

**2500 AÑOS DE PRODUCCIÓN DE VINO EN LA
COMARCA DE REQUENA-UTIEL.
ARQUITECTURA Y ESPACIOS DE
ELABORACIÓN: LAGARES, BODEGAS Y
HACIENDAS**

Asunción Martínez Valle
museomunicipal@requena.es

**MUSEO MUNICIPAL
AYUNTAMIENTO DE REQUENA - ESPAÑA**

Carmen Perez Garcia
mayperez@ivcr.es

**INSTITUTO VALENCIANO DE CONSERVACIÓN Y
RESTAURACIÓN DE BIENES CULTURALES**

2500 AÑOS DE PRODUCCIÓN DE VINO EN LA COMARCA DE REQUENA-UTIEL

Arquitectura y espacios de elaboración: lagares, bodegas y haciendas.

El consumo de vino en la Meseta de Requena-Utiel está documentado desde el s. VII a.C. y los inicios de la producción en el V a.C. En el yacimiento arqueológico de las Pilillas, sobre grandes bloques de caliza se excavaron lagares para la elaboración del vino. Junto a éstos, bodegas y almacenes constituyen los primeros testimonios de la arquitectura del vino. En Kelin, la ciudad ibérica más importante de la comarca, se excavó la casa de un comerciante, fechada en el siglo III a.C., donde se recogieron simientes de vid y un almacén con un centenar de ánforas. En época romana, en la Comarca se establecieron villas rústicas dedicadas a la producción. En una de ellas, un altar dedicado a Baco nos indica la importancia que adquirió el vino y en otra apareció un campo de vides y dos lagares, fechados en el siglo III d.C. En la Edad Media, las bodegas fueron subterráneas. El sistema tradicional de pisado y fermentación en barro se perpetuó hasta mediados del s. XIX. Las grandes haciendas, reprodujeron la esencia de las villas romanas con sus áreas para vivienda noble, de trabajadores, cuadras, bodegas... En casi todas estas fincas se pueden encontrar restos romanos de villas anteriores. La arquitectura del vino en la comarca de Requena-Utiel constituye un ejemplo de la evolución de las estructuras y espacios vinculados a su producción.

Palabras clave: Lagares, Bodegas, Haciendas, Tradición.

2500 AÑOS DE PRODUCCIÓN DE VINO EN LA COMARCA DE REQUENA-UTIEL

Arquitectura y espacios de elaboración: lagares, bodegas y haciendas.

La DO (Denominación de Origen) Utiel Requena agrupa básicamente a bodegas que se encuentran distribuidas por el espacio físico de la Meseta de Requena-Utiel. Geográficamente, nuestra comarca podría considerarse una porción de la Submeseta Meridional Castellana de la que está separada por el río Cabriel; con una orientación NO a SE posee una altitud entre 600 y 900 m sobre el nivel del mar y un clima mediterráneo de transición al continental que permite muy pocas opciones a la agricultura (PIQUERAS, 1990, p.25). Esta unidad física lleva pareja una unidad cultural desde la Antigüedad, con rasgos muy peculiares como consecuencia de ser una frontera y una zona de paso obligado entre la costa mediterránea y el interior de la Península.

La producción de vino en lo que hoy es la DO Utiel-Requena está documentada desde los inicios de la Cultura Ibérica en el s. V a. C. La llegada de los fenicios a nuestra meseta, en el VII a. C, incorporó el vino al consumo de las élites indígenas que no tardaron en iniciarse en la producción y elaboración del mismo (MATA, 1997, p. 9).

La producción de vino durante la Antigüedad (ss. V a. C - V d. C.)

El primer testimonio de producción de vino en la comarca lo tenemos en el yacimiento arqueológico de la Solana de las Pilillas (Requena), donde aprovechando grandes bloques de roca caliza de las ramblas de los Morenos y Alcantarilla se excavaron lagares rupestres para la elaboración del vino a inicios del s. V a. C. El sistema utilizado para la extracción del mosto era sencillo: dos pilas excavadas, con diferente profundidad y nivel, se comunicaban por orificios y por el sistema de pisado y decantado pasaba el mosto de la pililla superior a la inferior para su recogida y posterior elaboración.



Lagar rupestre de la Solana de las Pilillas. Requena (s. V a. C.)

