UTIEL-REQUENA

Análisis de la página web de la DO Utiel-Requena.



FAUNA DEL RÍO MAGRO

Aves, mamíferos, reptiles, peces, anfibios e insectos que moran en el río Magro.



GASTRONOMÍA TRADICIONAL

Dulces de la zona, cocinados con uva o con vino.



Disfrutar de la cultura del vino nos es un hecho espontáneo, sino que necesita de algunos conocimientos, relacionados con la agricultura, las costumbres o el entorno con el fin de apreciar el origen, función o nuevo uso de un determinado lugar.

De esta manera, el rescate de las antiguas técnicas vinícolas, de sus aperos, de sus herramientas ancestrales, de la gastronomía heredada, de la fauna que los rodeaba y de la difusión a través de las Nuevas Tecnologías adquieren un sentido renovado, ya sea el de atraer visitantes para que gocen las virtudes de esta tierra o el de perpetuar un modo de vida, una forma de comunión con la vid, que ha pervivido durante generaciones y que está en peligro por las comodidades artificiales que ofrece la sociedad urbana.



Se conoce por cultivo tradicional del viñedo el que se realiza en vaso y en secano, mediante un marco de plantación de 2.50 por 2.50 metros.

La página web de la DO Utiel-Requena posee dominio propio <https://utielrequena.org> para dar a conocer vinos, bodegas y enoturismo.

El trayecto desde la casa del Cerrito hasta la bodega Finca San Blas cobija un auténtico festival de diversidad zoológica.

Los almuerzos y meriendas predilectos de la zona incorporan dulces tradicionales como los rolletes de vino o el bizcocho de pasas.

HOY VISITAMOS...

el cultivo tradicional de la vid

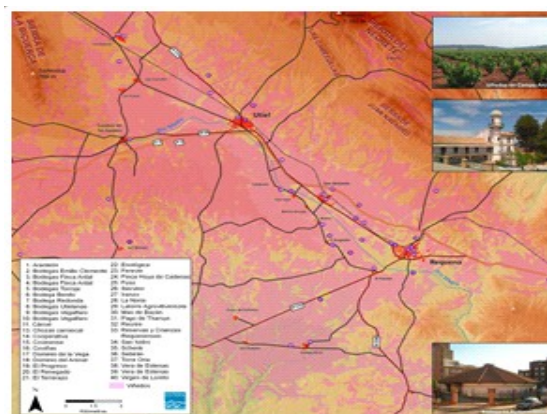
1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Se conoce por cultivo tradicional del viñedo el que se realiza en vaso y en secano, mediante un marco de plantación de 2.50 por 2.50 metros.

La poda en vaso fue la utilizada en el cultivo de la vid hasta que se introdujo el cultivo en espaldera. Se trataba de formar a la cepa con un tronco corto y tres brazos dispuestos en forma radial.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...
-la producción agrícola de uva (viña).

1.3. Se localiza a lo largo y ancho de la comarca de la comarca de Requena-Utiel.



Mapa de la distribución de las principales bodegas y viñedos de la comarca Requena-Utiel, tomado de la página web de Paisajes turísticos valencianos valorados: <http://paisajesturisticosvalencianos.com/paisajes/tierras-del-vino-de-requena-utiel/>.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Para conocer este sistema de cultivo, de éxito notable en nuestra comarca, al menos, durante los últimos 150 años, deberíamos evocar los trabajos, técnicas y labores que todavía se usan en los viñedos centenarios de bobal, productores infatigables de cosechas memorables y de los mejores caldos que se hayan degustado en esta tierra seca, pero generosa y agradecida.



Viñas de bobal.

Trabajos que se hacen en el cultivo tradicional del viñedo

Los trabajos más importantes que se efectúan en el sistema tradicional del cultivo de la vid son los siguientes:



2.1. Podar

La poda consiste en cortar los sarmientos de la cepa de forma que esta crezca de forma ordenada y produzca unas uvas de mayor tamaño calidad.

Época: desde noviembre a febrero. Hasta hace muy poco tiempo se utilizaban tijeras de podar manuales. Hoy en día se utilizan tijeras eléctricas.

2.2. Sarmentar

Después de la poda se procede a retirar los sarmientos que se han cortado. Nuestros abuelos sarmentaban a mano y hacían garbas con los sarmientos (gabillas), que posteriormente se utilizaban en casa como leña.

Los sarmientos, a diferencia de la leña de árbol, son de una rápida combustión y gran poder calorífico. Hoy en día ya no se hacen gabillas.

Los sarmientos se recogen mecánicamente, para amontonarlos y quemar la pira resultante en la misma viña.



2.3. Echar basura

Hasta los años 70, todos los agricultores tenían un mulo y animales de granja, cuyos excrementos se utilizan para abonar el terreno, generalmente cada tres años, durante los meses de invierno. Para ello hacían unos hoyos al costado de la cepa. Hoy en día, se utiliza estiércol, adquirido en comercios especializados, e incluso abonos minerales.

2.4. Cavar o labrar

Antiguamente, antes de que la cepa brotase, si se podía, se cavaba con la azada, entre febrero y marzo. Con la aparición de las caballerías, a mediados del siglo XIX, las viñas se labraban tres veces año. La primera vuelta se hacía de enero a marzo; la segunda entre marzo y abril; y la tercera entre los meses de junio y julio (conocida popularmente con el nombre de "vinar"). Estas labores se realizan, desde hace décadas, con la ayuda de tractores.





2.5. Injertar

Se realizaba entre los meses de marzo y abril. Esta práctica consiste en la unión de dos plantas mediante una operación física, que consiste en la inserción de un esqueje de una en la otra. La planta receptora -que aporta el sistema radicular- lleva el nombre de *americana*, *pie* o *portainjerto* (donde se hace el corte). La parte de la donante o *púa* que se insertaba en el patrón recibe el nombre de *injerto*, cuyo mérito será el de proporcionar la cosecha. En la actualidad, los agricultores compran plantas que ya injertadas, por lo que este laborioso proceso ha dejado de practicarse.

