



# VITICULTURA EN VENTA DEL MORO

— MANUEL HERNÁNDEZ PARDO —

**El artículo que aquí comienza pretende centrarse en el término municipal de Venta del Moro, aunque lógicamente, por su enfoque, también se hace referencia a datos comarcales o de la Denominación de Origen Utiel-Requena (a partir de ahora D.O.) a la cual pertenece nuestro municipio.**

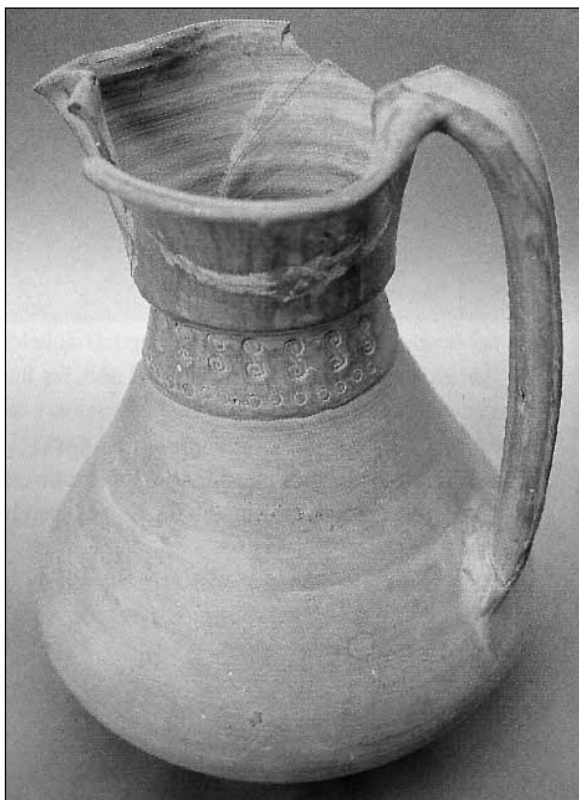
## CLIMATOLOGÍA:

Venta del Moro se halla situada en la Comarca de Requena-Utiel, Sub-meseta Castellano-Meridional de unos 45 Kms. de perímetro casi circular y más de 1.800 Km<sup>2</sup> de extensión, con una altitud que varía entre los 600 a 900 mts., sobre el nivel del mar, (Venta del Moro 725 mts).

El **clima** de Venta del Moro es un clima de transición, de tipo Continental aunque con gran influencia mediterránea y a diferencia de otras identidades geográficas, tiene unos rasgos climáticos comunes en toda la comarca a que pertenece, aunque con pequeñas variaciones. La temperatura media anual, según los datos obtenidos de la Estación Enológica de Requena, es de 13'9º, con una amplitud térmica anual de 17'3º, entre el mes más cálido, Julio (23'2º) y el mas frío, Diciembre (5'9º). La diferencia térmica de nuestro pueblo con la capital comarcal es mínima, si bien existe una ligera tendencia al alza. Existe una gran oscilación térmica entre la estación cálida y la estación fría, así como entre el día y la noche, pudiendo alcanzar los 20º. Esta elevada amplitud térmica revela por sí sola los rasgos de continentalidad.

Las **precipitaciones** con una media anual en Venta del Moro de 400 l/m<sup>2</sup> le imprimen al clima una marcada sequedad además de contar con unas 2.000 horas anuales de sol. En un próximo artículo realizaremos un amplio estudio sobre los datos pluviométricos en nuestra localidad.

Los factores que condicionan la climatología en nuestra Comarca son básicamente de dos tipos, unos de índole topográfico y otros de tipo atmosférico. Entre los primeros destaca la **altitud media** de la meseta (600-



900 mts), la ausencia de barreras montañosas por el sur y el oeste, lo que permite la prolongación de la influencia continental, y la presencia de este tipo de barreras en los flancos septentrional y oriental, que no solo mitigan la influencia benigna del Mediterráneo, sino que dan lugar al efecto "foehn" o resecaamiento del aire que rebasa las montañas procedentes del Norte y Este.

En resumen, el clima de la zona se caracteriza por la sequedad, con dos estaciones escasamente lluviosas en primavera y otoño, un corto verano y un largo, muy largo invierno; fuertes oscilaciones térmicas entre las estaciones cálidas y frías y entre el día y la noche; riesgo de heladas durante los primeros meses de floración en primavera y frecuentes granizadas en verano. Todo ello hace que la práctica de la agricultura esté muy limitada y que la gama de cultivos posibles se halle reducida mayoritariamente al viñedo y en menor cantidad al olivo y almendro, y ello con notables riesgos.

### **TIPO DE SUELO:**

Los **suelos** son en su mayoría de textura franca y existe un buen equilibrio entre los tres componentes físicos fundamentales (arena, limo y arcilla). Son ligeros, ofreciendo condiciones idóneas para el cultivo de la vid. Son suelos alcalinos con un pH medio de 8.2, lo que favorece la absorción por parte de la planta de los fosfatos, potasio, calcio y magnesio. Son pobres en materia orgánica, con 0.9% de media, considerándose normal el 2%. En cuanto a la caliza activa los valores son muy altos 12'4%, lo que supone el empleo de porta-injertos resistentes a la cal. Los niveles de fósforo y magnesio son bajos, siendo medio los de potasio.

### **TRADICIÓN VITIVINÍCOLA:**

La tradición vitivinícola de esta Comarca se remonta a la **prehistoria**. Los primeros hallazgos datan de la época ibera, y tuvieron lugar en las excavaciones arqueológicas de los Villares (Caudete de las Fuentes), identificada como **Kelin**, capital de la tribu de los Olcades, por lo que la cultura del vino data al menos del siglo VII a.C.

De la época romana también existen restos, esparcidos por toda la Comarca, en los llanos de Campo Arcís, Campo de Utiel, Caudete y Vega de Requena, como ánforas y copas vinarias que hacen suponer que el vino era elaborado y consumido por sus pobladores.

El cultivo de la vid, es una práctica agrícola común, como lo demuestran los primeros documentos escritos, en los que se hacen referencias vitivinícolas que se remontan a 1265, en el cual **Alfonso X El Sabio** concede el **Fuero de Requena**, en el cual establecía el nombramiento de los "Binaderos", guardianes de las viñas durante los tres meses anteriores a la vendimia. En 1479 se sigue insistiendo en los guardianes así como en la prohibición de la introducción en la comarca de vino procedente de otras comarcas, lo que hace pensar que la producción interna era lo suficiente para el autoconsumo.



