



Utiel-Requena
Valencia

*La Despena
Femenina*

LA COMARCA DE UTIEL REQUENA, LLAMADA TAMBIEN LA PLANA DE UTIEL

Pertenece administrativamente a la provincia de Valencia a la que fue incorporada en el año 1851. Anteriormente perteneció a Cuenca.

Situación geográfica.

Limita por el norte y oeste con Castilla-La Mancha (comarca de La Manchuela), al noreste con la comarca de Los Serranos, al este con la de Hoya de Buñol y al sur con la del Valle de Ayora. Delimitada por la Sierra del Remedio al norte, la Sierra de Mira al noroeste, Sierras del Tejo y Cabrillas al este, el río Cabriel al sur y oeste. Surcada por el río Magro que nace en Utiel de la unión del río Madre o de Caudete y la rambla de La Torre. Desde el punto de vista geográfico e histórico, la comarca de Requena-Utiel es en realidad parte de La Manchuela.

La comarca forma una meseta o altiplano relativamente llana, basculada de NO (900 m de altitud en Camporrobles) a SE (600 m en Campo Arcís) y con una altura media de 750 metros.

El clima es continental atenuado, con inviernos muy fríos y prolongados con heladas tardías, veranos calurosos con tormentas estivales y granizadas. El máximo de precipitaciones se produce en otoño y primavera.

Actualente y durante los últimos cinco años, el clima se está dulcificando progresivamente.



Las producciones preferentes y casi totales son de uva de vinificación y almendra, algunas zonas dedicadas al cultivo de cereal y algo de olivo.

La variedad tradicional de uva de vinificación es la Bobal. En Requena se encuentran las bodegas de cava con DO, en el resto de la comarca no hay elaboración de cava.

Variedades de Uva

Variedades Tintas

La D.O.P. Utiel-Requena es una región de vinos tintos: un 94,27 % de la superficie del viñedo está cultivada de variedades tintas.

La variedad Bobal es la estrella de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, ya que supone un 80% de la producción. Es el segundo cultivo más extendido de vid a nivel nacional tras la Tempranillo. El clima y el suelo que necesita esta variedad autóctona, se adaptan perfectamente a los de la zona. Muestra preferencia por las tierras altas, con veranos cortos y secos, en los que desarrolla bien sus caracteres. La Bobal es una variedad con una gran resistencia, brota más tarde que otras variedades tintas, con lo que se protege mejor del riesgo de heladas primaverales.

Los vinos elaborados con Bobal tienen un color intenso y característico y un índice adecuado de taninos para el envejecimiento. Ofrece vinos tintos intensos de color, con mucho cuerpo y sabores complejos. Además, esta variedad es idónea para la elaboración de tintos de maceración carbónica, así como de rosados, ambos con tonalidades únicas y muy afrutados.

La piel de la uva Bobal tiene un alto contenido en resveratrol, una sustancia cardiosaludable y anticancerígena, que contribuye a metabolizar las grasas. Actualmente se elaboran productos saludables procedentes de la Bobal como zumo, galletas, mermelada o helados. Es baja en sodio y rica en potasio, contiene oligoelementos y vitaminas, con los principales ácidos orgánicos, málico y tartárico. Más información en www.bobal.es

La variedad Tempranillo es la segunda en implantación en Utiel-Requena, supone un 12 % del cultivo.



Bobal (autóctona)

Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Petit Verdot, Garnacha Tintorera, y Cabernet Franc.

Variedades Blancas

Las variedades blancas representan un 5,73 % del viñedo de Utiel-Requena:

La Tardana, también llamada Planta Nova o Coma, es autóctona de Utiel-Requena. Es de maduración tardía, y la dureza de su piel hace que se prolongue su vida. Da vinos de suave color pajizo con tonalidades doradas, intensos en nariz, con aromas afrutados. En boca son frescos y equilibrados, muy estructurados y persistentes.

La variedad Macabeo da vinos blancos, de color verde pajizo, aroma intenso y frutal. La Merseguera está implantada solamente en las tierras de más altitud de la zona.



Tardana (autóctona)

Macabeo, Merseguera, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Parellada, Verdejo y Moscatel de Grano Menudo.

Entre Utiel y Requena cuentan con cuarenta aldeas, cada una de ellas con su propia peculiaridad. Son aldeas tranquilas donde degustar su gastronomía popular, y beber sus buenos vinos, recorrer sus caminos donde observar perdices, abubillas, águilas perdiceras, trigueros o calandria, azulón, focha, gallineta, ampullín, avefria, totovia etc.