SABÍAS QUE... Al principio no se injertaba. El injertar las plantas fue debido a la aparición de la filoxera, una enfermedad que provocaba la muerte prematura de la vid. Esta plaga apareció en Requena en 1912. La uva local bobal, al ser más resistente que otras variedades, ralentizó la propagación de la enfermedad, lo que proporcionó el tiempo suficiente para sustituir los pies de las cepas por vides americanas, mejor dotadas genéticamente para no sucumbir a este insecto.

2.6. Quitar los bordes o desbarbar

Durante los dos o tres años siguientes al injertado, se tenía que desraizar o desbarbar. Esta labor -que se llevaba a cabo durante los meses de invierno- consistía en quitar las raíces superficiales de la púa de los injertos, durante los primeros dos o tres años. Su misión era evitar que enraizase la púa, ya que, en ese caso, estaba expuesta a la filoxera. Actualmente, esta operación está en desuso, pues las plantas injertadas ya están desraizadas.



2.7. Esporgar

Una vez que la cepa haya brotado -sobre la segunda quincena de mayo- se realiza la *esporga*. Este trabajo consiste en dejar solo los brotes de las dos yemas del pulgar, conocidas como *delantero* y *zariago*. De esta forma, se guía el crecimiento de cepa, para que tenga una carga vegetativa equilibrada que permita el crecimiento de unas uvas grandes y sanas. Con la esporga, se favorece la aireación de la cepa, de manera que se previene la aparición de hongos y otras enfermedades.

2.8. Esrayolar o desnietado

El *rayuelo* consistía en limpiar el sarmiento de los pequeños brotes o rayuelos que crecían junto a cada hoja. Se realizaba a continuación de la esporga, a mediados de junio, con el fin de favorecer una mayor aireación e insolación (mejora la madurez) de la planta y tratar de que los nutrientes se dirijan a uvas para que no se quedaran en las hojas y sarmientos. También ayudaba a aumentar la eficacia de los tratamientos de azufrado y sulfatado, que contribuían a una vendimia más rápida. Hoy en día, este trabajo ha dejado de realizarse.





2.9. Excavar o rozar la hierba

Tras la *vina*, se excavaba con la azada la zona circundante a la cepa, para quitar las hierbas. También se conoce como *hacer la macheta*. En la actualidad, gracias al empleo de arados intercepas, es una práctica obsoleta.

2.10. Azofrar o sulfatar

Desde finales de mayo, hasta finales de agosto, se les echa **azufre** a las viñas por medio de varios tratamientos -conocidos por *vueltas*- para evitar la aparición del *oidium* (cenicilla) o del *mildiu* (mildeo), susceptibles a cierto grado de humedad y de temperatura ambiente. Para ello, se empleaban mochilas de azufre y de sulfato. En el presente, se realiza con maquinaria específica.



2.11. Despuntar

Consistía en cortar la punta de los sarmientos para evitar que siguieran creciendo, una vez que hubieran alcanzado la longitud adecuada. Se practicaba a principios de junio. También se despuntaban los injertos para que brotaran dos o tres pulgares nuevos con los que formar la cepa. En la formación en vaso, se tiene que hacer con una corbella o con un espadín.

2.12. Vendimiar

Es una labor propia de principios del otoño. La variedad bobal se solía vendimiar a principios de octubre. Actualmente, debido al cambio climático, se suele adelantar unas dos semanas.

Generalmente, antes de vendimiar se tenía que hacer la apertura de calles en medio de la viña, lo que suponía la corta de sarmientos para facilitar el acceso de los carros o de los modernos tractores durante las tareas de vendimia. Inicialmente se vendimiaba con *oncete* –un tipo de navaja-. Posteriormente, a mediados de los años 60, aparecieron las célebres tijeras de vendimiar.



3. Descubrimos investigando...

Elabora un calendario que recoja los trabajos que seguiría un agricultor que practicara el cultivo tradicional del viñedo.

HOY VISITAMOS...

la página web de la DO Utiel-Requena

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. Estamos haciendo una visita virtual a la Denominación de Origen de Utiel-Requena: <https://utielrequena.org/>.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...

-el enoturismo (espacio digital).

1.3. La página web de la DO Utiel-Requena posee dominio propio, acabado en .org, cuya arquitectura se intuye en los siguientes apartados del **menú básico** que se halla debajo de la cabecera:

- CONSEJO REGULADOR
- TIERRA Y CLIMA
- UVA BOBAL
- BODEGAS
- NUESTROS VINOS
- PRENSA
- BLOG
- AGENDA
- ACCESO BODEGAS (exclusivo para usuarios registrados).

El menú, a su vez, se despliega en diversos subapartados, en forma de páginas dedicadas a difundir el cometido de la DO, de las bodegas que hay adscritas, así como proyectos que promocionan la variedad endémica de la comarca, la uva bobal, sus vinos y los eventos relacionados con el enoturismo que recoge la **agenda anual**, disponible en formato PDF.

Por otra parte, el **blog** que incorpora la web facilita la generación de contenido nuevo y periódico, al servicio de la publicidad de los vinos de la Denominación de origen. La viralización o canalización de este contenido hasta el cliente potencial se reparte entre las cuentas de **redes sociales** de Twitter e Instagram, pero también de Facebook, Youtube o LinkedIn.



Captura de pantalla sobre la búsqueda de esta página web en Google.



Captura de pantalla con el menú básico de la página.



Captura de pantalla con las publicaciones de microbloggin de Instagram y Twitter en la página web de la DO.

2. ¿Por qué lo visitamos?

