

# BODEGAS COVIÑAS

y

## HORNO ARTESANAL ANTONIO PARDO

El 7 de agosto de 2016, la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro realizó la ceremonia de entrega de los premios "**Meseta del Gabriel 2016**" a **Bodegas Coviñas** y el premio "**Pino Quilibios 2016**" al **Horno Artesanal Antonio Pardo de Venta del Moro**. Durante el acto se entregaron a los premiados unas esculturas realizadas ex profeso por el artista **Miguel Ángel Roda**. Esta decimosexta edición de entrega de premios fue precedida por una conferencia sobre la infraestructura legada por el **Ferrocarril Utiel-Baeza** en Venta del Moro que fue impartida por **José Alabau Montoya** e **Ignacio Latorre**.

Transcribimos el punto segundo sobre la concesión de premios de la reunión ordinaria realizada el 15 de julio de 2016 por la Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro.

"2. Se procede al debate sobre las personas y entidades merecedoras de los premios "**Meseta del Gabriel**" y "**Pino Quilibios**" en su decimosexta edición. Tras las argumentaciones pertinentes, se procede a la votación y, por unanimidad de los miembros de la directiva presentes, se aprueba lo siguiente:

2.1 Conceder el premio denominado "**Meseta del Gabriel**" año 2016 a la empresa cooperativa **Coviñas** por los méritos que a continuación se especifican:

El cooperativismo ha sido y es en la comarca vitícola de Requena-Utiel una de las soluciones idóneas para optimizar la cosechas y la rentabilidad de la uva, especialmente para pequeños y medianos propietarios. La comarca tuvo como precedentes del cooperativismo vitícola los Sindicatos de Utiel en 1927 y de Requena en 1935 y, en la actualidad, es la de mayor índice de participación cooperativista de los propietarios de la viña con sus 32 bodegas y 6.700 cosecheros.

En este contexto, sin duda, COVIÑAS es la empresa líder del sector dada su abrumadoras cifras, pues agrupa a 2.419 socios de diez cooperativas que cultivan 10.111 hectáreas, es decir, el 40% del viñedo comarcano. Además, saca al mercado 12 millones de botellas de vino y posee el mayor canal de distribución. No obstante, a pesar de estas magnitudes, lo que distingue a COVIÑAS es su exitosa experiencia como Cooperativa de Segundo Grado y la línea llevada desde sus inicios en que se ha apostado por los valores intrínsecos de la vid comarcana, así como por el progreso, innovación, calidad, apuesta por los mercados nacionales e internacionales y la búsqueda del valor añadido a sus productos bajo la bandera del cooperativismo y con una filosofía basada en el trato justo entre sus miembros y la solidaridad, democracia e igualdad.

En 1965 se fundó la Cooperativa Vitivinícola de 2º Grado "Coviñas" como Cooperativa del Campo de la Castilla Valenciana por bodegueros particulares y doce cooperativas de Requena y sus aldeas, que pasarían a ser catorce posteriormente. La junta de fundadores estaba presidida por Román Guijarro Monsalve. En principio, la creación de Coviñas tuvo como objetivo la construcción de una fábrica para el tratamiento de los subproductos de sus asociados y la fabricación de alcohol. Sin embargo, en realidad, este objetivo inicial fue ampliamente superado por una carrera exitosa con continuas innovaciones y todo ello desde la filosofía del

cooperativista.

En 1966, Bodegas Coviñas adquirió la primera embotelladora de la comarca y creó y lanzó con la colaboración de la Estación Enológica de Requena 80.000 botellas del "Vino de la Reina", un crianza de 13º que inició el embotellado de calidad de la Denominación de Origen Utiel-Requena. Este hecho demostró que con las uvas de la variedad bobal mezcladas con la garnacha y la tempranillo se obtenían vinos de crianza que podían competir con otros vinos afamados de España. Así pues, al poco de su nacimiento, Coviñas ya proporcionó un gran salto cualitativo para la viticultura



comarcana.

En 1971 se inauguraron las nuevas instalaciones de Bodegas Coviñas en Requena donde residen actualmente. En 1985, el "Vino de la Reina", por un problema de patentes, pasó a llamarse "Enterizo" y desde entonces ha sido su marca más señera. Entre 1978 y 1979 los socios construyeron una planta de embotellado.

