

CONCESIÓN DE LOS PREMIOS

MESETA DEL CABRIEL Y PINO QUILIBIOS 2017

ESCUELA DE VITICULTURA Y ENOLOGÍA DE REQUENA

LATORRE AGROVINÍCOLA SA DE VENTA DEL MORO.

El 6 de agosto de 2017, la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro procedió a conceder en su decimoséptima edición los premios "**Meseta del Gabriel 2017**" y "**Pino Quilibios 2017**" a la **Escuela de Viticultura y Enología de Requena** y a la empresa **Latorre Agrovinícola SA de Venta del Moro** respectivamente. El acto fue conducido por la actual presidenta de la Asociación, María Haya Pedrón, y se otorgaron unas esculturas realizadas ex profeso por el diseñador y artista requenense **Miguel Ángel Roda**. El acto fue precedido por una charla de Ignacio Latorre Zacarés en que se realizaba un recorrido cultural, medioambiental y etnográfico del Gabriel.

Transcribimos a continuación el acta de 14 de julio de 2017 donde en su punto segundo se describen los méritos valorados para otorgar los premios referidos:

"2.1 Conceder el premio denominado "**Meseta del Gabriel**" año 2017 a la **Escuela de Viticultura y Enología de Requena** por los méritos que a continuación se especifican:

La Escuela de Viticultura y Enología de Requena inició su trayectoria el 16 de noviembre de **1961**, fruto del empeño e impulso del ingeniero agrónomo, gran enólogo y adalid del cooperativismo **Pascual Carrión** que vino a Requena en 1941 como director de la Estación Enológica. Su empeño en

la formación de capataces en Viticultura y Enología le llevó a crear unos cursillos trimestrales en otoño que ya en 1950 formaba una media anual de 40 maestros bodegueros y del cual salieron más de 300 enólogos de Navarra, Cataluña, Castilla-León, La Mancha, La Rioja, Aragón, Extremadura, Galicia, Canarias y de la Comunidad Valenciana. Nombres importantes en la elaboración de vinos como Chivite, Mamerto de la Vara, Poveda, Belda o en la comarca como Gil-Orozco, Martínez Bermell, Constantio Guaita (Casas de Moya), los cabilderos, etc. surgieron de estos cursos. Ciertamente, muchos de los enólogos españoles han sido formados en Requena.

En **1951**, Pascual Carrión ya propuso la creación de una Escuela de Capataces Bodegueros y Viticultores con enseñanza reglada de dos cursos anuales. Sería en 1961 cuando se inauguraría el edificio proyectado por el propio Carrión (que proyectó también la bodega cooperativa de Venta del Moro) y se empezaría a impartir clases.

Nació como hija de la Estación Enológica de Requena y en sus primeros años fue atendida también por sus técnicos. Su propiedad corresponde a la Excm. Diputación de Valencia.

La trayectoria de la Escuela de Enología y Viticultura ha estado marcada por una gran progresión en lí-

neas educativas, número de alumnos, líneas de investigación e instalaciones. La dirección ha recaído en Jesús Antonio Sánchez-Capuchino (1961-1962), la larga etapa de Pedro de Bernardi (1962-1977), Mario Aristoy (1977-1984), Félix Jiménez (1984-2004) a quien se le dedicó el nombre de la Escuela y el actual Pedro Navarro Martínez (2002), hijo y nieto de dos hombres ligados a la Estación y Escuela y alumno de la propia Escuela.

En sus primeros años colaboraron con ellas quince bodegas cooperativas de la comarca más otras de la provincia de Valencia, Cuenca y Albacete. Se montaron laboratorios de química general, enología, viticultura, sala de catas, bodega experimental

En noviembre de 1977 el Ministerio de Educación estableció el técnico especialista en Viticultura y Enotecnia en el marco de la Formación Profesional II, rama agraria, especialidad de Viticultura y Enología con una media de treinta alumnos por curso.

Se adquirió la finca de **Los Colorados** de seis hectáreas como campo de experiencias con cincuenta variedades de uva de vinificación y 250 variedades viníferas y portainjertos de todo el mundo. Cuenta con tres estaciones meteorológicas y la automatización de todos los procesos. Son pioneros en la formación para la elaboración del cava.