El análisis formal y detallado de los lagares permite una hipotética reconstrucción; por los huecos tallados en las estructuras se supone el uso de prensas y la existencia de cubiertas para la protección de estos lagares. La capacidad de las piletas inferiores aporta datos sobre los litros de mosto que se podía recoger en una sola pisada para su posterior vinificación. En los cuatro lagares excavados en la Solana de las Pilillas, en una sola pisada se extraerían 2000 litros de mosto, aproximadamente (PÉREZ JORDÁ, 2000, p. 59).

En el año 2009 se inició la excavación del yacimiento para su futura musealización y puesta en valor. En el proyecto colaboran el Instituto de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Conselleria de Cultura de la Generalitat Valenciana (IVCR), el Parque Natural de las Hoces del Cabriel y el Ayuntamiento de Requena. El trabajo realizado, ha permitido recuperar material cerámico asociado a la elaboración del vino y documentar los restos de las edificaciones que adosadas a los lagares se utilizaron como almacenes y bodega. Junto con el trabajo de excavación se inició el trabajo de prospección del entorno de las Pilillas en búsqueda de nuevos lagares y para detectar poblamiento relacionado con los espacios de producción.

Los resultados de la prospección han demostrado la existencia de asentamientos próximos desde donde se controlaría el comercio y la producción de vino y también nuevos lagares, con una tipología similar a los conocidos y que responden a un mismo sistema de elaboración. Hasta la actualidad se conocen 10 lagares en el espacio físico de las Ramblas de los Morenos y Alcantarilla, lo que permite suponer la existencia de un comercio y una organización administrativa del espacio circundante a estas ramblas en el s. V a.C.

La excavación realizada en la Solana de las Pilillas ha proporcionado abundante material cerámico asociado a la producción de vino, que ha permitido precisar las cronologías y el periodo de ocupación del asentamiento. Todas las cerámicas recuperadas en los lagares proceden de las Casillas del Cura (Venta del Moro), un alfar situado en las proximidades del río Cabriel donde se elaboraban las ánforas para el proceso de vinificación y el transporte del vino. Cuando se excavó uno de los hornos de este yacimiento, en el interior se recuperaron catorce ánforas amontonadas como desechos de cocción. Con los perfiles de las piezas ya podemos conocer la capacidad y también afirmar que nuestras ánforas son una derivación de las formas fenicias (MARTÍNEZ VALLE, 2000, p. 228).

Los yacimientos de Pilillas y Casillas del Cura estaban conectados con otros poblados iberos por una red de caminos, en los que han quedado marcadas las huellas de los carros empleados en el trasiego de mercancías. La conexión entre estos dos yacimientos implica una organización para la elaboración y el abastecimiento del vino que excede lo artesanal y configura lo que podría denominarse “una situación industrial”.



Ramblas de los Morenos y Alcantarilla con los lagares asociados (Requena). Ánfora ibérica de las Casillas del Cura. Venta del Moro (s. V a. C.).

Más de dos siglos después de iniciarse la producción de vino en la Solana de las Pilillas, en Kelin (Caudete de las Fuentes), ciudad ibérica que articuló la vida y la economía de la meseta de Requena-Utiel en época ibérica, se excavó una vivienda donde se recuperaron numerosas simientes de vid y un centenar de ánforas en lo que debió de ser la casa de un comerciante de vino. Este hallazgo corrobora la continuidad de la producción en el tiempo y su importancia (MATA, 1997, p. 39).

El sistema de ocupación de la comarca en época romana se articulaba en torno a las *villae rústicae* que como fincas de recreo y establecimientos de producción permitían a sus propietarios un rendimiento económico y un lugar de retiro para descansar y alejarse del ajetreo de las ciudades vecinas. Los materiales arqueológicos exhumados en estas villas nos aproximan a las personas que las ocuparon y a la producción a la que estuvieron dedicadas (MARTÍNEZ VALLE, 1995, p. 266).

Un testimonio arqueológico más de viticultura en época romana se recuperó muy próximo a los lagares ibéricos de las Pilillas. El arranque y desfonde de una viña actual sacó a la luz un altar dedicado a Baco, del S. II d. C.; en este ara que documenta el culto a la divinidad greco-romana más relacionada con la viticultura, un joven Baco derrama vino sobre su pantera que con las fauces abiertas lo recibe, una representación clásica de la iconografía báquica muy repetida también en otro tipo de relieves como son los sarcófagos (el vino simboliza la sangre, la vida o la muerte).



