

BODEGAS VENTURREÑAS IV: BODEGAS NODUS. FINCA DE EL RENEGADO

Juan Piqueras Haba, catedrático emérito de Geografía de la Universitat de València.



Aunque a efectos de dirección postal Bodegas Nodus se anuncia como situada en el término de Caudete de las Fuentes, la verdad es que, aunque la finca en cuestión se halla repartida entre este término y el de Venta del Moro, la casa y la bodega se hallan en este último, como muy bien ha demostrado en varias de sus publicaciones Ignacio Latorre Zacarés. Son muchos los documentos históricos que atestiguan que El Renegado es un caserío que ha pertenecido siempre a Venta del Moro y así lo confirma todavía la misma línea divisoria de ambos término, que pasa justamente por detrás de los edificios antiguos (trullos al descubierto), casa hotel y bodega moderna. Una tercera parte de la finca de casi 500 hectáreas de extensión, está en término de Caudete y las otras dos en el de Venta del Moro, localizándose en este segundo sus más frondosos pinares y, especialmente, siete de sus monumentales carrascas, incluida la conocida como de la Señorita, en el extremo meridional de la finca.

Calificada como la más hermosa de toda la comarca, tanto por su entorno natural de bosques de pinos y carrascas monumentales, como por sus modélicas plantaciones de viñedos (unas 200 hectáreas) y sus modernísimas instalaciones enológicas, acompañadas por un hotel rural. Es un lugar ideal para que el viajero amante de la naturaleza o del vino se quede varios días en él.

El nombre de El Renegado nos lleva hasta el siglo XV, cuando esta finca era propiedad de un rico comerciante judío apellidado Calahorrano, que renegó de su fe judía y se convirtió al cristianismo, sin duda para salvar su vida y

sus bienes, aunque el vulgo le colgaría a partir de entonces el apodo de El Renegado. Poco queda ya de lo que pudo ser la casa primitiva, apenas una puerta de herradura en una parte de la misma y algunas piedras sillares. El topónimo El Renegado aparece citado en documentos de la segunda mitad del siglo XVI, como un lugar con muchos bosques de pinos. En otro documento fechado en 1734 aparece con el nombre de Casa de las Calahorras, que Nicolás Ballesteros Iranzo, vecino de Utiel, había heredado de sus padres José Ballesteros y Juana Iranzo, y vendió una quinta parte de la casa (las otras eran de su hermanos que también debieron vender) y de las tierras que le habían tocado por 2.140 reales a Juan Monteagudo, casado con Ana de la Cárcel Marci-lla, propietarios de tres grandes labores en Los Pedriches, Los Marcos y Los Ruices (Archivo Municipal de Requena, 2.915/40). Juan y Ana fallecieron en 1748 y 1747, y en su herencia repartieron sus cuatro labores entre sus hijos. La de las Calahorras le tocó a una hija llamada María Monteagudo Cárcel, casada en La Pesquera con Josef Ximénez, quienes según el Catastro de Ensenada (1752) eran dueños de la casa y labor del Renegado, que no puede ser otra que la antes llamada de las Calahorras, situada dentro de la jurisdicción de Venta del Moro. Posteriormente son varias las ocasiones en las que tanto en fuentes escritas como en mapas (1813 y 1902) la casa queda siempre dentro del término de Venta del Moro, aunque parte de las tierras pertenecen al término de Caudete.

En el Registro Fiscal de Edificios de Venta del Moro, fechado en 1894, la Casa del Renegado constaba de dos viviendas de colonos, un pajar, una bodega y varios trullos, todo pro-

piedad de Juan Manuel Pérez Hernández, uno de los vecinos más ricos de la ciudad de Utiel por aquellos años, padre de los Pérez Ballesteros que hicieron la Bodega Redonda de Utiel. Debió ser este Juan Manuel Pérez Hernández el que construyó los trullos que hoy están a la intemperie y la misma bodega, que hoy está restaurada y sirve como sala de barricas. Con el paso de los años la propiedad recayó en Esteban Martínez Pérez, nieto del citado Juan Manuel, que la vendió al matrimonio formado por José Jorge Montaner y M^a Amparo Albalat Bataller, quienes con fecha 29 de febrero de 1988 la vendieron a Adolfo de las Heras Marín, su actual propietario. El matrimonio Jorge Albalat compró luego otras fincas en término de Requena, como la de Los Alcocerres, que acabó vendiendo a Boluda, y la de San Blas, actualmente convertida en una gran explotación vitivinícola.