En el curso 1979/1980 se iniciaron los primeros **viajes de estudios al extranjero** con el realizado a Montpellier y después a Burdeos o Italia. Es frecuente la visita a ferias como Vinitech en Bordeaux, SIME en Milán, FIRAVI en Vilafranca del Penedés o viajes a la Champagne.

Actualmente, los alumnos de la rama de forestales orientan sus viajes hacia Doñana, el Maestrazgo, Pirineo catalán, Sierra de Espadán, Huesca, Cazorla, etc.

En **1981** se ampliaron y modernizaron las instalaciones con un edificio anexo al original de una residencia-internado de 48 plazas y una bodega experimental. En el curso 1980/1981 se admitió a la primera alumna, iniciándose la integración del alumnado y profesional femenino en estas ramas. Se construyó un invernadero de viticultura. En el periodo de **1984 a 1986** la matrícula media ascendió a 101 alumnos anuales para elevarse posteriormente a unos 120; la oferta docente se amplió de cuatro a siete cursos; se construyeron nuevas aulas, instalaciones deportivas, laboratorios de microbiología, de instrumental y ampliación de bodega.

En **1991** se realizaron obras de nueva construcción con ampliación de bodega, comedor y cocina y reforma de laboratorios y en 1994-1995 se amplió la oferta con cursos de **enseñanzas forestales** que derivarán en el título de capataz forestal y que en la actualidad suponen una de las actividades docentes principales del centro.

En la temporada 1997-1998, en una progresión ascendente, ya eran 204 los alumnos inscritos.

La infraestructura siguió renovándose con la erección de un nuevo edificio para enseñanzas forestales y un aula laboratorio en Los Colorados y mejoras en la bodega. También debido a su formación de técnicos en aceites de oliva se construyó una almazara para prácticas.

Se adquirió la finca de **El Almen-**



dro en El Rebollar de 27,5 hectáreas para la práctica de formación de campo para alumnos de la rama forestal.

Celebran la semana técnico cultural de San Isidro Labrador y han mantenido relaciones de colaboración con la Facultad de Ciencias Geológicas de la Universidad Complutense de Madrid, con la Universidad Politécnica de Valencia o la Consellería de Agricultura, Pesca y Alimentación, entre otras. Se celebró en el centro durante cinco años el Máster en Viticultura, Enología y Marketing del Vino.

Los alumnos realizan prácticas en ayuntamientos comarcanos, en empresas como Imelsa y Tragsa y bodegas de la comarca y La Rioja, El Bierzo, Cariñena, Palma de Mallorca...

Con el IES Misericordia de Valencia realizan el proyecto "Nidos para Requena" consistente en la construcción de cincuenta cajas anidaderas para proteger especies de aves de la zona. Con la Escuela de Caza y Naturaleza de la Federación de Caza de la Comunidad Valenciana imparten el curso oficial de control de predadores necesario para poder trabajar en los cotos de caza. Realizan el curso de "Monitor de actividades pedagógicas forestales" con el objetivo de integrar la pedagogía forestal en los contenidos del módulo de Educación Ambiental. Organizan jornadas de actividades pedagógicas con alumnos de primaria dentro de la filosofía del módulo de educación ambiental, comprometidos en concienciar a los niños de los centros educativos del municipio.

En el curso 2011/2012 se desarrollaron varios actos para conmemorar su cincuentenario.

La Escuela de Viticultura y Enología de la Diputación de Valencia ofrece cuatro titulaciones, dos grados medios de Técnico de aceites de oliva y vinos y Técnico en aprovechamiento y conservación del medio natural, y dos superiores, Técnico Superior de Vitivinicultura y Técnico Superior en Gestión Forestal y del Medio Naturales, siendo un centro de gran potencial como formadora de las diferentes especialidades del medio rural. Además, tiene previsto convertirse en centro de formación continua de los brigadistas de la Diputación.

Por sus aulas han pasado profesores de la talla de Vicente Cuevas, Eduardo García Viana, Antonio Andújar, Joaquín Pérez Salas, José Vicente Guillem, Félix Cuartero, Juan Antonio Pérez-Salas, Nicolás Sánchez Diana, Antonio Gómez Pérez, Francisco Gabaldón Aspas, entre otros. Ha formado a más de dos millares de alumnos de toda España, algunos de trayectoria muy exitosa en el campo vitivinícola como Daniel Expósito, Vicente Ramos, Pablo Osorio, Rafael Navarro, José Mendoza, Daniel Belda, Manuel Polo, Raúl Pérez de El Bierzo, Eduardo García de Bodegas Mauro de Ribera del Duero o Javier Ausás de Vega Sicilia.