Altar dedicado a Baco. Requena (S. II d. C).

Las excavaciones realizadas en las proximidades de Requena para la construcción de un centro comercial permitieron documentar, en la *pars rustica* de una villa de época romana, dos lagares de mampostería excavados en el subsuelo y revocados con un mortero de cal para el pisado de la uva, los restos de un edificio donde se elaboraba el vino y los huecos dejados por las plantas de un viñedo, dispuestos en hiladas paralelas, según la dispersión y manera que especificó *Columella* en su tratado de agricultura *De Re Rustica*. Todo el conjunto se encontraba muy arrasado por las labores agrícolas actuales pero fue suficiente para evidenciar el cultivo de la uva y la producción de vino.

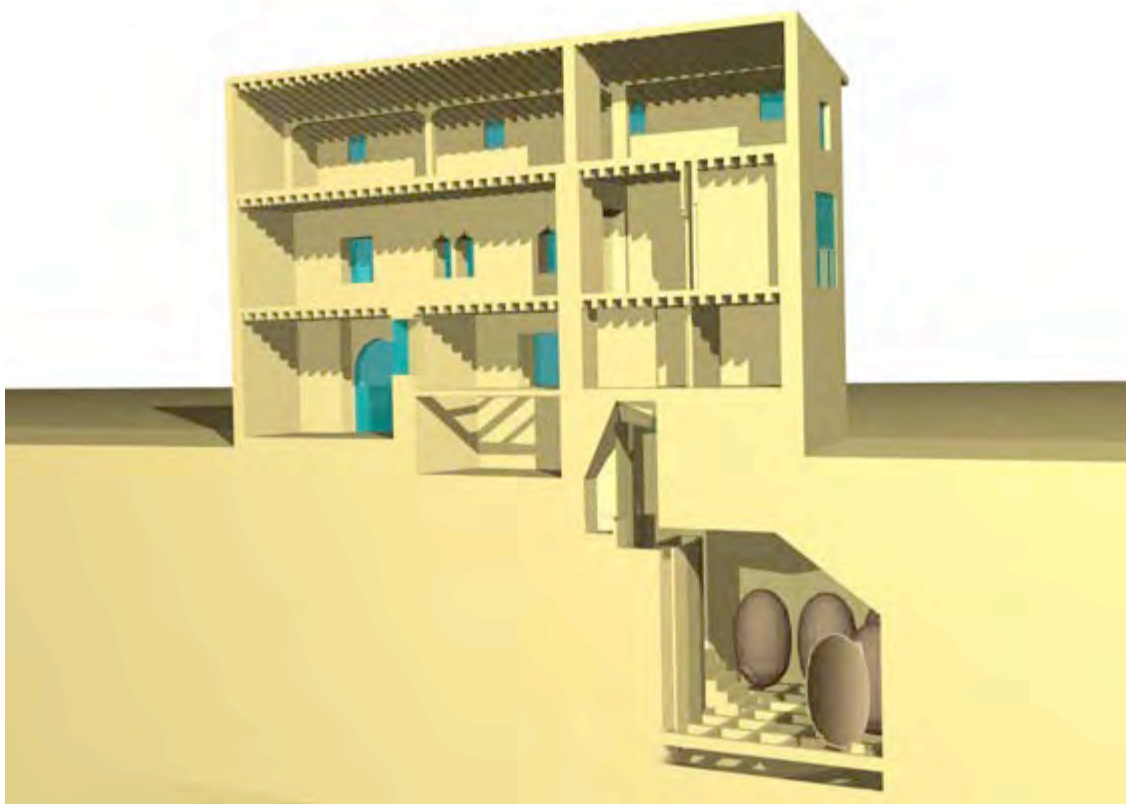
Los intereses comerciales de una familia romana de la ciudad de *Valentia* en el territorio de la actual comarca de Requena-Utiel se hacen patentes en dos inscripciones funerarias recuperadas en Requena. En una de ellas, un liberto de la familia de los *Mesenii*, documentados en la Península Ibérica sólo en Requena y Valencia, dedica un pedestal a su hermana difunta. En la otra inscripción, otra liberta de esta familia dedica el epitafio a su padre. En cuanto a los *Mesenii* de *Valentia*, que se atestiguan en repetidas ocasiones (CORELL, 1997, p. 215-217), destacan en una inscripción monumental del foro de la ciudad, dedicando un templo a una divinidad, lo que es indicativo de su rango social e importancia económica. Sus libertos y esclavos velarían por sus intereses comerciales en alguna de las *villae* de lo que hoy es Requena (MARTÍNEZ VALLE, 1998, p. 265).