2.1. Municipios de la DO Utiel-Requena

La DO Utiel-Requena está formada por nueve municipios: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Requena, Venta del Moro, y Villargordo del Cabriel.

La sede de la DO está en Utiel, en la Bodega Redonda.



2.2. Variedades de uvas que se cultivan en la DO

La Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena es una región de vinos tintos. De las diferentes variedades de uvas tintas, la más importante es la uva bobal. El clima y el suelo de nuestra zona responde a las necesidades de esta variedad por la combinación de distintos factores que la hacen única en todo el territorio valenciano. Nuestra situación geográfica como tierras altas, atenazadas por veranos cortos y secos, acentúan los caracteres más apreciados de la bobal. Por otro lado, al estar lastrado su desarrollo por su gran resistencia biológica, brota más tarde que otras variedades tintas, con lo que se protege mejor del riesgo de heladas primaverales. Los vinos que resultan de su elaboración ostentan un color intenso, singular, que ilustra el índice adecuado de taninos para el envejecimiento. Ofrece, en consecuencia, **vinos tintos** intensos de color, con mucho cuerpo y sabores complejos. Además, esta variedad es idónea para la elaboración de tintos de maceración carbónica, así como de rosados, ambos con tonalidades únicas y muy afrutados.

La piel de la uva bobal tiene un alto contenido en *resveratrol*, una sustancia cardiosaludable y anticancerígena, que contribuye a metabolizar las grasas. Actualmente, sirve como producto básico para elaborar una amplia gama de productos saludables como zumo, galletas, mermelada o helados. Es baja en sodio y rica en potasio, contiene oligoelementos y vitaminas, con los principales ácidos orgánicos, málico y tartárico.

Otras variedades tintas autorizadas son tempranillo, garnacha tinta, garnacha tintorera, cabernet sauvignon, merlot, syrah, pinot noir, petit verdot y cabernet franc.

Las variedades blancas representan un 13% del viñedo de Utiel-Requena. La tardana, es nuestra variedad autóctona de Utiel-Requena. Es de maduración tardía, aunque la dureza de su piel prolongue su vida. Da vinos de suave color pajizo con tonalidades doradas, intensos en nariz, con aromas afrutados. En boca son frescos y equilibrados, muy estructurados y persistentes.

Otras variedades de uvas blancas autorizadas son macabeo, merseguera, chardonnay,



2.3. Análisis de las variedades cultivadas

Evolución de las variedades cultivadas:

AÑO	BOBAL	TEMPRANILLO	GARNACHA	CABER. SAUVIG	G. TINTORERA	MERLOT	SYRAH	MACABEO	PLANTA NOVA	PERSEGUERA	CHARDONNAY	SAUVIG. BLANC	PINO? NOIR	Otras	TOTALES
1987	33.446	574	221	1		0	-	79	837	70	0	-	-	-	35.228
1988	34.269	661	258	2		0	-	264	877	90	0	-	-	-	36.421
1989	34.724	798	348	5		0	-	562	962	109	1	-	-	-	37.409
1990	36.352	1.308	415	7		1	-	801	966	149	2	-	-	-	39.703
1991	37.596	1.271	435	7		1	-	911	969	154	2	-	-	-	41.236
1992	37.121	1.747	455	7		1	-	1.324	851	162	2	-	-	-	41.670
1993	36.996	2.084	522	7		1	-	1.418	822	163	2	-	-	-	41.935
1994	36.055	2.367	530	12		1	-	1.490	807	155	3	-	-	-	41.410
1995	34.065	2.266	482	12		1	-	1.492	727	149	3	-	-	-	39.197
1996	33.468	2.509	478	23		10	-	1.436	709	133	10	-	-	-	38.776
1997	33.417	2.517	477	26		15	-	1.421	770	133	14	-	-	-	38.730
1998	33.295	2.675	508	39		15	-	1.411	740	131	14	-	-	-	38.821
1999	32.113	3.699	451	99		39	-	1.577	734	56	18	-	-	-	38.786
2000	31.727	4.375	553	128		68	-	1.576	708	55	32	-	-	-	39.022
2001	31.632	4.487	592	164		102	-	1.575	689	56	32	-	-	-	39.329
2002	31.980	4.828	635	285		142	-	1.558	650	55	31	-	-	-	40.064
2003	32.024	5.122	651	318		213	41	1.587	600	48	45	1	-	-	40.650
2004	32.275	5.227	671	342		268	46	1.594	565	46	47	9	-	-	41.030
2005	32.344	5.376	676	368		309	51	1.670	544	46	47	12	-	-	41.323
2006	32.181	5.321	694	390		336	51	1.632	531	42	57	17	-	-	41.252
2007	31.792	5.249	798	411		350	51	1.738	570	40	65	38	-	-	40.942
2008	31.265	5.205	799	431		373	60	1.845	507	40	87	41	3	-	40.606
2009	30.666	5.343	753	425		361	60	1.866	500	36	117	49	8	-	39.964
2010	27.696	4.859	664	431		391	63	1.809	468	33	154	53	11	-	36.633
2011	26.528	4.765	676	450		394	63	1.843	444	32	166	60	11	-	35.432
2012	25.778	4.634	666	450		363	84	1.932	413	31	181	59	28	19	34.638
2013	25.369	4.570	662	439		350	93	2.098	403	21	181	74	31	44	34.335
2014	25.142	4.438	679	447		376	117	2.211	396	18	212	67	36	58	34.339
2015	24.444	4.298	720	451	122	282	139	2.402	389	18	233	72	39	107	33.776
2016	23.770	4.194	727	455	114	280	137	2.591	358	18	262	76	73	99	33.096
2017	23.144	4.048	788	437	175	272	148	2.891	341	18	302	79	74	100	32.818
2018	22.402	3.826	887	418	236	252	137	3.449	326	27	350	79	76	96	32.560

3. Descubrimos investigando...

3.1. Calcula el porcentaje de las tres variedades tintas y de las tres variedades blancas más importantes.

Obtén el porcentaje anterior de las mismas variedades para los años 1987 y 2000.