Así pues, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO concede a la **Escuela de Viticultura y Enología de Requena** el premio "**Meseta del Gabriel 2017**" por su amplia y exitosa trayectoria en la formación de enólogos que han trabajado y trabajan por bodegas de toda España; por su línea de continuo avance en la experimentación de nuevas líneas

pedagógicas; en la continua mejora de instalaciones; en la ampliación de líneas de estudio como la rama de forestales y en la progresión de número de alumnos, contribuyendo a potenciar la buena formación en ramas agrarias y forestales desde la comarca dirigida a toda España."

2.2 Conceder el premio denominado "**Pino Quilibios**" año 2017 a **Latorre Agrovinicola SA** por los méritos que a continuación se especifican:

Latorre Agrovinicola parte de una antigua tradición familiar, que alcanza ya la cuarta generación, datable en **1940** cuando **José María Latorre García** comenzó a pasar de la fase productora elaborando vinos y mostos en los trullos de las calles San Blas y del Árbol de Venta del Moro a la de bodeguero comerciante, construyendo una bodega de 1.600 hectolitros y comprando uva a pequeños productores. El negocio prosiguió y la bodega se amplió hasta que en **1968** se constituyó por parte de los hijos **Pepe, Luis y Miguel Latorre** la sociedad Latorre Agrovinicola. Los hijos prosiguieron la trayectoria inversora y ascendente del padre, ampliando negocio y el viñedo y la capacidad de admitir uva de proveedores. En los años 70 compraron a los descendientes del conde de Villamar la finca de la Casa Garrido de 186 hectáreas donde está muy representada la uva autóctona bobal y otras variedades como la macabeo, malvasía, verdejo, tempranillo y cabernet sauvignon. Esta finca se sumaba a la más antigua de El Parreño con cincuenta y seis hectáreas y que da nombre a una de sus afamadas líneas de vino.

Abiertos a la innovación, tras acondicionar el terreno llevaron a cabo grandes plantaciones de viñas e ini-

ciaron en la comarca la práctica del emparrado en espaldera, constituyéndose en la primera empresa de la provincia de Valencia que mecanizó la vendimia en 1990 con una cosechadora marca Brouard.

Tras ampliaciones constantes de la bodega, en la actualidad cuenta con una capacidad de 90.000 hectolitros y 8.000 metros cuadrados, aunque se siguen utilizando los primeros depósitos construidos por el fundador de la dinastía: José María Latorre. Se da la curiosidad que prácticamente no se ha demolido construcción, si no que se ha reaprovechado y ampliado siguiendo las pautas de sus dueños; en primer lugar Miguel Latorre Ochando que con una rama sobre tierra hizo el plano de una ampliación y de una manera similar hizo su hijo Luis Miguel en 1988 para la ubicación de dos naves con un diseño acorde a las necesidades del trabajo.

El 4 de septiembre de 1999 se inauguró la última de las ampliaciones consistente en una nave en la que hay una sala de exposición, degustación, venta y cava de crianza en barricas y botellas; laboratorio, sala de catas y oficinas. Otra nave dedicada a una línea de embotellado, estabilizadora tartárica de vinos y para almacén.

Es destacable que la bodega cuenta con un mural de azulejos pintados a mano por Real Alarcón en 1972 con dos mosaicos con imágenes del matrimonio fundador y de la vendimia.

Además de la producción propia de las 220 hectáreas de la empresa (100 de secano y 120 de goteo), se procesa la producción vitícola de unos ciento cincuenta proveedores de **Venta del Moro** y alrededores, que son poseedores de 1.450 hectáreas de

cultivo en secano: 1.260 en secano y 140 de riego por goteo. Estos proveedores agradecen la tradicional seriedad de la empresa en la compra de su producción. En total, se vinifican unos ocho millones de kilos de uva según cosechas.

Dispone de un parque de 140 barricas para el envejecimiento.