La **tinaja** más antigua de la que se tiene constancia se encuentra en una bodega de los subterráneos de la plaza La Villa de Requena, y en ella se lee la siguiente inscripción: "Año de 1535. Benito Espinosa. El Simple."

Existe un informe municipal anterior, datado en 1625, donde confirma que en Requena "hay algunas viñas, que viniendo el año bueno habrá para lo justo, pero no para que se saque a otras partes".

En este punto cabe señalar que Venta del Moro y sus aldeas formaron parte del término de Requena hasta el año 1836, en que fue nombrada Villa, por lo que las referencias históricas de los párrafos anteriores y los que siguen a continuación afectaban por igual a nuestro actual municipio.

Nuestra uva **Bobal** ya era conocida como planta nueva en el siglo XV. De hecho, el poeta valenciano **Jaume Roig** la cita de manera alegórica dentro de su obra "Espill" o "Llibre de les Dones".

El primer **aforo de viñas** que se conserva en Requena, es de 1651, especie de catastro con fines tributarios en el que se recogen todas las parcelas de viñas del término con expresión de su dueño o cultivador, superficie en peonadas y valoración, alcanzando las 214 Has. de viñedo, repartidas entre más de 320 viticultores. Los mayores cosecheros, a tono con sus necesidades, eran los conventos y clero parroquial, pero sin rebasar nunca las 6 hectáreas, superficie que hoy posee cualquier pequeño propietario.

En parte del término venturreño, esa gran fuente de información histórica que son las Respuestas Generales al **Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752**, señala la presencia de 23 almudes de viñas en tierras de segunda y tercera calidad, es decir, una extensión mínima que no alcanzaba ni las 10 hectáreas (en estas Respuestas Generales no se incluía todo el término de Venta del Moro).

A tal respecto es significativa la exposición que sobre la situación vinícola hacían al ayuntamiento de Requena un grupo de cosecheros y comerciantes en 1842: "constituido Requena en los confines de Castilla La Nueva y entre los Ríos Cabriel y Turia, la separan de poblaciones por mediodía y norte siete leguas, haciéndose difícil la comunicación; pero en vinos no puede haber tráfico entre los pueblos fronterizos en razón de que aquellos cogen más que han menester. Al salirse tenemos el Reino de Valencia, abundantísimo en ellos; al poniente la Villa de Utiel, que sin duda es la bodega mayor de la Península y surte a toda la "Serranía de Cuenca".

Será en la segunda mitad del siglo XIX con la **fabricación de aguardientes** cuando la viticultura comienza a hacerse comercial. En aquellas fechas la industria aguardentera tenía abiertas cinco fábricas en Utiel, dos en Requena, una en Venta del Moro y otra en Caudete y es a partir de 1854 cuando tanto catalanes como franceses, ven en los vinos de la zona, un complemento ideal para dar color y fuerza a sus vinos sin que con ello se altere su sabor. Esto llevó a que debido a las grandes ganancias producidas por la exportación a Francia y los altos

precios del vino, aumentara la inversión en nuevas plantaciones así como el aumento de interés por las viñas. Hoy en día la variedad "Bobal" predominante en nuestra zona sigue siendo muy cotizada como base para todo tipo de mezclas, no solo ya para los vinos franceses, suizos o alemanes, sino también para la infinidad de bodegueros de toda la Península Ibérica.

La apertura definitiva de la **carretera de las Cabrillas** en 1847, cuyas obras se habían iniciado en 1825 creó una sólida infraestructura de transporte con la Ciudad de Valencia y su puerto del Grao.

No obstante, la principal causa que motivó el aumento vertiginoso de la extensión del viñedo en la comarca y la orientación comercializadora de nuestros vinos, aparte de la mejora de las comunicaciones, fue la escasa producción de gran parte de los viñedos franceses afectados por el oidium entre los años 1852-62, lo que supuso una gran demanda de caldos por parte del país vecino que de esta manera descubrió los vinos de nuestra comarca y sus buenas cualidades para mezclas.

Este hecho, entre otros, dio origen a las primeras asociaciones de cosecheros, la primera fue el **Gremio de Cosecheros de Utiel** en el año 1861, estando integrado por 35 grandes productores que pretendían el perfeccionamiento de las técnicas de cultivo y elaboración así como cierto control sobre el comercio local y exterior.

La culminación fue en 1887 con la inauguración del **tramo ferroviario Valencia-Utiel**, que canalizó la mayor parte del transporte del vino, dando lugar a la formación de verdaderos barrios de bodegas en los alrededores de cada estación.

Es hasta 1912 que la comarca se mantuvo exenta de lo ataques de la filoxera, hasta ese momento las plantaciones de vid ocupaban mas de 30.000 Has. La propagación fue lenta debido en parte porque la variedad dominante, la "Bobal", era bastante resistente a esta plaga, lo que permitió a los viticultores ir sustituyendo los pies europeos (bobal, merseguera, planta, teta de vaca, botón de gallo o clujidera), por americanos. De estos pies americanos existen varias variedades que por sus características pueden dar mejores o peores resultados según la tierra donde se plantan. Será en 1950 cuando se da por terminado el proceso de reconversión del viñedo. En esos momentos la superficie plantada era de 40.000 Has.

En la actualidad más de 7.000 familias viven directa o indirectamente del cultivo de la vid, y existen mas de 100 bodegas adscritas al **Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena** (CRDO), destacando que esta comarca vinícola es la de mayor índice de participación cooperativista de los propietarios de viña, caracterizándose por la elaboración de vinos jóvenes y doble pasta que eran vendidos a granel. Esta situación cambiará cuando algunas de esas cooperativas se dan cuenta del beneficio que puede suponer vender su vino embotellado apareciendo cooperativas de 2º grado y en igual medida por la instalación en la zona de bodegas de capital privado, que introducen cierta innovación tecnológica de elaboración, elaborando vinos de calidad e impulsando la comercialización del vino embotellado.



En los últimos años, se está llevando a cabo una profunda reestructuración del viñedo comarcal, sustituyendo las viejas vides por otras jóvenes y más sanas, e introduciendo variedades mejorantes que están rompiendo el tradicional monocultivo de la variedad Bobal, lo que sin duda, aumenta la calidad del resultado final del vino elaborado.