¿Qué conclusiones sacas de estos cálculos?

3.2. ¿Qué variedad es la más importante? ¿Qué variedades son las autóctonas de la zona? ¿Cuáles se utilizan para la producción de cava? ¿Conoces alguna variedad de uva que se cultive en la zona que no esté autorizada? ¿Hay alguna tinta que se emplee para la elaboración de vino blanco? ¿Cómo se obtiene el vino rosado?

3.3. ¿Hay algún municipio de la comarca Requena-Utiel que no pertenezca a su Denominación de Origen? ¿Hay algún municipio que pertenezca a la DO Utiel Requena que pertenezca a otra comarca?



HOY VISITAMOS...

la fauna de la vega del río Magro

1. ¿Qué estamos visitando?

1.1. La ruta de los carmelitas de Requena no solo comprende caminos ancestrales y monumentos apenas recordados por el tiempo. También contempla el sendero de vida que traza a su paso el río Magro, uno de los principales refugios para la rica biodiversidad de nuestra tierra.

1.2. Pertenece o se relaciona con el sector de...
-el enoturismo (paraje natural y riqueza faunística).

1.3. La fauna del río Magro es la que se puede encontrar en la ruta marcada en la imagen.



Mapa con de la ruta de los Carmelitas de Requena.

2. ¿Por qué lo visitamos?

Nuestro recorrido parte del núcleo urbano de Requena con destino al paraje de San Blas.

Tras dejar el emblemático barrio de **El Batanejo**, a través de la Travesía de **San Blas**, y después de unos 700 metros de camino angosto, encontramos la imponente **bodega de Emilio Clemente**, antaño conocida como casa del Cerrito. Desde aquí, ya podemos observar la influencia vital en el medio, por el tipo de fauna, del cercano cauce del río Magro.

El **trayecto** desde la casa del Cerrito hasta la ermita de San Blas y, posteriormente, hasta la bodega Finca San Blas cubija un auténtico festival de diversidad zoológica que pasamos a exponer con rigor y exhaustividad, pero sin renunciar al entusiasmo que puede despertar en el caminante amigo de los animales silvestres y de la riqueza natural que persiste desde hace milenios en las márgenes del Magro.



2. Clasificación de la fauna del río Magro

La fauna se puede dividir, en un primer momento, en animales invertebrados y vertebrados. Se acompaña la descripción de las distintas especies de un enlace para ampliar la información de cada uno.

Bivalvo Pisidium casertanum.



Libélula Coenagrion caerulescens.

2.1. Animales invertebrados

Entre la amplia variedad, destacan los siguientes:

2.1.1. Moluscos

Moluscos de vida acuática como [Melanopsis tricarinata](#) (caracol acuático) o los bivalvos autóctonos: [Pisidium casertanum](#), [Pisidium nitidum](#) o [Pisidium personatum](#).

2.1.2. Insectos

Insectos de vida ligada al agua, como los odonatos (libélulas), con alrededor de veinticuatro especies, de las que destacan dos por estar amenazadas: [Coenagrion caerulescens](#) y *si* [Zygonyx torridus](#).

2.2. Animales vertebrados

De la rica gama de vertebrados, resultan de interés los siguientes:

2.2.1. Peces

Hay muchas especies foráneas de peces, aunque sean más interesantes las autóctonas, entre las que tenemos : [Luciobarbus guiraonis](#) (barbo mediterráneo), [Squalius pyrenaicus](#) (el cacho) y [Anguilla anguilla](#) (la anguila). Por último, cabe recordar la tristemente desaparecida [Parachindrostoma arrigonis](#) (la loina o madrilla).



Loina o madrilla

2.2.2. Anfibios

Predominan los **anuros**, ranas y sapos, de manera muy significativa, entre los anfibio, como la [pelophylax perezii](#) rana común), [Bufo spinosus](#) (sapo común), [Epidalea calamita](#) (sapo corredor), [Alytes obstetricans](#) (sapo partero), [Pelodytes punctatus](#) (sapillo moteado) y [Discoglossus galganoi](#) (sapillo pintajo). Finalmente, entre los urodelos, formado por tritones y salamandras, podemos observar a [Pleurodeles walti](#) (el gallipato).



Gallipato

2.2.3. Reptiles

El grupo de los quelonios, tortugas y galápagos, encabeza los reptiles con el [Mauremis leprosa](#) (galápago leproso). Dentro de los saurios, compuesto por lagartos y lagartijas, sobresalen el [Timon lepidus](#) (lagarto ocelado), la [Podarcis liolepis](#) (lagartija común), la [Psammotromus algirus](#) (lagartija colilarga), el [Chalcides bedriagai](#) (eslizón ibérico) y la [Blanus cineris](#) (culebrilla ciega). Respecto a los ofidios, integrado por culebras y serpientes, se puede distinguir entre las que viven ligadas al agua, como la [Natrix maura](#) (culebra viperina) y la [Natrix natrix](#) (culebra de collar), de las de vida terrestre, como la [Malpolon monspesulanum](#) (culebra bastarda), la [Rinechis scalaris](#) (culebra de escalera) y la [Hemorrhois hippocrepis](#) (culebra herradura), ninguna de ellas venenosa. El único ofidio venenoso que podría avistarse sería una [Viper latastei](#) (víbora).



Culebra bastarda



Acentor común

2.2.4. Aves

Las aves que sobrevuelan del cauce del río y establecen allí su dominio son de diversa índole: [Scolopax rusticola](#) (becada), [Prunella modularis](#) (acentor común), [Emberiza cirius](#) (escribano soteño) y [Bubo bubo](#) (búho real).