Bodegas subterráneas. Desde la Edad Media hasta finales del s. XIX.

Siguiendo un poco con nuestro recorrido histórico, del periodo árabe existen pocos testimonios de viticultura si bien se conoce que consumían vino de forma moderada y utilizaban las pasas para su gastronomía.

La ocupación cristiana de la comarca y la necesidad de vino para la celebración de la misa impulsó el cultivo de la vid principalmente desde los monasterios y conventos religiosos, que son los mayores productores en ese momento. La *Carta Puebla* de Requena del s. XIII dedica ya un capítulo a la protección de las viñas y los vinateros y otros documentos posteriores hacen alusión al vino, a la viticultura o a las bodegas excavadas en el subsuelo de la villa de Requena (DOMINGO, 2008, p. 131-132).

Las bodegas subterráneas de Requena (las Cuevas de la Villa) y otras similares presentes en otros pueblos de la comarca son los lugares donde se producía el vino desde la Edad Media hasta mediados del s. XIX. Las bodegas se excavaban con anterioridad a la construcción de la casa, colocando las tinajas por medio de rampas y utilizando el material que proporcionaba la excavación para la posterior edificación del inmueble.



Sección de una casa y bodega subterránea de la comarca Requena-Utiel.

Todas las viviendas de la Villa de Requena, en el siglo XVI, tenían una configuración muy similar. Una amplia entrada para carro con la cuadra al fondo desde donde se accedía a la bodega subterránea; una planta intermedia para vivienda, distribuida con una sala con ventana a la calle y alcoba, y un comedor cocina donde se podía abrir alguna alcoba más. En el piso superior, el altillo para almacén, conservación del cereal etc. Este esquema se repetía con más o menos habitaciones según la entidad del inmueble.

Antes de hacer el análisis de los distintos elementos constructivos de las bodegas en cueva es necesario explicar cómo se realizaba el proceso de vinificación en estos espacios

subterráneos. La primera manipulación que sufría la uva era la del estrujado, cuya finalidad es extraer el mosto. Esta operación, en un primer momento, cuando la producción vinícola era para consumo doméstico, se producía en el "jaraiz" que era una pequeña habitación con el suelo inclinado en la que el pisado de la uva se hacía en la parte más alta, de manera que el mosto se acumulase en la parte más baja. De aquí se trasegaba manualmente a las pequeñas tinajas donde se fermentaba y conservaba para su consumo. Esta forma de obtención del mosto se abandonó al incrementarse la cantidad de vino que se elaboraba, pasando la producción vinícola del autoconsumo a la venta y a la comercialización a mayor escala.

Con el cambio que produjo la comercialización del vino aparecieron las bodegas con trullos, realizándose el estrujado de las uvas en estos espacios rectangulares cubiertos con un tablado de piezas móviles en las que se pisaba la uva en capas uniformes. Una vez pisada la cantidad de uva correspondiente se volteaban los tablados con el fin de volcar los hollejos, raspajos, en el interior del trullo. Sucesivamente, se repetía el proceso hasta completar el volumen del depósito o finalizar con las existencias de la uva.

Para la elaboración del vino tinto, el mosto, mezclado con hollejos, semillas y escobajos, se dejaba fermentar en el trullo tapado, para que por acción de las levaduras se transformase la glucosa y la fructosa en alcohol y dióxido de carbono. Cuando se completaba esta primera fase, se llevaba a cabo un primer trasiego, en el que se separaba "el vino de lágrima" del residuo sólido que, previo prensado, producirá el "vino de garrote". La mezcla de estos dos vinos se dejaba fermentar hasta su consumo, envasado o envejecimiento.

En el caso de las bodegas en cueva, el trasvasado del vino después de su primera fermentación se realiza a través de una canilla (canillero) que comunica la parte inferior del trullo con una balsa de dimensiones más reducidas denominada trulleta. A este receptáculo, llegaba tan solo el "vino de lágrima" que posteriormente se trasegaba a las tinajas, donde experimentaba su última fermentación, resultando un vino clarete y con menos cuerpo que el tinto.