En el año 1994 Coviñas dio otro salto cualitativo en su trayectoria al iniciar su vocación internacional con la gama "Monte Mayor", lo que supuso el comienzo de una etapa de expansión y crecimiento con exportación a Dinamarca, Países Bajos, Francia, Alemania o Países Bajos.

Actualmente, Coviñas exporta el 85% de la producción y está presente en más de 25 países.

En el año 2003, Coviñas cesó en su actividad tradicional y primigenia de destilación e inauguró una amplia nave de crianza capaz de albergar 11.000 barricas y con un botalero de un millón de botellas, donde la humedad y temperatura son controladas automáticamente para un óptimo reposo de los crianzas y reservas.

En 2007 Coviñas recibió por parte de la Conselleria d'Agricultura, Pesca y Alimentació el primer premio a la "Calidad Agroalimentaria", un reconocimiento por toda su trayectoria y su esfuerzo orientado a la mejora de la calidad. En este campo cuenta con el reconocimiento de las normas de calidad más exigentes como la ISO-9001, IFS y BRC y han recibido premios internacionales como el Challenge International Du Vin de Burdeos, Concours Mondial

de Bruxelles, IWC, Decanter World Wines, IWSC o nacionales como el Zarcillo, Bacchus, Mezquita, Manojó, etc.

Esta última década la trayectoria de Coviñas ha destacado por el lanzamiento al mercado de nuevas líneas de vinos. En 2008 lanzó su línea de cavas, siendo la primera cooperativa con autorización de la DO Cava para elaborar espumosos de segunda fermentación en botella con marcas como "Marqués de Plata" y "Enterizo". En 2010 creó la exitosa gama de vinos "Al Vent", vinos jóvenes de corte mediterráneo y a precio asequible con un gran impacto en el mercado.

Destacan sus vinos de autor bajo la marca "Aula" y en 2015 sacaron al mercado su primer vino de categoría "Premium" con el Adnos Bobal Alta Expresión. En esta carrera de innovación, también elaboran los frizzante (rosados espumosos) con Entrefrizzo. Es decir, Coviñas ha apostado claramente por estar presente en todas las gamas y potencialidades del mercado vinícola con caldos de calidad.

Son diez las bodegas cooperativas asociadas a Coviñas: la Cooperativa de Viticultores de Requena, Viticultores El Progreso de San Antonio, Agrícola Niño Jesús de Barrio Arroyo, Viticultores de la Vega de Roma, Agrícola Albosa de Los Isidros, La Encarnación de Los Duques, Cooperativa del Campo San Isidro Labrador de Campo Arcís, Agrícola La Unión de La Portera, Cooperativa San Roque de Villargordo del Cabriel y ya en el término de Venta del Moro, la Cooperativa Virgen del Carmen de Las Monjas.

Las citadas cooperativas suminis-

tran vinos que posteriormente se embotellan, bien como jóvenes o envejecidos con su paso por barricas de roble.

Sus modernas instalaciones albergan también magníficos laboratorios y sala de cata equipados con la más sofisticada tecnología del mercado en busca de unos vinos con personalidad propia y reconocida, controlando en todo momento sus distintas fases: maduración, vendimia, elaboración, crianza y embotellado.

Además de todo ello, en la actualidad, Coviñas, con su presidente José Miguel Medina Pedrón al frente, apuesta firmemente por la DO Utiel-Requena vendiendo todas sus botellas bajo el amparo de esta denominación de origen y revalorizándola en el mercado. Vender bajo la DO Utiel-Requena es vender más y mejor.

En suma, Coviñas es un verdadero orgullo para el cooperativismo comarcano ya que está compuesta por miles de viticultores asociados en una empresa que apuesta por la constante innovación desde sus inicios y que ha sabido ganarse un gran hueco en el mercado nacional e internacional. Coviñas erradica la caduca idea de la tradicional inercia del cooperativismo y es un ejemplo de que el progreso no está reñido con los valores de la cooperación y el propio capital humano endógeno de la comarca.

Así pues, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO por unanimidad concede a **Bodegas Coviñas** el premio "**Meseta del Gabriel 2016**" por ser ejemplo y paradigma del buen trabajo desde el mundo cooperativista y por su trayectoria de

constante superación y adaptación a las nuevas demandas del mercado del vino, así como por su apuesta por potenciar los caldos de nuestra Denominación de Origen y el haber imprimido el sello de calidad a los vinos criados y elaborados desde el mundo cooperativo.

