

HISTORIA DE LAS BODEGAS VENTURREÑAS III: BODEGAS PROEXA SL: PIONEROS EN LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

JUAN PIQUERAS HABA

SITUADA EN LA PEDANÍA VENTURREÑA DE LOS MARCOS, A OCHO KILÓMETROS AL LEVANTE DE LA CAPITAL MUNICIPAL, Y CERCA YA DEL LÍMITE CON EL TÉRMINO DE REQUENA, SE HALLA BODEGAS PROEXA SL, PIONERA DE LA AGRICULTURA ECOLÓGICA Y DE LOS VINOS ORGÁNICOS EN NUESTRA COMARCA.

Saliendo de Venta del Moro por la carretera de Requena, se toma a la izquierda en el cruce con la CV-452 que va desde la Casa de lo Alto y Las Monjas a Caudete de la Fuentes. Al llegar a las proximidades de Los Marcos, en cuyo margen izquierdo está la entrada de la bodega vieja, y pasada esta, se tuerce a la izquierda por el camino del Cementerio, dejando a la derecha la entrada a la Bodega de Aranleón (antes Oria de Rueda). Tras subir por la izquierda una pequeña cuesta se accede a un rellano donde están los edificios que componen este conjunto. Allí está por un lado la antigua bodega conocida como «Bodega de Argimiro» construida en 1935 por Argimiro Monteagudo, vecino de Los Marcos, que estuvo en funcionamiento hasta mediados de los años ochenta. La fecha de construcción se encuentra inscrita en el suelo de la entrada. Tras seis o siete años sin actividad, su entonces dueño y heredero Arturo González Giménez la arrendó en 1995 a Proexa, bodega familiar de venturreños que tiene al frente a José Luis López Moya como gerente y enólogo.

La bodega original es de planta rectangular, con unos 17 metros de largo por 11 de ancho, excavada en parte sobre una

pequeña loma que termina con un talud de unos dos metros de altura que da directamente a la carretera y la vaguada de Los Marcos. Allí está la puerta principal que daba acceso a lo que en su día fue el pasillo central de la bodega, a cuyos lados estaban alineados por la izquierda, parte del mediodía, los trullos de descarga y maceración de la uva, y por la derecha, parte de norte, los depósitos de mampostería donde se guardaba el mosto para su fermentación y transformación en vino. Tanto trullos como depósitos quedan enterrados por los lados que miran al exterior. En la de los trullos, mirando al mediodía, están las puertas a nivel del suelo por donde se descargaba la uva. Tras su cambio de propietario y ante el estado anquilosado de sus instalaciones, José Luis procedió a su reforma y modernización, cubriendo el pasillo central con una rejilla, e instalando maquinaria acorde con las técnicas de elaboración modernas, incluido un gran depósito de acero inoxidable y aparatos de frío para la fermentación controlada, una pequeña embotelladora, etc.

Frente a la vieja bodega, por la parte de poniente de la pequeña replaza, fue construida a comienzos del siglo actual otro edificio que alberga las oficinas, sala de recepción de





visitantes y de catas y una cava subterránea donde duermen varias docenas de barricas de roble en las que se preparan los vinos de crianza y de reserva, que dan merecida fama y prestigio a esta modesta bodega familiar fundada como tal en el año 1995, por lo que ahora cumple su treinta aniversario.

ORÍGENES Y ANTECEDENTES DE PROEXA S.L

Antes de fijar su atención en la viticultura y la elaboración de vino ecológico, José Luis era un administrativo con algo más de treinta años (nació en 1959) que a comienzos de los noventa, durante un período de fuerte sequía que agotó y dejó sin riego a casi toda la vega de Venta del Moro y afectó gravemente a los cultivos de secano, participó en un proyecto de estudio y promoción de cultivos alternativos como podían ser las plantas aromáticas y con propiedades medicinales. Aquel proyecto incluía un apartado sobre la agricultura ecológica, en la que estaba representada la viticultura. José Luis López formó parte del Comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana, creado en 1992, del que, además, fue secretario durante unos tres años.