La flora es abundante, destacando el pino blanco, el lentisco, el madroño, el boj, la sabina y la sabina albar, la carrasca y el roble. También las aromáticas como el romero, ajedrea, herba viperina, manzanilla, hipérico, etc..

Podemos igualmente admirar el parque natural de las Hoces del Cabriel, y las Sierras del Molón y la Bicuerca.



MARI ÁNGELES NOVELLA

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL
PRODUCTO: LA PORTERA, REQUENA
COMARCA: PLANA DE UTIEL, VALENCIA
NOMBRE DE LA MARCA: VINOS Y
SABERES ECOLÓGICOS C.B.
TELÉFONO DE CONTACTO: 686428020
CORREO: mangeles.novella@gmail.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: VINO
ECOLÓGICO, ACEITE Y VINAGRE
ECOLÓGICO.

Vinos y sabores ecológicos C.B. nace en 2009, diseñando un sueño, partiendo del viñedo familiar. Amor a la vida, respeto a la tierra, un querer, que confunde aromas y sabores con un buen hacer. Elaboramos dos vinos: Aniceta y Vitis Miguel de María.

La identidad del vino es la del máximo respeto al entorno, a nosotros mismos y al consumidor/a. Elaborados sin prisa, para tomar despacio.



MIREIA VIDAL GONZÁLEZ

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL
PRODUCTO: LAS CUEVAS (VALENCIA)
COMARCA: UTIEL - REQUENA
NOMBRE DE LA MARCA: LES MARIETES
MELMEADES ARTECO
TELÉFONO DE CONTACTO: 658100359
CORREO: lesmarietesarteco@gmail.com
PRODUCTOS QUE ELABORA: PATES
MACROBIÓTICOS Y MERMEADAS
ECOLÓGICAS

Mireia es una joven emprendedora de 24 años que cultiva el 75% de sus productos. Elabora pates macrobióticos

veganos y aptos para celíacos. Mermeladas de frutas y verduras de temporada, elaboradas con la fruta entera y azúcar de caña ecológico sin conservantes artificiales. También mermeladas de flores (pétalos de rosa, violetas, diente de león) y de frutas del bosque (moras, majuelo, escaramujo), todo ello procedente de cultivos ecológicos.

Comercializa su producción a través de la venta directa en mercados agroecológicos de proximidad. También atiende pedidos por internet.



BEATRIZ CHINESTA ALFARO

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL

PRODUCTO: Chiva, Valencia

COMARCA: SERRANOS (VALENCIA)

NOMBRE DE LA MARCA: 100%

ORGÁNICO.

TELÉFONO DE CONTACTO: 696800468

CORREO: bchines28@hotmail.com

PRODUCTOS QUE ELABORA: VINO
ECOLÓGICO.

Beatriz produce vino ecológico sin contenido en sulfitos elaborado con

uvas Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon y basándose en el método de cultivo biodinámico.

Cosecha desde hace diez años y hace cinco años comenzó a elaborar su propio vino.

Toda la información sobre su trabajo y su producción puedes encontrarla en: www.labodegademanolo.blogspot.com



AMPARO CALERO BENÍTEZ

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL

PRODUCTO: ALDAIA (VALENCIA)

COMARCA: L'HORTA SUD (VALENCIA)

NOMBRE DE LA MARCA: AMPARO
CALERO

TELÉFONO DE CONTACTO: 661749528

CORREO: cadiradeboga@gmail.com

PRODUCTOS QUE ELABORA: Artesanía
en fibras vegetales. Restauración de
sillas. Trabajos en Enea, rejilla. Tejidos de
esparto.

Amparo es una mujer artesana que también realiza talleres de restauración de sillas donde enseña a tejer en enea, rejilla y esparto.

Empezó en esta actividad hace tres años y participa en numerosos espacios de artesanía.



CARMEN GONZÁLEZ SÁNCHEZ

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL

PRODUCTO: LAS CUEVAS (VALENCIA)

COMARCA: UTIEL - REQUENA

NOMBRE DE LA MARCA: LES MARIETES

ARTECO COSMETIC

TELÉFONO DE CONTACTO: 650 419 822

Web: www.facebook.com/Marietesarteco

PRODUCTOS QUE ELABORA:

COSMÉTICA DE ELABORACIÓN

ARTESANA CON INGREDIENTES

PROCEDENTES DE SILVICULTURA,

AGRICULTURA ECOLÓGICA Y

CERTIFICACIÓN ECOCERT.

Carmen se dedica a la elaboración artesanal de productos cosméticos naturales y ecológicos, entre los que destacan los jabones de aromáticas, almendra, caléndula, vino y propóleos; las cremas faciales; la pasta de dientes; los ungüentos para pieles delicadas y los oleatos y ceratos herbales.