Garduña

2.2.5. Mamíferos

Los mamíferos que frecuentan la zona próxima al cauce son, en gran número, roedores endémicos, como la [Arvicola sapidus](#) (rata de agua) o el [Microtus cabreræ](#) (topillo cabrera). Otros son depredadores, como el [Vulpes vulpes](#) (zorro) o la [Martes foina](#) (Garduña). Tampoco son raros los herbívoros que bajan a beber al río, como la [Capra pirenaica](#) (cabra montés) y algún omnívoro como el prolífico [Sus scrofa](#) (jabalí).

3. Descubrimos investigando...

Haz una **lista** con los especímenes pertenecientes a la fauna de la Vega del Magro que hemos citado y que hayas podido observar, de manera que indiques en un mapa la **zona** o lugar en el que los has visto.

Averigua el **nombre** científico y vulgar de los animales que se representan en estas **imágenes** para buscar **información** sobre cada uno de ellos. Recuerda que puedes consultar los **enlaces** de esta guía.



ANEXO COLINARIO
para degustar la cultura del vino



La gastronomía tradicional necesitaba de un apartado propio, independiente, que, a modo de libro de recetas, recuperara no solo los platos, sino también las elaboraciones, técnicas e ingredientes que antaño eran comunes y que ahora son desconocidos para muchos jóvenes y adultos.

Aquellos ingredientes y la forma en que se cocinaban daban origen a unos sabores que, a pesar de no ser exclusivos de la comarca, se asociaban a determinados lugares, con la excusa del almuerzo o de la merienda y que, a muchos de nuestros mayores, los retrotrae a esa infancia perdida, en la que la inocencia podía residir en el gusto del vino, la textura de las pasas o la dulzura de la uva.

El arrope de uva se obtiene a través de la deshidratación del mosto de la uva, que se expone a fuego lento hasta caramelizar sus azúcares.

Las uvas tienen 67 calorías por ración, de las que diez se deben a la vitamina A; cuatro miligramos a la C y cuatro mg al calcio.

El éxito de los rolletes de vino se debe a que, con pocos ingredientes, se obtiene un bocado perfecto para merendar o acompañar el café.

Las uvas en almíbar son una receta clásica para conservar uvas frescas durante un largo periodo de tiempo.



HOY ALMORZAMOS...

tostadas con arrope de uva

1. ¿Qué vamos a almorzar?

1.1. **El arrope de uva es un producto también conocido como arrope de mostillo.** Se obtiene a través de la deshidratación del mosto de la uva, que se expone a fuego lento hasta caramelizar sus azúcares. Esto genera una consistencia espesa, muy parecida al jarabe, ya que se reduce a un tercio de su cantidad inicial. Por otra parte, hay quienes suelen agregarle otras frutas, además de trozos de calabaza. Su sabor dulce, como la miel, es ideal para acompañar tostadas de pan, además de ser un invitado excepcional de distintas recetas de la repostería como tartas y pasteles. El arrope de uva se caracteriza, en definitiva, por su color muy oscuro y su intenso aroma.

La uva, cabe señalar, es una fruta que goza de un poder antioxidante muy favorable para la salud. Es rica en Fito nutrientes, cuyo valor nutritivo es altamente valorado. Esta fruta tiene propiedades desintoxicantes del hígado lo que favorece la disminución de enfermedades hepáticas. Las ventajas medicinales del consumo de uvas más conocidas son en evitar la gota, la hipertensión y la artritis.

2. Ingredientes

- 1 kg. de uvas negras
- 4 tazas de azúcar



3. Preparación

1. Lavar las uvas, para dejarlas escurrir y secarlas muy bien.
2. Desgranar las uvas con los dedos de las manos, procurando sacarle el jugo lo más que se pueda. Se debe evitar la utilización de agua para desgranar las uvas, que deben estar lo menos húmedas posible.
3. En una cacerola, incorporar las uvas ya limpias y desgranadas. Agregar las tres tazas de azúcar y dejar macerar durante doce horas o durante la noche anterior en la nevera.
4. Transcurrido el tiempo, retirar de la nevera y colocar la cacerola a fuego medio hasta que llegue a ebullición.
5. Al hervir, retirar del fuego y pasar las uvas por un colador. Desechar la pulpa y semillas y conservar el líquido para el arrope.
6. Llevar nuevamente el líquido a fuego alto hasta que llegue a ebullición. A continuación, bajar el fuego a bajo y cocinar hasta que reduzca a la mitad. Debe tomar un color café intenso.

7. Para **saber si el arrope está listo**, hay que verter unas gotas en un plato. Después, se deberá esperar a que se enfríe para comprobar que la textura sea espesa, similar a la miel.
8. **Dejar reposar hasta que el arrope esté tibio**. En ese momento, se tendrá que colocar en un frasco de vidrio esterilizado con el fin de tapanlo.
9. **Refrigerar en la nevera para que se mantenga frío** en el momento de que se sirva.

4. De postre ...

Sorprende, por tanto, a propios y a extraños con este exquisito arrope de uva bobal, un manjar que aúna el sabor de la tradición y la cocina más vanguardista.

Recuerda, por último, que puedes utilizar el arrope para una merienda, para un glaseado de tartas y panqueques.



HOY ALMORZAMOS...

bizcocho con uvas pasas

1. ¿Qué vamos a almorzar?

Esta receta será la excusa perfecta para que los estudiantes conozcan los dulces tradicionales de nuestra comarca y recuperen las antiguas técnicas de repostería, a partir de ingredientes naturales, saludables, muy alejados de los alimentos ultraprocesados que están acostumbrados a consumir.