En la actualidad, las variedades tintas suponen un 94'51% de las vides plantadas, frente a un 5'49% de variedades blancas.

En el año 2.004, de una extensión plantada de 41.148 Has registradas en la D.O. los datos varietales eran los siguientes:

TINTAS (38.888 Has). Distribución: 32.248 Has. de Bobal, 5.289 de Tempranillo, 672 de Garnacha, 355 de Cabernet Sauvignon, 275 de Merlot y 49 de Shyrac.

BLANCAS (2.260 Has). Distribución: 1.590 Has. de Macabeo, 567 de Planta-Nova, 46 de Merseguera, 45 de Chardonnay y 12 de Sauvignon blanca.

## VARIETADES CULTIVADAS:

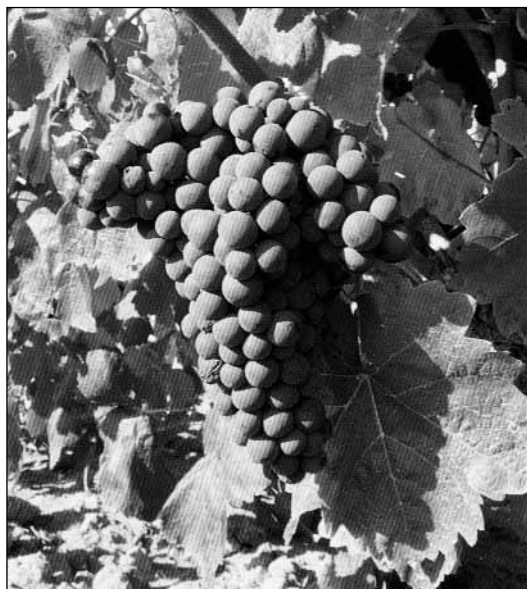
### 1. VARIETADES TINTAS:

#### **BOBAL:**

La variedad por excelencia de la zona, cepa de origen autóctono, que ocupa más de 32.000 Has, lo que supone un 97% del total de la Comunidad Valenciana. Las sinonimias más destacadas son; Bobal (Tortosa), Tinto de Requena, Requeni, Requena, Bobos y Provechón.

La cepa es de vigor medio-alto y porte semi-erguido, sarmientos largos y rastreros. La hoja adulta es grande, pentalobulada, de color verde oscuro, sin brillo, con la superficie lisa y el envés arañoso y el peciolo corto y grueso. El racimo es de tamaño medio-grande, y compacto con hombros. Los granos son de tamaño medio, irregulares, coloración regular negro intenso, con pruina, la piel gruesa, pulpa blanda y posee gran cantidad de antocianos en la piel.

Se puede considerar una cepa rústica poseedora de una fertilidad media-alta en terrenos cuyo cultivo anterior no haya sido viñedos y fer-



tilidad media-baja en los que sí haya existido vid. Es muy resistente a las enfermedades criptogámicas así como las enfermedades de origen bacteriano, aunque sí son sensibles a problemas de virosis (entrenudo corto). Es también bastante resistente a las plagas. Por lo tanto se puede decir que, esta variedad se adapta perfectamente a las características edafológicas y condiciones climáticas de esta zona.

Esta variedad hasta hace poco tiempo, sólo era utilizada para la elaboración de vinos rosados o tintos doble pasta (los vinos resultantes tenían mucho color) que eran vendidos a granel para coupages (mezclas) aportando color y grado a los vinos más flojos y claros, ya que se creía que no era una variedad óptima para la elaboración de vinos destinados al envejecimiento. Gracias a la creencia y experimentación de varias bodegas de la zona, en dicha variedad, han ido demostrando con el tiempo que de las uvas de variedad Bobal se pueden obtener vinos de alta calidad destinados a crianza.

### **TEMPRANILLO O CENCIBEL:**



Variedad española que más se conoce en el extranjero. Su origen se sitúa en la zona del Ebro (Rioja y Aragón). Su implantación en nuestra zona es relativamente reciente, ya que hasta 1960 apenas era conocida. Hoy es la segunda variedad en importancia con más de 5.000 Has. cultivadas. Las sinonimias más utilizadas son Sensible (La Mancha), Tinto Fino (Madrid y Ribera del Duero) y Ull de Llebre (Cataluña).

La cepa es de vigor medio, porte erguido, los sarmientos son largos, fuertes y ramificados. La hoja adulta es grande, pentalobulada, de color verde oscuro y sin brillo, el envés arañoso. El racimo es de tamaño medio, compacto, largo y con pedúnculos visibles. Los granos son de tamaño medio, regulares de forma esférica, coloración

negro azulada, con pruina, piel gruesa, pulpa blanca. Posee buena cantidad de antocianos en la piel.

Es sensible tanto al Oidium como al Mildium, con cierta sensibilidad a los ácaros y a la Podredumbre. Resistente a los fríos primaverales pero soporta poco la sequía. Se adapta perfectamente a las características edafológicas y condiciones climatológicas de la zona. Es una de las variedades tradicionalmente cultivadas en vaso, su cultivo en forma de espaldera proporciona una producción más elevada.

Es una variedad utilizada para la elaboración tanto de vinos rosados como tintos jóvenes y tintos destinados al envejecimiento en madera.



## **GARNACHA:**

Variedad de origen español, de Aragón, desde donde se habría extendido a Cataluña, Valencia y Baleares. La superficie cultivada es de unas 700 Has. Tiene múltiples sinonimias como Garnacho, Alicante, Tintilla, Negrella (Valencia), Lladoner (Cataluña), Grenache (Francia), Vernassa (San Mateos), Giro (marina Alta), Cannono, etc.

La cepa es vigorosa, de porte erguido, de tamaño medio, los sarmientos son de color amarillo con estrías longitudinales más oscuras, con entrenudos cortos y nudos gruesos, son finos y frágiles. Las hojas adultas son de tamaño pequeño-mediano, pentagonales, brillantes, de color verde claro, con cinco lóbulos y senos poco pronunciados. Los nervios son de color amarillo claro. Los racimos son compactos, troncocónicos, alados, con pedúnculo lignificado. Produce bastante racima. Los granos son esféricos, de tamaño medio, negros de piel fina, la pulpa es jugosa, el zumo es incoloro y de sabor neutro.