La comunicación entre las trulletas y las tinajas podía establecerse por conductos específicamente creados para tal fin, o bien a través de cañerías dispuestas eventualmente para el trasiego. En las tinajas era donde el vino experimentaba su última transformación, la fermentación lenta, a lo largo de un periodo de tiempo para los vinos jóvenes no inferior a tres meses. El delicado proceso de elaboración del vino, quedaba garantizado por la ubicación de la bodega en un ámbito subterráneo. Por una parte, humedad, temperatura y penumbra permanecen constantes en el interior de una bodega y si a esto se añade una correcta ventilación y la preservación del ambiente en condiciones saludables se conseguía una inmejorable bodega (MUÑOZ, 2003, p.30).

Partes más importantes de una bodega subterránea.

Los trullos: Se denomina trullo al lagar con depósito inferior donde cae directamente el mosto cuando se pisa la uva, suele constar de dos ambientes diferenciados: la zona superior, formada por una habitación preferiblemente oscura y bien aislada, en cuyo suelo se localiza un

foso rectangular de dimensiones variables, normalmente excavado en la tierra. Este espacio se cubría con un tablado de piezas móviles que encajan en resaltes dispuestos en las paredes de los trullos para tal fin. El fondo del trullo estaba inclinado hacia una de las esquinas del mismo para facilitar la recogida del mosto o vino. Esta descripción, junto con la del "jaraiz", permite hacerse una idea de cómo era el espacio interior donde se realizaba el pisado de la uva.

Trulletas: son piletas de forma rectangular y dimensiones inferiores a las de los trullos que están excavadas, por lo general, en el terreno y suelen situarse en la vertical del foso superior o trullo. Es aquí, en las trulletas, donde se produce, como hemos explicado antes, el trasvase del vino llamado de lágrima obtenido del primer trasiego y la separación el mismo del residuo sólido u orujo.

Canilleros: son los elementos encargados de realizar la comunicación entre el trullo y la trulleta.



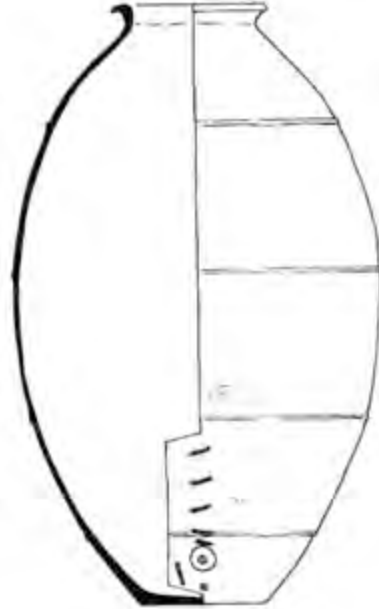
Trullo y trulleta con canillero.

Canal de reparto de vino: Una vez trasvasado el vino a las trulletas, mediante el canillero, se trasegaba a las tinajas, donde experimentaba su última fermentación. La comunicación entre las tinajas y la trulleta se establece por conductos creados para tal fin o a través de cañerías dispuestas para el trasiego. Por lo general las trulletas se disponen elevadas con respecto a las tinajas para facilitar el trasvase de los vasos comunicantes.

Tinajas: Las tinajas son los recipientes donde el vino experimenta su última transformación. Estos recipientes, de dimensiones variables según el aforo de la bodega y el proceso de vinificación, bien sea para uso domestico o uso comercial, deben estar limpias tras su vaciado para cuando se rellenan de nuevo poder recibir el vino sin sustancias que puedan alterar su calidad. Las tinajas para ser vaciadas poseen dos orificios próximos a su base, separados entre si unos 10 cm., estos orificios reciben el nombre de espitas. La espita superior sirve para la evacuación del vino y la inferior para la salida de los posos.

Se tiene documentación de que en Utiel existía un gremio muy importante de olleros y alfareros, por lo que gran parte de las tinajas utilizadas en la comarca eran de esta procedencia. Estas tinajas aparecen en algunos casos firmadas por sus artesanos en los bordes de las bocas,

con rubricas y señales particulares así como el año de fabricación. Existen algunas tinajas en las que por desgracia se producían grietas que se cosían con grapas de metal (llandas) y una mezcla a base de sebo, greda, sangre de cabrito, polvo de choza de pino y otros secretos para evitar filtraciones y pérdidas. Esto es lo que comúnmente se conoce con el nombre de lañado.



Tinaja del s. XVIII procedente de los alfares de Utiel.