2. Ingredientes

- 200 g. manteca de cerdo normal
- 440 g. harina (si es harina normal, la tamizaremos junto con una cucharadita de levadura en polvo y una pizca de sal)
- 130 ml. vino blanco
- 100 g. azúcar
- Azúcar glas para espolvorear



Tiempo de preparación: 60 minutos.

Aporte calórico aproximado: 500 Kc.

3. Preparación

1. Antes de ponernos a elaborar la receta de este bizcocho de yogur y pasas, vamos a encender el horno y ponerlo a 180°C, para que vaya precalentándose, y esté tendremos listo cuando acabemos de preparar la masa. Para ello, será necesario ponerle el calor por encima y por debajo; recuerda, por otra parte, que no debes activar el ventilador interno para que salga mejor el bizcocho.

2. A continuación, elige un recipiente amplio donde mezclar los ingredientes. Comienza batiendo los huevos y el azúcar, hasta que queden bien integrados con el azúcar. Para un mejor resultado, recomendamos emplear unas varillas automáticas. Al acabar, hay que añadir los dos yogures, del sabor que prefieras, aunque los idóneos sean los naturales. Vierte, a continuación, aceite de oliva suave y vuelve a mezclar con las varillas hasta que quede con una textura homogénea.

3. Por último, tienes que cernir la levadura y la harina, para ir añadiéndolas poco a poco a la mezcla anterior, pero sin dejar de remover con la batidora, ya que la harina se integra con menos facilidad que el resto de ingredientes. Si se añade de golpe, se crearán grumos y quedará una masa menos fina. Al final, debes obtener una masa sin grumos de harina, puesto que, si se encontrase alguno, perjudicaría la experiencia inigualable de degustar este delicioso bizcocho.

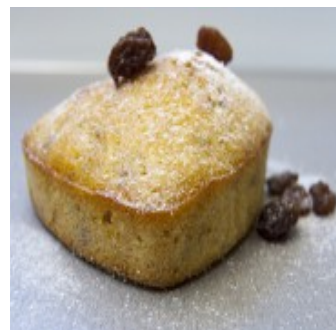
4. Añade la ralladura de limón y, acto seguido, las pasas. A continuación, remueve bien con el fin de esparcirlas por toda la mezcla, de manera que se repartan por toda la masa. Vierte la mezcla en el molde que quieras emplear, mejor si es de silicona; si no, tendrías que untar primero mantequilla o margarina para espolvorear encima harina. Emplea, no obstante, el recipiente que prefieras o que tengas a mano.

5. El último paso será meter el molde en el horno, de forma que se mantenga la temperatura y el calor por ambos lados. El tiempo estimado será de entre 35 a 40 minutos. Deja que se haga bien por por dentro y por fuera; no lo saques antes de tiempo, porque puede hacerse por fuera, pero quedar crudo por dentro. Compruébalo, sin embargo, con ayuda de un cuchillo fino: si la hoja sale limpia del interior del bizcocho revelará que el interior está bien hecho.

4. De postre ...

Al sacarlo del horno, lo dejamos enfriar un poco y lo desmoldamos. La mejor manera para dejarlo enfriar completamente es depositarlo sobre una rejilla. Así, el bizcocho se enfriará de forma homogénea, por todos lados, incluida la de abajo.

Esperamos que os guste este bizcocho de yogur y pasas, que disfrutéis de su delicioso sabor y que sea una de vuestras recetas habituales para ocasiones especiales.



HOY ALMORZAMOS...

mantecados de vino

1. ¿Qué vamos a almorzar?

Esta receta será la excusa perfecta para que los estudiantes conozcan los dulces tradicionales de nuestra comarca y recuperen las antiguas técnicas de repostería, a partir de ingredientes naturales, saludables, muy alejados de los alimentos ultraprocesados que están acostumbrados a consumir.

2. Ingredientes

- 200 g. manteca de cerdo normal
- 440 g. harina (si es harina normal, la tamizaremos junto con una cucharadita de levadura en polvo y una pizca de sal)
- 130 ml. vino blanco
- 100 g. azúcar
- Azúcar glas para espolvorear



Tiempo de preparación: 120 minutos. A

3. Preparación

1. En un bol, mezclamos la manteca, a temperatura ambiente. Tiene que estar muy blandita, pero no líquida. A continuación, se le añade la harina, tamizada con una pizca de sal, y el azúcar.

2. A medida que se remueve con la espátula, se añade el vino blanco, poco a poco, hasta formar una masa blanda. La volcamos y terminamos de amasar con las manos. Por último, hacemos una bola y la envolvemos con papel transparente, para dejarla reposar durante hora y media en la nevera.

3. Pasado ese tiempo, la estiramos.

4. Y comenzamos a cortar con los moldes. Antes, echamos un poquito de harina en la mesa para que no se pegue el rodillo o ponemos la masa entre dos láminas de papel vegetal. Los mantecados deben quedar con unos 12 o 13 milímetros de diámetro.



5. Precalentamos el horno a 200°.
6. Horneamos hasta que se doren -yo los tuve 20 minutos a 210°, pero depende del horno.
7. Una vez hechos los mantecados, mientras están tibios, espolvoreamos azúcar glas, en abundancia.
8. Y ya solo queda degustar este dulce sencillo y exquisito.



HOY ALMORZAMOS...

mermelada de uvas

1. ¿Qué vamos a almorzar?

El final del verano marca el inicio de la cosecha de uvas, tanto blancas como negras, lo que supone una fuente inagotable de nutrientes, desde tiempos inmemoriales, en nuestra comarca. El aporte de nutrientes no es, a diferencia de la opinión comúnmente aceptada, equitativo, ya que las uvas blancas contienen un porcentaje mayor de azúcar que las negras, que suelen compensarlo con un aporte significativo de antioxidantes, un factor esencial que las hace más beneficiosas para el organismo. Por otra parte, las uvas tienen 67 calorías por ración, de las cuales diez microgramos se deben a la vitamina A; cuatro miligramos a la vitamina C y cuatro mg son los que se atribuyen al calcio.