Es una variedad sensible al Mildium, a la Podredumbre Gris y a las enfermedades bacterianas, por todo esto, su cultivo es aconsejable en lugares aireados y con poca humedad ambiental. Es poco sensible al Oidium y bastante resistente a la sequía. De producción media pero con gran variabilidad debido a problemas tanto de cuajada como de corrimiento. Se adapta bien a las condiciones de la zona.

Es utilizada para coupages (mezclas) con variedades como Bobal y Tempranillo, aportando a la mezcla suavidad. Es sensible a la oxidación.

## **CABERNET SAUVIGNON:**

Variedad de origen francés, de la región de Medoc. Se ha adaptado a todos los climas, y por eso hoy en día se cultiva en la mayoría de zonas vitivinícolas del mundo. En nuestra zona ocupa cerca de 400 Has.

La cepa es de porte erguido, de tamaño medio. Los sarmiento son de color marrón claro con nudos más oscuros. Las hojas adultas son de tamaño medio, brillantes, de color verde oscuro, con cinco lóbulos y senos muy pronunciados. El envés es algodonoso. Los racimos son pequeños, cilindrocónicos y alados. Los granos son esféricos, pequeños, de piel y pulpa dura y compacta.

Tiene a menudo ataques de Erinosis, es sensible al Oidium y a la Escoriosis y un poco menos al Mildium. Bastante resistente a la Podredumbre Gris debido al espesor de la película de los granos. Su cultivo se recomienda en espaldera para obtener una producción adecuada. Se adapta bien a las condiciones tanto climáticas como edafológicas de la zona.

Variedad por excelencia utilizada para coupages, y vinos destinados tanto a crianza, como a reserva y gran reserva. Aunque actualmente se suele utilizar para vinos varietales.

## **MERLOT:**

Variedad de origen francés, de la zona de Burdeos (Medoc). Da fama a los vinos de Sant Emillion. La zona de mayor cultivo es la región de Gironde (Francia), aunque actualmente está extendida en todo el mundo. En nuestra zona ocupa unas 300 Has.

Es una cepa de porte erguido de tamaño medio. Los sarmientos son largos, de grosor medio. Las hojas son grandes, más largas que anchas, con cinco lóbulos, la cara superior es de color verde oscuro con algunas pintas rojas, la cara inferior de color verde pálido. Las hojas jóvenes son muy vellosas. Los racimos tienen un largo pedúnculo, son de longitud media y sueltos. Los granos son pequeños, redondos, muy negros con tonos azules.

Gran sensibilidad a la Botritis Cinerea y resistente a los fríos primaverales tardíos (finales de mayo). Se recomienda, lo mismo que la Cabernet, el cultivo en forma de espaldera. Se adapta bien a las condiciones de la zona.

## **2. VARIEDADES BLANCAS:**

### **MACABEO:**

Variedad de origen español, de Cataluña. Tiene sinónimos como Viura (Rioja) y Macabeu (Cataluña). En nuestra zona es la variedad blanca por excelencia con una superficie cultivada de más de 1.600 Has.

La cepa es de porte erguido. Los sarmientos son largos y muy juntos, tendiendo a crecer verticalmente, son de color marrón claro, con nudos muy oscuros y estrías. Las hojas adultas son de tamaño medio, brillantes, de color verde oscuro, con cinco lóbulos y senos muy pronunciados. Los racimos son grandes, piramidales y alados. Los granos son esféricos y color amarillo dorado.



Es una variedad sensible a las enfermedades criptogámicas (Mildium, Oidium y Podredumbre Gris), debido al espesor de la película de la baya, pero es resistente a los fríos primaverales. Se adapta bien a las características de la zona.

Con esta variedad se elaboran vinos jóvenes secos, así como para la elaboración de cavas. En los últimos años algunas bodegas fermentan su mosto en barricas.



## **PLANTA-NOVA O TARDANA:**

Se conoce en la Comunidad Valenciana desde el siglo XVIII, siendo posible que sea autóctona de la zona. En la actualidad se cultivan cerca de 600 Has. Las sinonimias más utilizadas son Tardana y Coma.

La cepa es de porte semi-erguido, de tamaño mediano-grande. Los sarmientos son de color marrón claro con nudos muy oscuros, fuertes y de ramificación pequeña. Las hojas adultas son de tamaño medio-grande, seno peciolar en lira, pentalobulada, peciolo grueso y largo. Los racimos son grandes, alados, compactos, alargados y pedúnculo visible. Los granos son esféricos, grandes, de color verde claro, piel dura y pulpa carnososa.

La resistencia a las plagas y enfermedades es debido a la rusticidad de la propia variedad, su resistencia a la Podredumbre Gris se debe a la dureza de su piel. Es una cepa adaptada históricamente a la Comunidad Valenciana.

Su uso es múltiple tanto para vinificación como para uva de mesa, antiguamente también era empleada para hacer pasas. Variedad utilizada junto con la Macabeo para la elaboración de vinos espumosos y por sí sola para mistelas.

## **MERSEGUERA:**

Variedad conocida en la Comunidad, desde la misma fecha que la Planta-Nova. En nuestra zona su cultivo está poco extendido con unas 50 Has. en las tierras de mayor altitud. La sinonimias son Verdossilla (Alto Turia), Marisancho (Requena), Escanyavella (Maestrat), Exquixagos (Tarragona), Trobat (Lleida) y Uva de planta.

Cepa de porte erguido en la primera época y postrado en la segunda, de tamaño medio. Los sarmientos largos, poco ramificados, de color pardo con nudos más oscuros. Las hojas adultas son de tamaño grande, orbiculares, pentalobulada, el envés arañoso, peciolo corto y fino. Los racimos son medios, compactos, de forma cónica y pedúnculo visible. Los granos son esféricos, grandes, de color amarillo-verdoso, de piel media- blanda y pulpa blanda.

Es una variedad sensible tanto al Oidium y a la Podredumbre Gris y más resistente al Mildium. Es muy resistente a la sequía, con brotación precoz, por lo que las heladas primaverales tempranas le pueden afectar. Se adapta a todos los climas de la Comunidad Valenciana. Utilizada para la elaboración de vinos jóvenes, licorosos y generosos.

## **CHARDONNAY:**

Variedad de origen francés, la más extendida en nuestra zona es la oriunda de la Cote d'Or de Borgoña. La superficie cultivada es de unas 45 Has.