Cúpulas y huecos de acceso de tinajas: Las tinajas, debido a su tamaño, no eran fáciles de introducir en la bodega por eso una vez excavada la mina o cueva se abría un hueco en la bóveda para introducirlas y colocarlas en posición vertical; posteriormente se cerraba ese hueco con una cúpula o con semi-bóvedas.

En las bodegas subterráneas, documentadas de forma generalizada en la comarca desde el s XVI, se elaboró el vino como lo hicieron los iberos, utilizando los mismos sistemas de extracción del mosto y con la posterior fermentación en tinajas de barro. Este sistema de elaboración de vino se perpetuó en la comarca desde el s. V a. C. hasta mediados del s. XIX, dando paso a la producción masiva, a las grandes bodegas y posteriormente, ya a mediados del s. XX, a las grandes cooperativas que agrupaban a los pequeños propietarios.

La documentación escrita procedente de archivos recoge en muchos casos la existencia de estas bodegas subterráneas y de la venta de vino. En las Ordenanzas Municipales de 1613 se documenta la *“prohibición, sin licencia de la subida de carros por la Villa para evitar daños en las bodegas”*.

La producción masiva y las bodegas del s. XIX y XX.

El auge del viñedo y la producción masiva de vino en la comarca de Requena-Utiel tiene lugar entre los años 1859 y 1877, coincidiendo con la ruina de la industria sedera y la mejora de las vías de comunicación. En la Península Ibérica es la provincia de Valencia la que presenta un

mayor desarrollo de la plantación de viñedo, pasando del 24,9% en 1859 y el 36,7% en 1886, y dentro de esta provincia destaca la comarca de Requena-Utiel.

El proceso de desarrollo del viñedo y la comercialización del vino en lo que hoy es la DO Utiel-Requena desde finales del s. XVIII, fue consecuencia de cambios económicos y sociales producidos por varios factores. La roturación de las grandes dehesas de los Bienes de Propios (terrenos de propiedad municipal que se pusieron a la venta para su cultivo) y las desamortizaciones de los bienes de la Iglesia (tierras de los conventos y las parroquias que se subastaron), que en ambos casos adquirieron terratenientes, contribuyeron a la formación de grandes fincas y latifundios (CRESPO, 1986).

Por otra parte, la ruina de la industria sedera, que desde el s. XVI era la actividad artesanal predominante en la comarca, hizo que los hacendados y la burguesía emergente vieran en el cultivo del viñedo una oportunidad para salir de la crisis y así se convirtieron en productores de uva y vino, construyendo grandes fincas de recreo y producción en las que instalaron las bodegas. La introducción de nueva maquinaria para el trabajo en el campo y las novedades en los sistemas de elaboración (incorporación del trullo en la bodega) fueron el germen de una industrialización que no tardaría en producirse (PARDO PARDO, 2000).

Junto al cambio en la distribución de la tierra y los adelantos tecnológicos, la mejora de las comunicaciones fue otro factor desencadenante del cambio económico. La inauguración de la carretera de las Cabrillas en 1847 significó la apertura de la vía de comunicación con el Grao de Valencia y trajo la aparición de los primeros comisionistas catalanes y franceses a partir de 1854. Pocos años después, en 1887, se produjo la inauguración de la línea de ferrocarril Utiel-Valencia que propició el auge de la comercialización y como consecuencia la aparición de las grandes bodegas privadas y las cooperativas. Finalmente la plaga de filoxera en Europa, la I Guerra Mundial (1914-1918), con las devastaciones del campo francés y la posterior crisis internacional de 1929 terminaron por consolidar el proceso y el auge del viñedo en la comarca de Requena-Utiel.

Como hemos comentado, fue en la segunda mitad del siglo XVIII cuando el viñedo empezó a orientarse hacia el comercio, produciendo excedentes que irán destinados a la fabricación de aguardientes (a finales de esta centuria funcionaban dos fábricas aguardenteras en Utiel y una en Requena). En la primera mitad del siglo XIX se aceleró el aumento de viñas en la comarca, sobre todo en el término municipal de Utiel, que se convirtió en la bodega abastecedora de la Serranía de Cuenca (BALLESTEROS VIANA, 1889). Requena y los otros términos municipales permanecieron más rezagados al no existir un mercado importante hacia donde orientar la producción. La industria del aguardiente también se desarrolló más en Utiel, donde existían cinco fábricas, frente a las dos de Requena, una de Caudete y otra en Venta del Moro.