Según la Universidad de Míchigan, el consumo de uvas negras resulta beneficioso para el organismo porque **puede protegerlo contra el síndrome metabólico**, ya que suministran carotenoides como la luteína y la zeaxantina que son excelentes para la vista. También aportan otro componente salutar, el resveratrol, que ayuda al buen funcionamiento del cerebro. Tienen, además, una pequeña cantidad de B2 o riboflavina **que previene el riesgo de padecer migrañas**. Finalmente, al ser ricas en antioxidantes, por la generación de vitaminas A y C, fortalecen el sistema inmunológico, clave para la protección contra el daño oxidativo, responsable último del envejecimiento acelerado y **la aparición de algunas enfermedades**.

2. Ingredientes

- 500 g de uvas
- 400 g de azúcar
- El zumo de medio limón
- 1 cucharadita de mantequilla



Tiempo de preparación: 70 minutos.

A

3. Preparación

Para esterilizar los frascos, colocamos una olla con agua, introducimos los frascos con sus tapas y los llevamos al punto de ebullición, de tal manera que el agua siempre cubra los frascos. Tras dejarlos hervir durante diez minutos, hay que dejar los tarros dentro, una vez que se haya apagado el fuego.

1. Lavar las uvas y separarlas de las pieles apretando con los dedos, no tiramos las pieles, las reservamos en un plato. Quitar las pepitas o simientes que tengan las uvas esto si lo tiramos a la basura.
2. Las pieles las introducimos en una picadora o procesador de alimentos con un chorrito de agua. Tritura hasta lograr una especie de pasta. Las pieles de las uvas le darán color aportarán cuerpo a la mermelada.

3. Añadir la pulpa de las pieles, que hemos obtenido al triturar, junto a 60 ml de agua, en una olla. Cocinar a fuego lento durante diez minutos.

4. Colocar la parte carnosa de las uvas en otra olla o cazuela, **cocinar a fuego lento durante diez minutos.**

5. Añadir, ahora, las pieles de las uvas a la cazuela donde tenemos la carne, junto con el azúcar. Remover para que se vaya mezclando. Añadir, a continuación, el zumo de limón y la mantequilla **cocinar a fuego lento durante 45 minutos.** La función de la mantequilla será la de aportar ese sabor particular, exquisito, pero, si comes carne ni derivados animales, tan solo debes suprimirla para obtener una deliciosa “mermelada vegana”.

6. Dejar enfriar y triturar **el contenido con una batidora o procesador de alimentos.**

7. Verter en los frascos que hemos esterilizado previamente. Al tener un alto porcentaje de azúcar, se conserva perfectamente durante meses, sobre todo en un lugares oscuros y frescos como despensas, fresqueras o sótanos. **Una vez abierto el bote, será necesario conservarlo en la nevera.**



HOY ALMORZAMOS...

rolletes de vino

1. ¿Qué vamos a almorzar?

Uno de los dulces tradicionales de la Comunidad Valenciana, con mayor difusión y presencia en hornos y pastelerías son los rollitos de vino. Su popularidad se debe a que, con muy poquitos ingredientes, se obtiene un bocado perfecto para picotear a media mañana, a la hora de la merienda o para acompañar el café.

No hay una receta única, sino que cada casa hace gala de la suya, a pesar de las similitudes palpables que se puedan inferir, sin que afecte a su sabor. Así, algunas llevan levadura; otras no. Unas rebozan con azúcar glas; otras con azúcar normal. La masa, sin embargo, no lleva de azúcar; solo se añade al final del horneado.

Por último, es una receta en la que pueden participar los niños, ya que la masa es manejable y segura.

2. Ingredientes

- 100 gr. de moscatel o mistela (hay quien también los hace con vino blanco que no sea dulce)
- 100 gr. de aceite de oliva suave (puede ser mitad aceite y mitad manteca de cerdo)
- 350 gr. de harina
- azúcar para rebozar (glas o normal)



Tiempo de preparación: 10 minutos.

Tiempo de cocinado: 16 minutos.

3. Preparación

1. Echar el vino y el aceite en la jarra. Calentar durante un minuto a 60° de temperatura y a velocidad dos.
2. Incorporar la harina y mezclar quince segundos a velocidad seis.
3. Sacar la masa de la jarra y, si fuera necesario, acabarla de mezclar con las manos.
4. Formar rollitos pequeños para colocarlos sobre una bandeja de horno cubierta con papel vegetal.
5. Hornear a 180°C, con el horno precalentado, durante unos 15 minutos. No es necesario que se doren en exceso, solo deben coger un poco de color.
6. Sacar del horno y rebozar en azúcar.

Se le puede añadir un poco de **levadura** a la masa; con medio sobre de levadura para repostería será suficiente.

HOY ALMORZAMOS...

uvas en almíbar

1. ¿Qué vamos a almorzar?

Las uvas en almíbar son una receta clásica para conservar uvas frescas durante un largo periodo de tiempo. Tan solo necesitan de **tarros de cristal con cierre hermético**, que hayan sido esterilizados previamente. Su mayor virtud estriba en que no solo en que se pueden consumir solas, sino que pueden compartir protagonismo en una infinidad de **postres** como flanes, sorbetes, tartas o muffins.