También realiza cursos de cosmética natural por todo el territorio español.



VERÓNICA BARRIO ARROYO

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL

PRODUCTO: REQUENA

COMARCA: UTIEL - REQUENA

NOMBRE DE LA MARCA: MONUMENTO

/ ACEITE DE OLIVA LOS JORGES

TELÉFONO DE CONTACTO: 625 499612

CORREO: veronica_hv7@hotmail.com

PRODUCTOS QUE ELABORA: ACEITE DE
OLIVA. ALMENDRA. VINO.

Verónica es junto a su hermano Jorge, productora de aceite de oliva virgen. Lo envasan en la Cooperativa de San Antonio y lo venden directamente tanto en la comarca de Utiel Requena como en Valencia capital. Es una aceite de producción ecológica y elaboración artesanal.



PIEDACHU PERIS GARCÍA

LOCALIDAD DE ORIGEN: CATARROJA

COMARCA: L'HORTA NORT (VALENCIA)

NOMBRE DE LA MARCA: El Rebrot de l'Horta.

TELÉFONO: 646 391 797 - 661 810 755

CORREO: piedachu@gmail.com

PRODUCTOS QUE ELABORA:

MERMELADAS Y PATES

Desde pequeña había estado en contacto con la tierra, gracias a mi abuelo, que me enseñó todo lo que se actualimente de naranjos. Pero no decidí dedicarme a la agricultura hasta que un proyecto urbanístico puso bajo amenaza las tierras del huerto en el que vivíamos. Progresivamente los propietarios fueron vendiendo los terrenos afectados por el proyecto a las constructoras y pensé que la mejor manera de defender la tierra era quedarme allí y trabajarla. En 2007 nos reunimos un grupo de gente y ocupamos algunos terrenos abandonados, pero no fue hasta finales de 2011 en que cuidar

el campo, además de ser una afición y una ideología, se convirtió también en mi empleo. Dejé el trabajo que tenía en la universidad (investigar puede parecer apasionante, pero al final se convirtió en pasarse ocho horas al día frente a un ordenador) y junto a un compañero, emprendí el proyecto de agricultura ecológica El Rebrot de l'Horta, con el que pretendíamos precisamente que la huerta rebrotase.

Este proyecto va de la mano de otro, El Rebrot de la Vida, al que ayuda a financiarse (a través de la venta de verduras ecológicas), un refugio para animales que nació a mediados de 2013. Cultivamos verduras de temporada y naranjas. Actualmente trabajamos 8'5 hanegadas de huerta y 5 de naranjos, y servimos a particulares (en el campo y a domicilio), a tiendas y a grupos de consumo.

Los pedidos se pueden hacer por teléfono, por correo electrónico o a través de nuestra página de facebook: www.elrebrotdelhorta.blogspot.com



Ma ÁNGELES AVILÉS

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL PRODUCTO:
ALACUAS (VALENCIA)

COMARCA: L'HORTA OESTE (VALENCIA)

NOMBRE DE LA MARCA: MONVITAL

www.facebook.com/ProductosMonvital

CORREO: maavgar@gmail.com

info@monvital.com

PRODUCTOS QUE ELABORA: POSTRES

NATURALES 100% VEGETALES

Ma Ángeles se dedica a la producción de alimentos vegetales que comercializa a través de venta directa en mercados agroecológicos, en establecimientos de alimentación natural y ecológica y a también a través de internet mediante su página en facebook. Pertenece al grupo de consumo del Camp a la taula y empezó esta aventura porque tenía conocimientos de elaboración de alimentos blancos.



PILAR ADÁN LÓPEZ

LOCALIDAD DE ORIGEN DEL

PRODUCTO: PICASENT.

COMARCA: L'HORTA (VALENCIA)

NOMBRE DE LA MARCA: GRANJA

CAPITO

TELÉFONO: 665 059 922

PRODUCTOS QUE ELABORA: QUESO DE

CABRA

Pilar trabaja dos hectáreas de terreno dedicadas al pastoreo de cabras para la elaboración de queso de cabra a

base de leche cruda que comercializa a través de venta directa en mercados de proximidad. En su granja se realizan talleres de alimentación, elaboración de quesos, etc.

Actualmente tiene programado un curso de cosmética natural ecológica que será realizado por les Marietes ecosolidaries y recientemente ha puesto en marcha un curso de construcción biodinámica.

*La Despena
Femenina*

La Despesa Femenina



CERES
CONFEDERACIÓN DE MUJERES
DEL MUNDO RURAL



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD



POR SOLIDARIDAD
OTROS FINES DE INTERÉS SOCIAL