En 1841, en el término de Requena, según el padrón de vecinos que se realizó con fines tributarios, se contabilizaron unos 518 propietarios de viñas en la ciudad y 344 en el conjunto de partidas rurales. Los viticultores de la ciudad, que pertenecían a diferentes clases sociales y

tenían diversos oficios, cultivaban 7113 peonadas de viña, mientras que los aldeanos en su mayoría labradores y jornaleros, solamente trabajaban unas 1229 (una peonada era el número de viñas que podía cavar un jornalero en un día). De las casi 900.000 cepas de todo el término municipal de Requena, aproximadamente el 87% estaban plantadas en las cercanías de la ciudad mientras que en las aldeas, donde vivían 3272 habitantes, se seguía produciendo vino únicamente para el consumo. Otro dato importante es que de los 55 trullos que se citan en esta relación, únicamente siete estaban en el término y más concretamente en la partida de la Vega del río Magro, mientras que los 48 restantes se encontraban en la ciudad de Requena, vinculados a las viejas cuevas de la Villa; bodegas en Requena existían 55 y una más en su extenso término municipal, concretamente en la pedanía de San Antonio. Estos datos confirman que los aldeanos solamente poseían pequeños jaraíces y algunas tinajillas para la elaboración y conservación del vino para el consumo doméstico (PIQUERAS, 2000).

Hasta 1912, la comarca estuvo libre de los ataques de filoxera, con una plantación de viñedo que superaba las 30.000 hectáreas. A partir de ese momento comenzó a notarse en los viñedos comarcales la influencia de la filoxera, muy lentamente, debido a la resistencia de la Bobal, nuestra variedad autóctona, a esta enfermedad, de manera que los viticultores pudieron hacerle frente, poco a poco, sin disminuir la superficie de producción. Es más, era superior el nivel de plantación de viñedo que el de destrucción debido a la filoxera y se continuó ganando terreno al cereal e incorporando para el viñedo los terrenos baldíos. A principio de los años 50, cuando ya se dio por terminado el proceso de reconstrucción de la filoxera el viñedo en la comarca alcanzaba una superficie de 40.000 hectáreas y era ya el más extenso de los viñedos valencianos (NOVELLA, 1989).



Casa y bodega “La Casa Nueva” de Oria de Rueda. Requena (inicios S. XX)

Las grandes fincas y haciendas de producción de los siglos XIX y principios del XX aunaron, en algunos casos, arquitectura monumental y modernidad en la producción, generando un paisaje de viñedos que ha permanecido hasta la actualidad. Algunas de estas fincas fueron el

origen de pequeñas pedanías que surgieron por la agrupación de casas de jornaleros y personas vinculadas a esas grandes fincas que diseminadas por la geografía comarcal tienen una misma funcionalidad, finca de recreo y casa de veraneo para los propietarios, vivienda para los trabajadores o renteros y la bodega como establecimiento de producción y reproducen, sin quererlo, el espíritu de las villas romanas que existieron en la comarca a partir del s. I d. C.

A mediados de los años 50 del siglo pasado, el desarrollo de las cooperativas y el abandono de los establecimientos rurales marcaron otra etapa que significó una pérdida importante del patrimonio arquitectónico rural vinculado a la producción de vino. Los agricultores se mudaron a las aldeas de la comarca y las fincas y casas de labor quedaron olvidadas y en proceso de deterioro.

Una segunda etapa vendría marcada por el desarrollo de las cooperativas, impulsadas desde la Estación Enológica por Pascual Carrión, gran propulsor de este movimiento que, entre 1942 y 1961, contribuyó a la construcción de más de cien cooperativas en las provincias de Valencia, Castellón, Alicante, Murcia, Albacete, Cuenca y Toledo, diseñándolas como arquitecto e ingeniero que era. En su tarea de reconstrucción escribió "*La replantación del viñedo con vides americanas*" que publicó el Ministerio de Agricultura en 1953. Fue un gran defensor de nuestra variedad Bobal y el impulsor de la Escuela de Capataces Bodegueros de Requena.

A partir de finales de los noventa del siglo XX comenzó una nueva etapa volcada a la introducción del vino embotellado en nuevos mercados, con una visión comercial más moderna y competitiva. En la actualidad se está recuperando parte del patrimonio vitivinícola arquitectónico, perdido y abandonado durante décadas, asociado a empresas que han apostado por la elaboración de buenos caldos y un turismo de calidad vinculado con la Ruta del Vino, a la vez que se continúa luchando por conseguir un lugar digno en el mercado internacional.