Cepa de porte erguido de tamaño medio. Los sarmientos son de color marrón claro y la corteza está recubierta de una capa de pruina malva. Las hojas adultas son de tamaño medio, orbiculares, brillantes, de color verde muy vivo, con lóbulos muy marcados. Los racimos son pequeños, cilíndricos. Los granos son esféricos, pequeños, de color amarillo ámbar y de piel débil.

Varietal sensible al Oidium, a la Escoriosis y un poco menos al Mildium. Bastante sensible a la Podredumbre Gris. En algunas ocasiones presenta problemas de corrimiento. Presenta resistencia a los fríos primaverales tardíos. Se recomienda el cultivo en espaldera para obtener una producción más adecuada. Se adapta muy bien a la zona.

Es utilizada para la elaboración de vinos jóvenes, varietales fermentados en barricas nuevas de roble y para mejorar otros vinos blancos.

## LABORES AGRÍCOLAS EN EL CULTIVO DE LA VID:

### EL DESFONDE Y LOS ARADOS:

La primera labor o faena a desarrollar siempre ha sido el desfonde, que consistía en labrar la tierra con los arados de mayor potencia que se conocían en cada época y era de vital importancia para la oxigenación del terreno. Ello provocó la necesidad de utilizar arados más potentes que los utilizados durante siglos en el cultivo del cereal y que habían cambiado bien poco desde la época romana. El arado de reja ancha llamado **vernete**, vertedera o getafe tiene la posibilidad de voltear la tierra y profundizar más que el arado romano.

Estos arados de pala ancha podían ser tirados por una caballería. La variante más potente, con dos palas y con ruedas de apoyo para ser arrastrado por dos caballerías con balancín triple o uno ancho, es el conocido en la comarca como la **rusá**.

Posteriormente aparecieron arados más potentes como el **brabán** y el **malacate**, ambos de tracción animal. El brabán era una forma evolucionada del rusá pero tirado por tres pares de caballerías. El malacate era de sistema distinto, su reja era similar a la actual, iba tirado por una cadena o maroma de acero que se unía y enroscaba a un torno fijo de cuatro brazos, tirando de éstos cuatro caballerías que giraban en sentido circular.

Los **tractores de desfonde** a partir del último tercio del siglo XX desbancaron estos viejos y fatigosos sistemas.

### EL FLOREO:

Tras la preparación de la tierra tiene lugar la labor de florear, que consiste en marcar o colocar señales en el lugar de plantación de cada cepa.

En la forma tradicional se realizaba con la ayuda de una larga sogá de esparto en las que se cosían unas marcas, generalmente de tela roja, que servían para marcar la distancia entre cepas, marcando el lugar de cada una con un brote de romero o caña. La distancia entre señales ha ido aumentando con el tiempo



Una vez floreado el terreno se procedía a la apertura de hoyos. La herramienta era la azada, aunque en tierras pedregosas o de tosca era necesario el uso del pico.

#### **LA PLANTACIÓN:**

La plantación de la nueva cepa en el hoyo se hacía formando el codo consistente en doblar el sarmiento con el pie en ángulo recto y el resto en vertical. A esta labor se le daba el nombre de **sentar**, cubriendo posteriormente de tierra la planta hasta el nivel del terreno.

#### **EL LABRADO:**

Hasta el segundo tercio del siglo XIX las viñas se cavaban a mano con **legones** apropiados, ya que los arados de la época no cabían por entre las filas o hilás de cepas.

Hacia 1861 se introdujo en nuestra Comarca el **forcate**, que se trata de una acomodación del arado romano a unas varas en forma de horquilla para enganchar un solo animal.

A partir de entonces dejó de utilizarse la medida agraria de la **peonada**, que equivalía a 110 cepas, que era la cantidad de ellas que podía cavar un hombre en una jornada.

#### **EL ABONADO:**

El abonado tradicional era a base de basura, estiércol de los corrales de ganado o de las cuadras de caballerías y gorrineras. Para ello, en invierno, se hacían unos pequeños hoyos con azada al lado de cada cepa en donde se enterraba el abono correspondiente.

#### **EL INJERTO:**

Hasta 1912, fecha en que se expandió la enfermedad de la filoxera, las vides se plantaban utilizando sarmientos de cepas del terreno. Con posterioridad a esta plaga se inició la plantación de **pies americanos** resistentes a este insecto y que después se injertaban con sarmientos o púas de la variedad deseada.

Al año de la plantación del pie americano se efectúa el injerto que consiste en descubrir la cepa, cortar la parra a ras de tierra y en su menudo tronco hacer una pequeña abertura en la que se introduce la púa o trozo de sarmiento. Este sarmiento se rebaja en forma de cuña en su parte inferior para que case con el pie, quedando unidas mediante esparto o cordel fino.

El injerto se cubre totalmente, y para proteger la fragilidad de la cepa joven se clava una estaca al lado de cada una de ellas y se atan los brotes tiernos.

Pasado un año, la cepa injertada se descubre y se realiza la operación de **esbarbar**, consistente en quitar las raicillas que crecen en el nudo del injerto.

#### **LA ESPORGA:**

A mediados de abril las cepas adultas empiezan a brotar, apreciando los brotes durante el mes de mayo. El desarrollo más rápido tiene lugar con el calor del inicio del mes de junio, momento en que el viticultor realiza la faena de esporgar, consistente en la eliminación de sar-

mientos jóvenes que considera inútiles y dejar en la cepa las dos movidas de cada pulgar para que continúen su desarrollo.

#### **EL RAYUELO:**

Poco después del esporgue, se eliminan de los sarmientos ya crecidos unos tallos secundarios que empiezan a crecerles en las axilas de las hojas o pámpanos. Son los llamados rayuelos.

#### **EL DESPUNTE:**

Al tiempo del rayuelo o poco después se realiza la operación de espuntar, es decir despuntar o quitar las puntas a los sarmientos muy crecidos. Se puede hacer a mano o con la ayuda de corbellas (hoces)

#### **EL SULFATADO:**

Además de la plaga de la filoxera, que destruyó en su momento gran parte de las vides de la comarca, existen dos enfermedades criptogámicas que atacan a las hojas y al fruto:

El **mildium**: para combatirlo se ha usado tradicionalmente el sulfato de cobre, habiendo evolucionado con el tiempo la manera de efectuar el tratamiento. Originariamente con el sulfato disuelto en agua, se rociaban las cepas una vez al año, usando un pozal y una especie de pincel hechos de tomillo. A partir de 1915 el uso se generalizó el uso de la sulfatadora de cobre, consistente en un recipiente de unos 10 litros de capacidad dotado de bomba manual accionada por palanca y un tubo acabado en varilla con pulverizador. Era muy corriente que la disolución del sulfato se mezclara con cal para mejorar su adherencia a las hojas. Actualmente existen sulfatadoras mecánicas transportadas por los tractores con depósitos de gran capacidad y muy amplio alcance del rociado.