Los anteriores dueños, entre finales del XIX y comienzos del XX, debieron construirse más viviendas y una pequeña fábrica de alcohol, luego convertida en palomar. También se excavó una mina de agua con dos bocas que todavía se conservan, aunque la mina está obturada.

Al acabar la Guerra Civil la finca fue transformada en una Colonia Agrícola, con 21 habitantes en 1945 que en 1960 habían aumentado a 27. El edificio principal, con sus escaleras laterales y su amplia terraza desde la que se divisa un amplio panorama que llega hasta la Sierra de Montearagón (Chinchilla), debió ser construido a finales del XIX o comienzos del XX, y sirvió como residencia veraniega a sus dueños.

Tras su compra en 1988, Adolfo

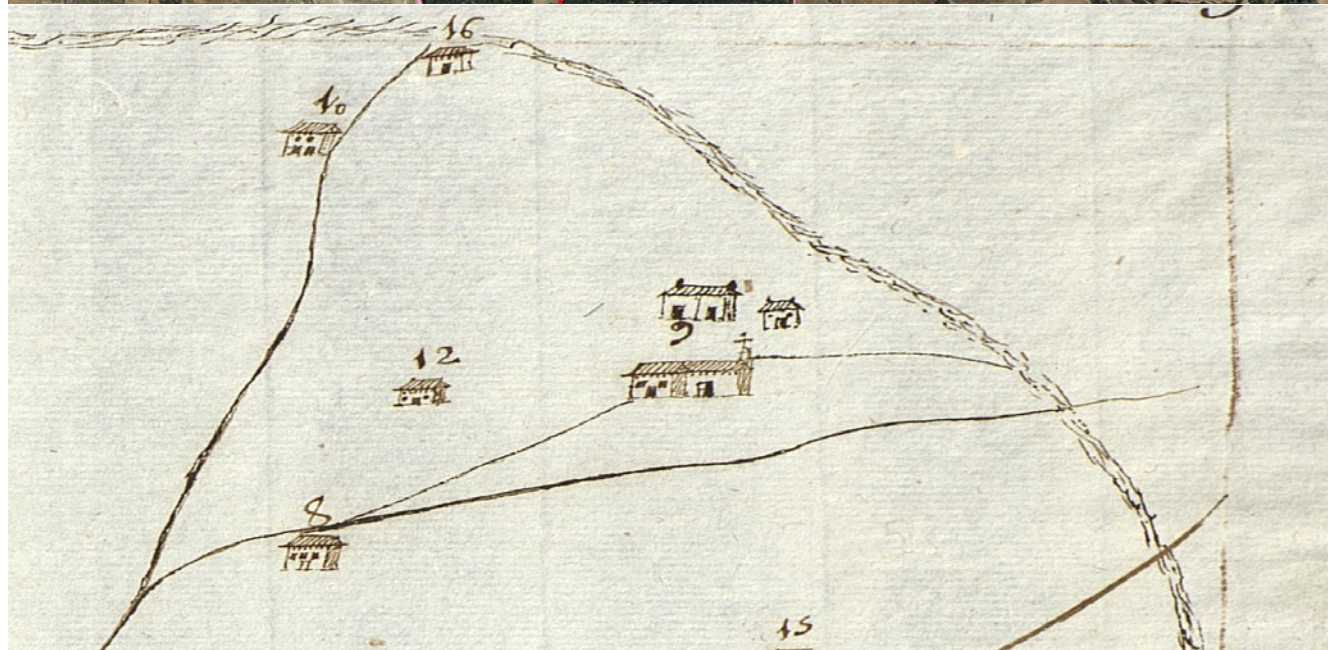
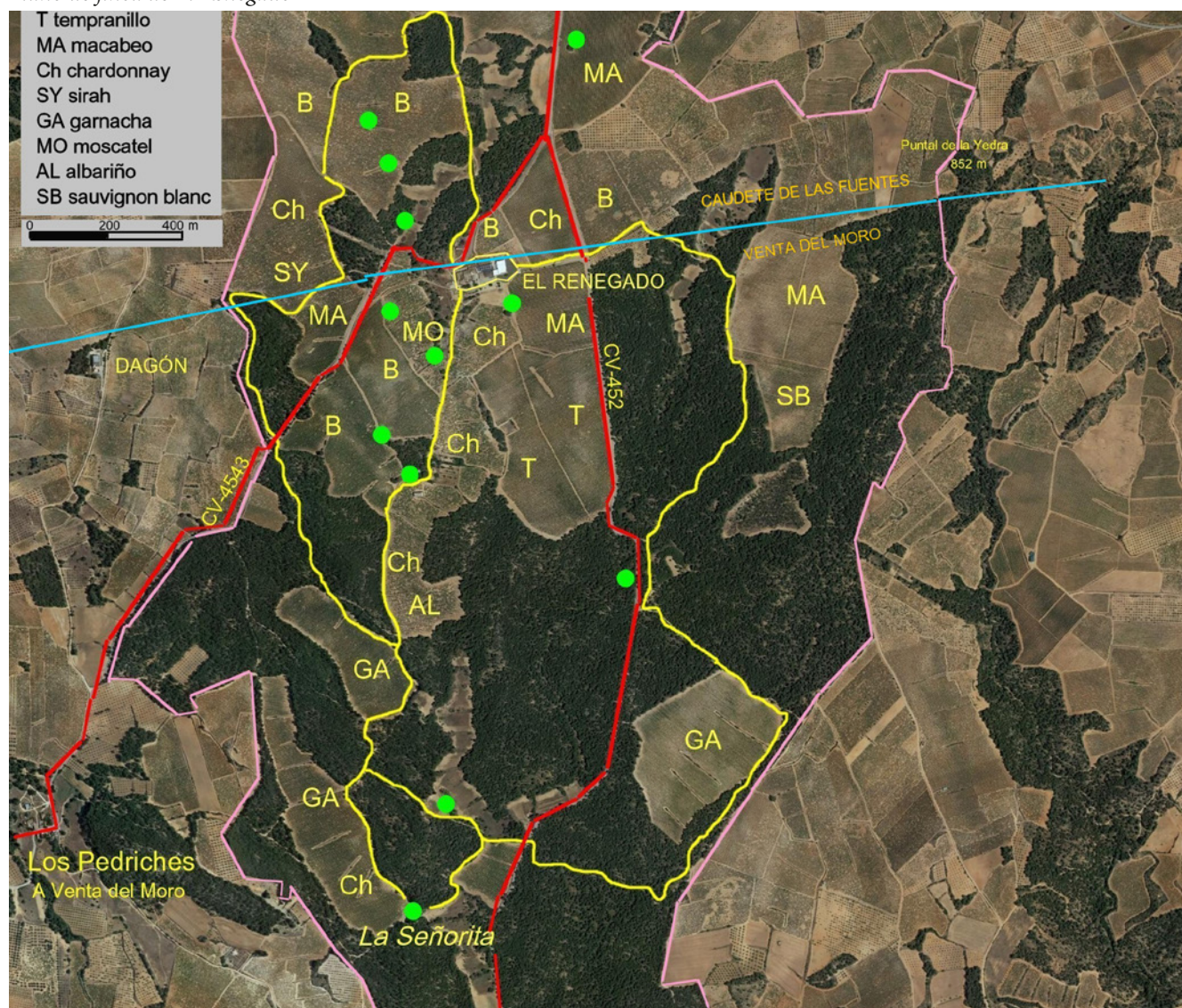
de la Heras siguió manteniendo la finca y bodega sin apenas cambios, hasta que en 1998 él y su hijo Adolfo de las Heras Polo, decidieron dar un paso que sería decisivo bajo el nombre Vinícola de las Heras Navarro, que cambiaron luego por el de Bodegas y Viñedos de Utiel y finalmente por Nodus. La nueva etapa cubriría tres objetivos: la construcción de una bodega, la reestructuración de los viñedos y la conversión de la Colonia Agrícola en un hotel rural.