2.2 Conceder el premio denominado "**Pino Quilibios**" año 2016 al **Horno Artesano Toni de Venta del Moro** por los méritos que a continuación se especifican:

Una de las suertes que posee Venta del Moro es disponer de un horno artesanal que, además del servicio de pan al pueblo y algunas aldeas, también cuida por mantener las recetas tradicionales propias de los productos de repostería del pueblo con el buen hacer de un negocio familiar y a la vez heredero de generaciones de horneros.

Ya Elicio Pardo López (1884-1942) y María Moya Beltrán, abuelos de Antonio Pardo, regentaban el popular Horno de Mores, sito en la Plaza José María Castillo donde lo hemos conocido generaciones de venturreños.

Posteriormente sería Antonio Pardo Moya padre quien primero trabajó en el horno con sus padres y después con su mujer, Julia García Escribano, quien nada más casarse se incorporó al negocio familiar y aportó, entre otras cosas, las recetas de las famosas magdalenas que aún siguen confeccionándose.

En sus momentos, en Venta del Moro llegaron a convivir cinco hornos: el de "Mores" (heredero del que hoy premiamos), el de la Tía Teodora, el de la Tía Silveria, el de Rafael Ochando y el de Santiago Broseta.

Posteriormente, también se incorporó a la actividad el Horno de Gervasio y Florencia Peralta.

No sólo en Venta del Moro, sino también en algunas aldeas disponían de su horno como el de Onofre en Casas del Rey y el de Marieta que aún pervive en Jaraguas.

Ya en la panadería ubicada en la plaza José María Castillo se dio el cambio del tradicional horno moruno por el giratorio.

Antonio Pardo con su mujer Mari Carmen Yeves ha recogido toda la herencia familiar heredada, la ha conservado y la ha adaptado a los tiempos modernos en una evolución positiva que se refleja diariamente en unos expositores muy bien cumplimentados de productos tradicionales con las novedades de la

repostería. Es un hecho que venturreños y visitantes alaban el buen trabajo y la admiración que causa el variado surtido repostero y de dulces.

La evolución de los productos tradicionales del horno moruno a la incorporación de la pastelería tradicional y novedosa la realizó el propio José Antonio Pardo García con asistencia a cursos impartidos en Barcelona y Valencia y con nueva instalación el 30 de julio de 1992 en la calle Lepanto en unas dependencias mucho más amplias y confortables para clientela y trabajadores, así como la adquisición de un nuevo obrador eléctrico más capaz.

El horno eléctrico ha sido cambiado por el sistema de piedra en el que la cocción se realiza en suelo de piedra y con carros para cocer



en llanda. Un sistema más actual y moderno, pero que permite dotar a los alimentos del sabor tradicional del antiguo horno moruno.

Como la evolución no está reñida con la apuesta por lo autóctono, en el Horno Toni se sigue elaborando las recetas tradicionales de las muy variadas pastas y postres como los almendrados, suspiros, mantecados, tortillas, coquitos, lacitos o rosegones, entre otros.

Mantener la razón de ser de sus productos es uno de sus lemas y en ocasiones vemos como hay alimentos directamente relacionados con el calendario como los tradicionales hornazos dulces y los salados de Pascua con sus habituales formas en cestas, guitarras, etc. o el roscón en la fiesta de Reyes.

Una de sus especialidades es, sin duda, el bollo con jamón y sardinas, una verdadera delicia autóctona presente en muchos almuerzos venturreños.

Son varios los productos autóctonos que han recibido el reconocimiento de la Marca de calidad del Parque Natural de las Hoces del Cabriel al

reunir ciertos requisitos como la utilización de aceite de oliva del pueblo, así como la almendra, harina de primera calidad, etc.

El capítulo de zuclería y bollería con productos autóctonos es enorme con merengues, hojaldres, pasteles variados, tartas caseras; así como sus magdalenas confeccionadas artesanalmente que se convierten en una referencia ineludible.

Tampoco esta Asociación se olvida del servicio que presta el horno a otros núcleos de población diseminados por el término venturreño.

Así pues, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO por unanimidad concede al **HORNO ARTESANO TONI** el premio "**Pino Quilibios 2016**" por su reconocida labor de apostar diariamente por los productos de repostería y horno autóctonos, mejorándolos, incrementándolos, pero sin alterar sus ingredientes propios, ni proceso, ni olvidando su sabor tradicional obtenido de materias primas cercanas."