El **oidium**: conocido vulgarmente como **cenicilla**, ataca fundamentalmente al fruto y la forma de combatirlo era espolvoreando azufre molido sobre la planta, cosa que en origen se hacía de forma muy rudimentaria y manual, utilizando unos tubos de hojalata de forma troncocónica y con agujeros en la base. Fueron posteriormente sustituidas por **azufradoras** de mochila con un fuelle accionado por medio de una palanca que facilitaba el espolvoreo.

#### **LA VENDIMIA:**

La recolección de la uva suele tener lugar en nuestra comarca en octubre, aunque puede adelantarse a finales de septiembre o prolongarse a primeros de noviembre, con motivo de las condiciones meteorológicas de cada año.

La vendimia, a pesar de suponer trabajo afanoso, siempre ha tenido algún tipo de connotación festiva, al recoger el fruto trabajado y mimado durante el año.

El trabajo básico consiste en cortar la uva siguiendo la "hilá", siendo los útiles empleados las **tijerillas** y **espuertas**. Las tijerillas, que van provistas de su característico muelle en forma de gusanillo, sustituyeron a primeros de siglo a los llamados **honcetes**, que eran pequeñas hoces. Dentro de las cuadrillas están los cortadores y los cuevaneros que se encargan de des-



cargar las **espuertas** o **cuévanos** en los tractores o, antiguamente de sacar la uva al camino con ayuda de **parihuelas**.

Antiguamente las espuertas se confeccionaban con esparto y a base del trenzado conocido como **pleita**. La pleita iba cosida con cordel y sus asas y refuerzos eran de trenza de sogas con tres ramales. En ocasiones el borde superior era reforzado con **recincho** (trenzado de cinco ramales). Hoy en día los cuévanos son de caucho o plástico.

Actualmente, existen **máquinas vendimiadoras** que realizan todo el trabajo de forma mecánica con el sólo concurso de su conductor o maquinista, siempre y cuando el cultivo reúna unas condiciones adecuadas para el empleo de la misma.

#### **LA PODA:**

Una vez acabada la vendimia y después de los primeros hielos de final de otoño, se procede a la poda, que consiste en cortar los sarmientos de forma adecuada para que la cepa siga desarrollándose debidamente y rinda adecuadamente. Los sarmientos se cortan con las tijeras de podar, de las cuales ya existe hoy en día versiones tanto eléctricas a batería como aprovechando la fuerza motriz de los tractores. Antiguamente se utilizaba una herramienta conocida como **podón**, que era un tipo de hachuelo y se portaba en una bolsa llamada **barza**.

#### **LOS SARMIENTOS:**

La última faena del ciclo es la de sarmentar o quitar del campo los sarmientos cortados. En otras épocas eran muy apreciados para el fuego del hogar, por lo que se recogían en garbas para su aprovechamiento. Hoy en día está en marcha en la Ciudad de Requena un proyecto innovador que consiste en transformar los sarmientos en pasta de papel para la elaboración de cartón ecológico.

#### **VOLUMEN DE COSECHA ACTUAL EN LA COMARCA:**

El volumen total de la cosecha en el año 2004 en el área de producción de la D.O. Utiel-Requena fue de 1.853.853 hectolitros. El término municipal de Venta del Moro cosechó el 14'52% con un total de 269.221 Hl. siendo su desglose varietal el siguiente:

##### **Cosecha de 2004 en el término municipal de Venta del Moro**

Vinos tintos y/o rosados de mesa 184.845 Hl.  
Vinos tintos y/o rosados de D.O. 55.315 Hl.  
Vinos blancos de mesa 16.981 Hl.  
Vinos blancos de D.O. 4.071 Hl.  
Otros/Mostos 8.009 Hl.

Del total de la producción de la DO (1.853.853 Hl.), se embotelló un exiguo 10'53% (197.569 Hl.), consistente en 26.254.867 botellas, con la siguiente distribución:

**Embotellado en la D.O. Utiel-Requena en 2004**

Blanco joven 1.277.849 botellas.