La ampliación y modernización de la bodega se hizo en varias fases en las que se han ido incorporando depósitos de acero inoxidable, conos y barricas de madera, sistemas de refrigeración, laboratorio, sala de catas, etc. En el apartado vitícola se han reestructurado los viñedos con nuevos marcos de plantación en espaldera y riego controlado, y parte de ellos en cultivo ecológico. A la variedad bobal propia de las viñas antiguas, se fueron añadiendo otras de tempranillo, cabernet-sauvignon, merlot, syrah, cabernet franc, sauvignon blanc, chardonnay, albariño y moscatel.

Con ellas se ha venido elaborando una gama de vinos cada vez más amplia, empezando por la marca *Nodus*, que incluye al menos ocho versiones: *Chardonnay*, *Merlot Delirium*, *Summum*, *Sauvignon Blanc*, *Rosado de bobal*, *Tinto de bobal*, *Tinto de Autor* y un *Cava Reserva*. A ellos hay que añadir otras marcas como *Capellanía*, un rosado ecológico, tres o cuatro *Chaval* y un *Chavalote* orientados hacia los consumidores jóvenes. Desde 2013 embotellan también la marca *El Renegado*, que comprende un bobal tinto y un moscatel blanco. Finalmente hay que contar dos tipos de vermouth, uno tinto y otro blanco, marca *Descaro*.



Plano de finca de El Renegado



Mapa de Venta del Moro 1798 con el número 16 El Renegado (Archivo Histórico Nacional)

Al frente de la bodega ha estado durante años la enóloga Ángela Pardo (Las Cuevas de Utiel), ingeniera agrícola por la Universidad Politécnica de Valencia y licenciada en enología por la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona. Le acompañan en las tareas de bodega Gregorio Murcia de Venta del Moro y Óscar Valle. La capacidad de la bodega ronda los 18.000 hectolitros y en ella se procesan cada año en torno a un millón y medio de kilos de uva con los que se elaboran entre 800.000 y 1.200.000 botellas de vino que son exportadas en más de un 80 % a 36 países: la mayoría de la UE, Noruega, Estados Unidos, Canadá, Brasil, Japón, China, etc. Aparte de los vinos tienen dos marcas de aceite selecto: *Nodus* y *El Renegado*, distintas a la marca comercial *Aceites de la Heras* que comercializan desde su gran factoría en el Polígono Industrial de El Tollo, en Utiel.

A la producción de uva y vinos hay que añadir la puesta en marcha del actual Hotel Rural Entreviñas (telf. 696322358) aprovechando la casa principal de la Colonia Agrícola y otros espacios adyacentes que se han ido ganando hasta completarlo con un salón restaurante.

Gregorio Murcia



Fue el propio Adolfo de la Heras Marín, quien a finales de los años noventa se ocupó de diseñar cada una de las habitaciones con muebles y pinturas diferentes, para que no hubiera ninguna repetida. Y todo ello con mucho gusto, hasta el punto de que se podría calificar como uno de los hoteles rurales más bonitos y acogedores de toda la provincia. Actualmente comprende nueve habitaciones dobles, una suite y dos apartamentos para cuatro personas o más. La visita a esta finca no sería completa sin un recorrido a pie por los caminos y senderos de la misma, unos nueve kilómetros entre viñedos y pinos, y sin acercarse a contemplar la docena de carrascas monumentales que jalonan este paseo y que constituyen por sí solas uno de los mayores patrimonios forestales de la provincia de Valencia. El Hotel Rural Entreviñas es muy visitado tanto por españoles como por extranjeros, sobre todo procedentes de Holanda, Noruega y Suiza.

Adolfos de la Heras, hijo y padre. (foto Levante EMV)