Siempre buscando el equilibrio entre la calidad y el precio competitivo para el consumidor destaca la gama de sus vinos jóvenes "**El Parreño**" en sus diferentes líneas. El **Parreño Blanco** fue una de las primeras apuestas exitosas de la empresa que iniciaba un tipo de vinos poco presentes en la comarca. Este blanco de macabeo y verdejo se ha consolidado como una marca de éxito seguro y demandada por el público que espera con expectación los nuevos blancos de cada año. Ya en 1998 obtuvo la medalla de oro en la Challenge International du Vin, el Bacchus de Plata al Parreño Blanco 2012 y la medalla de bronce en la International Wine Guide 2014.

También, Latorre Agrovinícola aprovecha las tradicionales buenas condiciones del viñedo venturreño para vino rosado para elaborar el que ha sido considerado en muchas ocasiones como el mejor rosado comarcano: El **Parreño rosado**. Con éste ya obtuvo el zarzillo de plata en 2001, el Bacchus de bronce al Parreño rosado de 2003, la medalla de bronce de la International Wine Guide al de 2013 y el reconocimiento de la Denominación de Origen Utiel-Requena al mejor rosado de 2015.

El amable **Parreño tinto** de tempranillo y cabernet sauvignon que obtuvo el Baco de bronce en el XV Concurso Nacional de Vinos Jóvenes a El Pa-

rreño Tinto en 2001 y el Baco joven 2014. Tiene una línea especial de Parreño Tinto de 500 ml de la añada 2014.

La empresa supo sumarse al evento de la Copa América en Valencia con la elaboración del blanco "**Catamarán**" de influencia marinera que sigue dando prestigio a su gama de vinos con cada nueva añada.

En tintos destaca su reconocida línea de tintos envejecidos **Duque de Arcas** destacando el Duque de Arcas Roble 2012 a base de tempranillo y cabernet sauvignon con una medalla de bronce en la International Wine Guide de 2014; el Duque de Arcas Crianza 2011 de bobal, tempranillo y cabernet sauvignon con la medalla de oro del Challenge International du Vin y la medalla de bronce de la International Wine Guide de 2014.

La variedad autóctona **bobal**, en estos momentos tan prestigiada, también es tratada con delicadeza por Latorre Agrovinícola que elabora utilizando sólo esta variedad el Duque de Arcas Reserva 2001 y el Duque de Arcas Gran Duque Selección Bobal 2001 medalla de bronce en la International Wine Guide 2014.

Siempre en la línea del amor al trabajo y a la tierra, perfeccionamiento, calidad e innovación, Latorre Agrovinícola ha sido pionera en ser certificada por la Denominación de Origen Utiel-Requena con un "vino bobal de alta expresión" como **Duque de Arcas Solo Bobal 2012** procedentes de cepas viejas de bobal y con un envejecimiento de doce meses de bodega de roble francés y americano y edición limitada de botellas. Ha recibido ya en su corta vida la medalla de bronce Challenge International du Vin 2015.

2017 está siendo un año especialmente favorable para la Latorre Agrovinícola que ha sido designada por la Federación Española de Cofradías Vínicas y Gastronómicas (Fecoes) como **mejor Bodega Nacional 2017** como reconocimiento al trabajo y esfuerzo realizado por consolidarse como una de las bodegas de referencia en la Comunidad Valenciana.

Recientemente, la **International Wine Awards 2017** ha premiado a casi toda la gama de vinos: medalla de oro al Duque de Arcas Solo Bobal 2014, medalla de plata al Catamarán 2016 y medallas de bronce al Duque de Arcas Crianza 2014, al Parreño tempranillo-cabernet sauvignon 2016, al Parreño Bobal 2016 y al Parreño Viura-Verdejo 2016.

Así pues, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO concede a **Latorre Agrovinícola SA** el premio "**Pino Quilibios 2017**" por su exitosa trayectoria como empresa modélica en la elaboración de vinos de calidad y competitivos; por su capacidad de innovación demostrada tanto como pioneros en la mecanización de la vendimia, apuesta innovadora en la comarca en la elaboración de blancos y creación de vinos certificados por la Denominación de Origen Utiel-Requena como bobal de alta expresión; por su continua ampliación de negocio que redundará en beneficio de Venta del Moro y sus habitantes, por su estabilidad como empresa de trato serio con sus proveedores y por poner a Venta del Moro como lugar de referencia de vinos de calidad reconocidos a nivel nacional e internacional."