Blanco superior 979.459

Rosado joven 2.041.918

Rosado superior 884.525

Tinto joven 6.818.440

Tinto Superior 2.972.212

Tinto madurado barrica 309.459

Tinto tradición 214.810

Tinto crianza 4.105.628

Tinto reserva 4.401.927

Tinto gran reserva 493.567

Cava 899.901

\*Otros 855.172

**CALIFICACIÓN DE LAS AÑADAS D.O. UTIEL-REQUENA:**

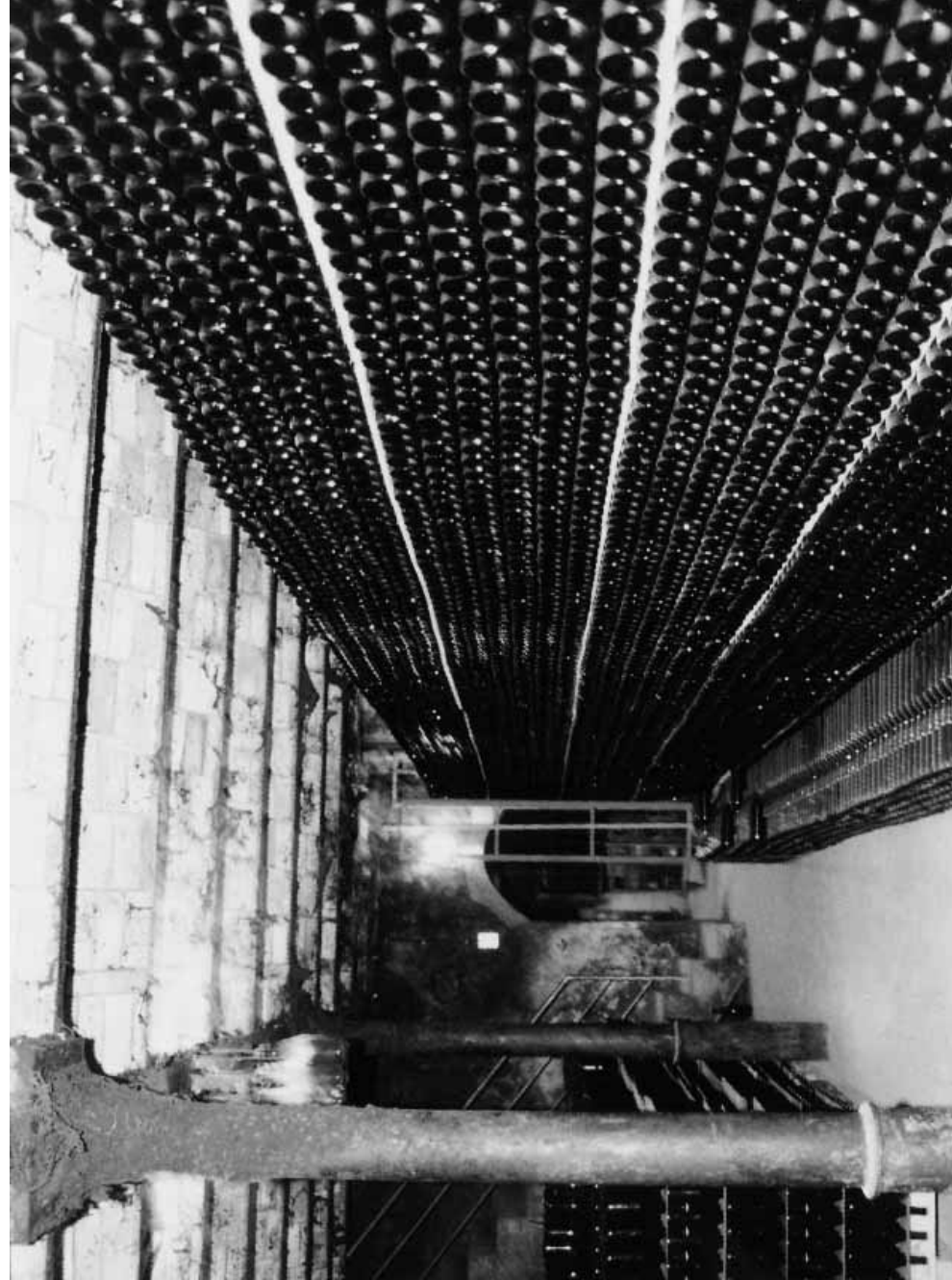
| AÑO  | CALIFICACIÓN    |
|------|-----------------|
| 2005 | +++++ Excelente |
| 2004 | +++ Buena       |
| 2003 | +++ Buena       |
| 2002 | ++++ Muy Buena  |
| 2001 | +++++ Excelente |
| 2000 | ++++ Muy Buena  |
| 1999 | ++++ Muy Buena  |
| 1998 | ++++ Muy Buena  |
| 1997 | +++ Buena       |
| 1996 | ++++ Muy Buena  |
| 1995 | +++ Buena       |

| AÑO  | CALIFICACIÓN    |
|------|-----------------|
| 1994 | ++++ Muy Buena  |
| 1993 | +++++ Excelente |
| 1992 | ++++ Muy Buena  |
| 1991 | +++ Buena       |
| 1990 | +++ Buena       |
| 1989 | ++ Regular      |
| 1988 | +++ Buena       |
| 1987 | ++++ Muy Buena  |
| 1986 | ++ Regular      |
| 1985 | +++ Buena       |
| 1984 | +++ Buena       |

| AÑO  | CALIFICACION   |
|------|----------------|
| 1983 | ++++ Muy Buena |
| 1982 | ++++ Muy Buena |
| 1981 | ++++ Muy Buena |
| 1980 | +++ Buena      |
| 1979 | ++ Regular     |
| 1978 | +++++ Buena    |
| 1977 | ++ Regular     |
| 1976 | + Deficiente   |
| 1975 | ++++ Buena     |
| 1974 | +++ Buena      |

**BODEGAS EMBOTELLADORAS EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE VENTA DEL MORO**

En el término municipal de Venta del Moro existe un buen número de bodegas elaboradoras de vino a granel o embotellado. Entre las bodegas privadas está Casa del Pinar (en la carretera de Los Isidros a Casas de Pradas), Bodegas Pedro Moreno en Jaraguas, la bodega de caldos ecológicos Proexa, Latorre Agrovícola en Venta del Moro, Dominio de Araneón en Los Marcos, Augusto Egli en el caserío de Casa lo Alto, Bodega de Adolfo de las Eras en el caserío de El Renegado, Bodega Dagón en Los Marcos y Bodega de Adolfo Monteagudo en Jaraguas, entre otras. También en su día el movimiento cooperativista fue importante y testigo de ello son las bodegas cooperativas vinícolas de Jaraguas, Venta del Moro, Casas de Moya, Casas de Pradas, Las Monjas, Los Marcos y Casas del Rey (ésta última sin elaborar vino desde hace años). Son muchas las marcas de vino que se elaboran ya en el término venturreño: Duque de Arcas, Vega Valterra, Vadocañas, Dulce Tertulia, Casa del Pinar, Predio de Vinlaion, El Parreño, Catamarán, Sanfir, Casa Lo Alto, Cantarral, Dominio de Araneón, Viña Turquesa, Vallejo de la Mota y un largo etc.



### **FUTURO DEL CULTIVO DE LA VID EN NUESTRA COMARCA:**

Es opinión del autor y creo, generalizada en toda la comarca, que la única esperanza de supervivencia a medio plazo del cultivo de la vid en nuestra zona es la de producir mayor calidad, que no cantidad, con introducción de nuevas variedades a fin de elaborar caldos de calidad, y por otro lado, aprovechar al máximo la calidad de autóctona de nuestra variedad mas extendida: la Bobal. Embotellarlos y comercializarlos de forma efectiva en todo el territorio nacional, con campañas de marketing y publicidad, que hagan paliar en lo posible el desconocimiento que existe en la mayor parte del país de los excelentes vinos de nuestra D.O., debiendo para ello tenerse en cuenta al menos, las siguientes pautas:

- Aprovechar el actual momento favorable que le otorgan los descubrimientos médicos en torno a determinados componentes de la uva, presente de manera especial en la variedad Bobal y el vino, para afirmar su condición de elemento natural y beneficioso para la salud cuando se toma con moderación.