Bodega Redonda. Sede actual de la DO Utiel Requena.

La DO (Denominación de Origen) Utiel-Requena en la actualidad.

La principal fuente de ingresos de la comarca de Requena Utiel es actualmente el vino, con una tradición de más de 2.500 años, como corroboran las primeras pepitas de uva y vasijas de vino halladas en yacimientos arqueológicos de la comarca y los lagares para producción de vino del yacimiento de las Pilillas de Requena. La Denominación de Origen Utiel-Requena como ya hemos comentado, se encuentra en el interior de la provincia de Valencia, a 70 kilómetros de la capital. Posee un clima mediterráneo con rasgos de continentalidad, debido a sus 900 metros de altitud máxima, que sólo permite cultivos resistentes a las temperaturas extremas, por no decir que es el vino el único que se adapta a esta climatología. Este área de producción comprende actualmente 9 términos municipales: Requena, Utiel, Caudete de las Fuentes, Camporrobles, Fuenterrobles, Venta del Moro, Villargordo del Cabriel, Siete Aguas y Sinarcas, y en pocos casos una DO se adapta tan fielmente a una unidad geográfica. Con 7.000 viticultores censados y una extensión de 41.000 hectáreas de viñedo, la variedad predominante continua siendo la Bobal, autóctona de la comarca de Requena-Utiel y producida solamente en la comarca y en pequeña proporción en algunos lugares de Castilla La Mancha.

BIBLIOGRAFIA:

Ballesteros Viana, M. **Historia de Utiel**. Valencia, 1889.

Corell, J.. **Inscripciones de Valencia y su territorio**. Valencia, 1997.

Domingo Iranzo, E. **El Fuero de Requena. Estudio crítico, transcripción, glosario**. Ayuntamiento de Requena. Requena 2008.

Mata, C. *et al.* **El vino de Kelin**. Utiel, 1997.

Martínez Valle, A.: El monumento funerario de la Calerilla de Hortunas (Requena, Valencia). **AEspA**, **68**. Madrid, 1995 p. 259-281.

Martínez Valle, A. Nuevos hallazgos de inscripciones romanas en la provincia de Valencia. **Saguntum**, **31**. Valencia 1998, p. 263-267.

Martínez Valle, A. *et al.*: La producción de ánforas en el alfar ibérico de las Casillas del Cura (Venta del Moro, Valencia). **III Reunión sobre Economía en el Món Ibèric, Saguntum- PLAV, Extra-3**. Valencia, 2000, p. 225-230.

Muñoz Iranzo, G.: **Construcciones subterráneas en la comarca de Utiel Requena**. UPV Escuela Universitaria de Arquitectura Técnica. Trabajo Fin de Carrera. Valencia 2003.

Novella, M. A. La viticultura en la comarca de Requena-Utiel durante el período 1850-1930, **Oleana nº 4**. Centro de estudios Requenenses. Requena, 1989 p. 89-108.

Pardo Minguez, F. Elaboración de vinos en las antiguas bodegas con trullos en la zona de Requena. **Oleana nº 15**. Centro de estudios Requenenses. Requena, 2000, p. 64-80.

Pardo Pardo, F. **La viña y la bodega en el campo de Requena-Utiel, 1850-1950**. Requena 2000.

Pérez Jordá, G. La conservación y la transformación de los productos agrícolas en el Mundo Ibérico. **III Reunión sobre Economía en el Món Ibèric, Saguntum- PLAV, Extra-3**, Valencia, 2000, p. 47-68.

Pingarrón Seco, E. **Estructuras de poblamiento rural romano entre los ríos Magro y Palancia**. Tesis de Licenciatura: Universidad de Valencia. Valencia, 1981.

Piqueras Haba, J. **Historia y guía de los vinos valencianos**. Valencia, 1986.

Piqueras Haba, J. **Geografía de la meseta de Requena-Utiel**. Requena, 1990.

Piqueras Haba, J. **El legado de Baco: los vinos valencianos: desde la Antigüedad hasta nuestros días**. Valencia, 2000.

Romero, A y Cabasa S. **La tinajería tradicional en la cerámica española**. Barcelona, 1999.