2. Ingredientes

- Un kilo de uvas
- ¼ de litro de agua
- ¼ de kilo de azúcar



3. Preparación

1. Separamos los granos del racimo; les quitamos el rabo y los lavamos bien con agua fría.
2. Ponemos agua y azúcar en una cacerola. La removemos con una cuchara para que el azúcar se disuelva. A continuación, la ponemos en el fuego, para que hierva, durante ocho o diez minutos. Así, se hará un almíbar ligero.
3. Incorporamos las uvas al almíbar y las cocemos durante unos minutos. Es importante que estemos atentos para retirar la cacerola del fuego para evitar que las uvas se deshagan.
4. Sacamos las uvas del almíbar y las colocamos con cuidado en los tarros.
5. Volvemos a poner el almíbar al fuego para que se reduzca y espese un poco más.
6. Rellenamos los tarros, hasta el borde, con el almíbar hirviendo; los cerramos inmediatamente para dejarnos enfriar, boca abajo, a temperatura ambiente.
7. Una vez fríos, los etiquetamos y guardamos en un lugar fresco o en el frigorífico.
8. Si debemos conservarlos sin frío, será conveniente esterilizarlos al baño maría.
9. Con las uvas en almíbar, podremos preparar una amplia gama de ricos postres o comerlas solas.



4.1. Bibliografía

BALLESTEROS, Miguel. *Historia de Utiel*. Utiel: Gráficas Llogodí, 1999.

BERNABEU López, Rafael. *Historia crítica y documentada de la ciudad de Requena*. Requena : Artes Gráficas Molina, 1983.

GÓMEZ García, Raúl et alii. *Grupo de Trabajo Río Magro. Guía de recursos didácticos comarcales: [Requena-Utiel] [Llibres] / Grupo de Trabajo Río Magro: Mancomunidad del Interior Tierra del Vino ; Utiel : Cefire, 1998.*

GÓMEZ Sánchez, Carlos Javier. ‘‘Casa de la Cadena (Café-Salón y Cinema Pérez) Un palacete hidalgo del siglo XVI en plena ciudad antigua de Utiel capaz de adaptarse a los cambios sin perder su identidad’. *Revista Oleana: Cuadernos de cultura comarcal, 2012, n° 27, p.131-150.*

HERRERO Y MORAL, Enrique. *Historia de la Ciudad Real de Requena que comprende desde la Antigüedad hasta nuestros días*. Valencia: Imprenta de Manuel Alufre, 1890.

JORDÁ Moltó, César. *Historia de Requena ilustrada. ilustraciones y textos Francisco Piqueras Más*. Valencia: [s.n.], 1992.

JORDÁ Moltó, César. *Historias y recuerdos de Requena*. Valencia: Editorial Gráficas Llogodí, 1995.

MARTÍNEZ Bermell, Francisco. *Arte en la Viña y el vino. Fomento del Arte Bodega Honda*. Requena: Fomento del Arte ‘‘Bodega Honda’’, 1994.

PIQUERAS Haba, Juan. *Geografía de la meseta de Requena-Utiel*. Requena: Centro de Estudios Requenenses, 1997.

SÁNCHEZ Roda, José María. *Cuna y Voz. Antología (El vino, en su música vital)*; prólogo de Rafael Duyos. Utiel, 1996.

UTIEL Turismo: Utiel mucho por conocer, todo por disfrutar. Valencia: Editorial MIC, 2020.

YEVES Descalzo, Feliciano Antonio. *Guía Historiada del Callejero de Requena*. Valencia: Caja Campo, 2003.

YEVES Descalzo, Feliciano Antonio. *Leyendas Requenenses*, Requena: Nova Bernia, 2012.

4.2. Webgrafía

ASOCIACIÓN Cultural Serratilla. *Exposición fotográfica bodegas subterráneas de Utiel*. Blogspot: Redescubriendo Utiel: A.C. Serratilla, 2018 [citado 09-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < <https://asociacionserratillautiel.blogspot.com/2018/05/>>.

AYUNTAMIENTO de Requena. *¿Sabías qué? El Palacio del Cid*. M.I. Ayuntamiento de Requena. [citado 09-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < <https://requena.es/va/node/6547> >.

BODEGAS Cueva by Mariano. [citado 12-05-2020]. Disponible en World Wide Web: < <http://www.bodegascueva.es/> >.

BODEGAS Dussart-Pedrón. [citado 07-01-2020]. Disponible en World Wide Web: < <https://bodegadussartpedron.com/> >.

BODEGAS Utielanas. [citado 09-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < <http://www.bodegasutielanas.com/esp/index.php>>.

DENOMINACIÓN de Origen Requena – Utiel. [citado 13-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < <https://utielrequena.org/> >.

REDACCIÓN. *El refugio de la Guerra Civil de Utiel trasladará a los visitantes la historia de este periodo bélico*. COMARCAL CV, 2019. [citado 23-04-2020]. Disponible en World Wide Web: < <https://comarcacv.com/el-refugio-de-la-guerra-civil-de-utiel-trasladara-a-los-visitantes-la-historia-de-este-periodo-belico/>>.

Soler, María. *Un día en Utiel. Visita a la ciudad en uno de sus días más mágicos: «Utiel a la Luz de las velas»*. *Emociones Viajeras: Blog de Viajes y Viajes en Familia, 2017*. [citado 23-04-2020]. Disponible en World Wide Web:< <https://emocionesviajeras.com/que-ver-en-utiel/>>.

TURISME Comunitat Valenciana. *Almazar* [citado 10-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < <http://comunitatvalenciana.com/donde-ir/valencia-terra-i-mar/utiel/museo/almazar>>.

UTIEL. *Lugares de interés*. [en línea] [citado 11-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < <http://www.utiel.es/es/content/lugares-de-interes>>.

UTIEL-Requena: denominación de origen. *Visita nuestro Museo del Vino-Bodega Redonda en Utiel*. [citado 10-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < <https://utielrequena.org/visita-nuestro-museo-del-vino-bodega-redonda-en-utiel/>>.

WIKIPEDIA: La enciclopedia libre. *Estación de Utiel*. [citado 10-02-2020]. Disponible en World Wide Web: < https://es.wikipedia.org/wiki/Estaci%C3%B3n_de_Utiel>.