- Promoción y divulgación de la cultura del vino. Formación del consumidor y defensa del vino como un producto alimenticio natural y sano, dentro de la dieta mediterránea.
- Aumentar el valor añadido del vino a través de su envejecimiento en barricas, embotellado y comercialización
- Progresiva mecanización de las labores agrícolas, con el fin de disminuir los costes de producción.
- Necesidad de maximizar y aprovechar el recurso del agua para utilizarlo en las explotaciones agrícolas, mediante sistemas de goteo, que permiten la optimización de tan preciado y escaso recurso.
- Aparición de nuevos productos derivados de la uva-mosto-vino.
- Transferencia de tecnología (investigación, materiales y métodos, diseño de bodega, control de calidad, etc...)
- Promoción y participación en acciones formativas y mejorar la formación de los cuadros técnicos con el objeto de adecuar la gestión, a los tiempos actuales, en definitiva que la gestión se realice desde el punto de vista empresarial.
- Fomento y ayuda a la investigación, tecnologías punta y divulgación cultural en el sector. Actualización en materia docente, reglada y no reglada de la viticultura, la enología y su comercialización.
- Control de calidad en todo el proceso enológico, desde la plantación hasta el consumo.
- Estudio de la utilización de subproductos. Caso especial, que merece ser destacado en este punto es el proyecto **BIOVID** que consiste en la transformación de los sarmientos en pasta de papel, que se utilizará para hacer embalajes de cartón ecológicos, encontrándose en su fase final de desarrollo por la Consellería de Agricultura, la Federación Valenciana de Municipios y Provincias, el Ayuntamiento de Requena, Azahar Ingeniería, AVA-Asaja, Coviñas, Bodegas Murviedro y Straw Pulping y financiado a través del programa "Life" de la Unión Europea con mas de un millón de euros.
- Nuevos enfoques de la comercialización del vino, buscándose nuevos mercados para el producto embotellado de calidad, con presencia en ferias del sector a nivel nacional e internacional.
- Acercamiento al sector de la restauración y hostelería, articulándose como complemento idóneo para la promoción, divulgación y difusión de productos de calidad y turismo de interior, tan de moda en la Comarca y especialmente en nuestro municipio.
- Incrementar la elaboración de nuevos productos demandados por nuevos hábitos de con-



sumo, como por ejemplo el vino ecológico.

- Fomento de contratos agrarios y acuerdos colectivos que aporten estabilidad en el sector y construyan una cultura de diálogo entre producción y comercialización.
- Impulsar las medidas oportunas que favorezcan el establecimiento de un contrato estable que sirva para regular las condiciones de compra-venta entre viticultores y bodegas, posibilitando en un futuro poder firmar contratos a varios años contribuyendo con ello a estabilizar el sector y asegurar unos niveles de renta.
- Diseñar y promocionar rutas enológicas dentro de la oferta de turismo rural de interior.

## **BENEFICIOS DEL CONSUMO MODERADO DE VINO:**

El papel del vino en la alimentación mediterránea empezó a tener relevancia a partir de los estudios realizados en Francia y que se conocen como la "**paradoja francesa**". Estos estudios vienen a decir que teniendo una importante ingestión de grasa saturada, la mortalidad cardiovascular era muy baja, atribuyendo este hecho al consumo de vino.

El vino tomado con moderación, eleva los niveles de HDL (lipoproteínas que se encargan de recoger el colesterol de los vasos sanguíneos), por tanto disminuye el riesgo de enfermedades cardiovasculares. Pero además de este efecto el consumo moderado de vino, especialmente tinto, ofrece otras propiedades que se le han atribuido: disminución del riesgo de padecimiento de cataratas, acción bactericida y antiviral, protección del hígado de ciertos procesos patológicos, reducción de la agregación plaquetaria y de los niveles de fibrinógeno etc...

Es importante reseñar la actividad anticancerígena del vino, puesta de manifiesto por diversos trabajos que atribuyen esa propiedad a un fitoquímico presente en la piel de la uva, el Resveratrol. Esta sustancia, tan beneficiosa para nuestro organismo aparece con mayor contenido en vinos tintos.

Los últimos análisis del Resveratrol en Bobal demuestran que esta variedad tiene un alto contenido de esta sustancia en comparación con otras variedades.

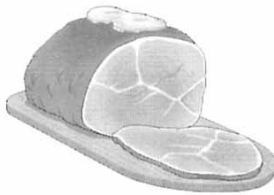
Y, por último, me gustaría terminar este artículo con una cita del escritor, orador y político romano **Marco Tulio Cicerón** (Arpino 106 ac-Formia 43 ac): "Los hombres son como los vinos: La edad agría los malos y mejora los buenos".

## **BIBLIOGRAFÍA:**

- Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena, Memoria de Actividades 2004. Internet. Página Web.
- CRDO. (1998). II Jornadas vitivinícolas de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Dieta Mediterránea. La dieta de la salud.

- Correcher Nebrera, Paola. Enólogo Master en Viticultura, Enología y Marketing de vinos. Enoforum (Portal de Enología en Internet.)
  - Generalidad Valenciana. (1998): Plan Estratégico Sectorial para la Comarca de Requena-Utiel. Ed. Fundación G.V. Iberdrola. Valencia 1998.
  - Latorre Zacarés, Ignacio. Venta del Moro hace 250 años. En "El Lebrillo Cultural", n. 12, diciembre 1999, p. 23-31.
  - Pardo Pardo, Fermín. (2000): Museo Municipal de Requena. La Viña y la Bodega en el Campo de Requena-Utiel, 1850-1950. Gráficas Alarcón. Requena.
  - Piqueras Haba, Juan (1997). La Meseta de Requena-Utiel. Ed. Centro de Estudios Requenenses. Imprenta GOVI. Requena.
- 

## Carnicería Jesús Yeves



Especialidad en embutidos caseros

Charter - Supermercado

C/ Lepanto, 10. Telf: 217 81 84

## CONGELADOS SOLIMAR

Especialidad en  
Congelados, pescados y verduras

*Magdalena Betancor*

Teléf. 96 218 51 67  
VENTA DEL MORO