Así se fundó una cooperativa familiar donde junto a José Luis estaban los también venturreños Manuel Moya y los hermanos José Manuel y Juli García Moya. Realizaron plantaciones de hierbas aromáticas en varias parcelas de la vega que habían quedado sin riego por la sequía, y en otras de secano: estragón, melisa, salvia, romero, tomillo, lavanda, etc.

Al mismo tiempo que participaba en estos proyectos, la familia de José Luis compró en la partida de Los Aldabones una finca con unas 30.000 cepas que había sido del boticario de Jaraguas y que compraron a su hija Carmen Monteagudo.

Pocos años después ampliaron su patrimonio vitícola con otra compra al mismo vendedor en la partida de El Charquillo, donde había 15.000 cepas. Estas son las dos mayores propiedades que hoy tiene Proexa y en ellas se cultivan básicamente las variedades de uva bobal y tempranillo. Las de Los Aldabones están a una altitud que oscila entre los 830 y los 860 metros sobre el nivel del mar, mientras que las de El Charquillo están en torno a los 780-800. Ambas fincas, en las parte noroccidental del término distan entre sí un kilómetro y quedan en lo que antiguamente fueron parte de la dehesa ganadera de La Sevilluela, que sería colonizada durante el siglo XIX por vecinos de Venta del Moro y, sobre todo, de Jaraguas.

A estas dos fincas hay que añadir otra que tienen arrendada en los alrededores de la bodega en Los Marcos y que pertenece a los dueños de la bodega en 1992. Luego han ido comprando algunas otras parcelas en Los Marcos y en Las Monjas, hasta lograr reunir en el momento actual unas 40 hectáreas de viña que vienen a producir por término medio 1.000 hectólitros de vino, con un rendimiento de 25 hl/ha, relativamente bajo si se le compara con los 40-45 hl/ha del conjunto comarcal, pero acordes con las exigencias de la viticultura ecológica en secano. Las variedades más importantes son las tintas de bobal y tempranillo, a las que en tiempos recientes han incorporado las también tintas merlot y syrah.

La comercialización de sus vinos presenta tres modelos. Por una parte se vende a granel a otras bodegas de la comarca y del resto de España, en función de los pedidos que les hacen y que suelen variar mucho de un año para otro. Otra parte de la cosecha, también a granel, es vendida a una empresa alemana que lo embotella en su país (marcas blancas). Finalmente la bodega Proexa destina sus mejores vinos a ser embotellados bajo marcas propias. La más conocida es *Vega Valterra*, que incluye tres vinos tintos de tempranillo: un reserva, un crianza y otro más joven no criado en madera, pero que no se embotella hasta su segundo año. También hacen un *Vega Valterra* de bobal con crianza en barrica. Otra dos marcas son *Aldabones* y *Cepas y bobales*, verdaderos vinos de autor, que incluyen caldos de crianza en barrica y también jóvenes en función cada año del criterio del enólogo, utilizando tanto las dos variedades de bobal y tempranillo, ya citadas, como la merlot y la syrah. En la actualidad, hay un proyecto de elaborar vinos blancos naturales, un paso más allá de lo ecológico.

Por lo que respecta al mercado de los vinos embotellados, sólo un 10 % se vende en España y el resto se manda en su mayor parte a Alemania, donde una empresa de Hamburgo especializada en productos ecológicos se encarga de su distribución por todo el país. Otros clientes de menor volumen están en Estados Unidos y Suiza.

José Luis no ha abandonado su antigua afición por las plantas aromáticas y medicinales, habiendo encontrado también en la vid un subproducto como son las rojas pámpanas de la bobal en otoño, que recolecta cuando están en su mejor punto de color y seca luego en una especie de invernadero para envasarlas luego en sacos que vende a varias empresas relacionadas con las farmacéuticas (en Alicante y Suiza), que obtienen de las pámpanas un extracto benéfico.

