utiel requena

CONCURSO LITERARIO

Recopilación de los relatos premiados 2018

UNA VIÑA CON HISTORIA

2019

El Concurso Literario ‘Una viña con historia (2018) ha permitido asociar una historia real de viñas de Bobal con una historia propia creada por el/la alumno/a , con la historia de un territorio en el que habitan, con la historia de sus vecinos, de su familia, de su pueblo, de su tierra. La vida de un viñedo ahora viejo pero todavía con vida, viñedos con historias que contar a través de sus fundadores, de sus sucesores, de los viticultores y gentes del pueblo que conocen y recuerdan historias sobre ellos, viñedos plantados en otros tiempos, en otro siglo, con otros medios, cuyos frutos han servido para tejer nuestra cultura, nuestra economía, nuestras vidas, nuestra historia, nuestro patrimonio vitivinícola que ahora más que nunca tenemos que salvaguardar y transmitir a nuestros jóvenes, que serán el futuro de esta tierra.

Denominación de Origen Utiel Requena

Índice

Introducción 04

Primeros premios 08

Institutos educación secundária 10

IES 1.REQUENA

La vieja viña de la carretera . Rafael Cárcel Ponce 12

La tierra te devuelve lo que das. Marcos Pedrón García 14

Flechazo en la vendimia . María Martínez Díaz 16

IES 1 ALAMEDA.UTIEL

La vieja cepa . José Jiménez Murciano 18

La viña de la loma. Pablo Mancebo Ramírez 20

El cantorral . Elena Domínguez Mateo 22

IES 1 MIGUEL BALLESTEROS VIANA.UTIEL

El conejero. Santiago Navarro Torrejón 24

El abuelo . Alejandra Gisbert Iranzo 26

Cepas viejas con una historia que contar . Marta García Sánchez 28

IES OLEANA.REQUENA

Mi abuelo y el bobal, el bobal y mi abuelo. Leire Ribes Algaba 30

Una viña con historia . Sergio Sánchez Martínez 32

Años 50 . Marina Navarro Pardo 34

SANTA ANA.UTIEL

Vendimias como las de antes . Lucas López Giménez 36

Uva, sudor y barro. Sergio García Díaz 38

Escuela viticultura y enología Felix Jiménez 40

Una entre muchas . Sergio Fuster Torres 42

Colegios de primaria 44

CEIP CANÓNIGO MUÑOZ.UTIEL

Viejo viñedo . Marcos Reyes García 46

CRA EL TEJO.CAMPO ARCIS

Una viña con historia . Olga Expósito Atienza 48

CEIP ENRIQUE RAMBAL.UTIEL

Hasta los 100 años . Néstor Soda Garijo 50

CRA ENTREVIÑAS.FUENTERROBLES

La viña de mi niñez . Carlo Moya Fernández 52

ICEIP LAS HIGUERILLAS.REQUENA

El viejo y los bikers . Javier Martínez García 54

CEIP LUCIO GIL FAGOAGA.REQUENA

Bobalina . Nerea Pardo Pardo 56

CEIP MAESTRO AGUILAR.CAMPORROBLES

Casa la viña . Daniel Ponce García 58

CEIP MAESTRO VICTORIO MONTES. VENTA DEL MORO

La viña que se comían los animales . Luis Játiva Piqueras 60

CEIP MANUEL GARCÍA IZQUIERDO.SAN ANTONIO DE REQUENA

La Americana . Raquel Casañ Ballesteros 62

CRA OLEANA.CAUDETE DE LAS FUENTES

La viña de mi tio. Alba López Moreno 64

CEIP RAMÓN LAPORTA.SINARCAS

Toda una viña . Victoria Sanz Monterde 66

COLEGIO SANTA ANA.UTIEL

Viña bobal Vallejo de las Cañas . Lidia López Jiménez 68

CEIP SERRANO CLAVERO.REQUENA

Las viñas bobales de mis yayos . Victor De Gracia García 70

CEIP VICENTE ALEIXANDRE.SIETE AGUAS

Historia de la viña Avellán de Siete Aguas. Carolina Martínez Muñoz 72

Escuela de adultos 74

EPA REQUENA

Historia de la vid, narrada por Raúl Contreras y escrito por... Elma Acuña Avalos 76

EPA UTIEL

Mis viñas de bobal . Amparo Iranzo Carrión 78

Segundos premios 80

Introducción

Este libro recopila los primeros premios del Concurso Literario 'Una viña con historia (2018). Un total de 61 relatos han sido premiados, 31 han recibido el primer premio en diferentes niveles y son los que publicamos junto a la foto de su colaborador/a y otros 30 relatos que se mencionan han recibido el segundo premio. Con esta publicación, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena quiere agradecer y poner en valor el esfuerzo de toda la comunidad educativa de las nueve poblaciones que están dentro de esta Denominación de Origen. Con su voluntad y participación han hecho posible que afloraran estos relatos a través del lenguaje de nuestros jóvenes, futuro de nuestra tierra, todas estas historias, estas viñas, estos/as viticultores/as, que sin duda son el patrimonio más valioso de que disponemos.

Han participado 21 centros educativos de todos los pueblos de la DO Utiel-Requena: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel. Desde alumnos de Primaria (5º y 6º), ESO, Bachillerato, FP, la Escuela de Viticultura y Enología de Requena y las dos Escuelas de Personas Adultas existentes. Las bases del concurso establecieron niveles para que la participación fuera de acuerdo a edades y son estos: El objetivo del Concurso ha sido sensibilizar a los/as alumnos/as con el territorio vitivinícola que les rodea y del que ellos también forman parte: pueblos con viñedos, bodegas, cooperativas, paisaje, cultura, historia, tradiciones y origen.

Colegios de primaria:

Un único nivel para 5º y 6º de primaria

Institutos Educación Secundaria:

NIVEL 1: 1º Y 2º de la ESO

NIVEL 2: 3º-4º de la ESO y 1º-2º FP BASICA

NIVEL 3: 1º-2º BACHILLER Y CICLOS MEDIO Y SUPERIOR FP

La temática se ha centrado en las historias alrededor del viñedo viejo de la variedad autóctona Bobal (la más antigua y la mayoritaria en la DO Utiel-Requena).

Para ello, los/as alumnos/as han buscado la colaboración de un/a viticultor/a (familiar, vecino/a o amigo/a) u otra persona cercana que les ha contado una historia de una viña vieja de Bobal, a través de la cual los concursantes han sido capaces de crear un relato literario vinculado con esa historia que su colaborador les ha contado.

Los premios han sido:

1/ MATERIAL DE DEPORTE:
1º premio: bono 60€ y 2º premio: bono 40€

2 / ACADÉMICO Curso 2018/19:
Cada Centro, en la asignatura de lengua castellana, incentivó de la forma que mejor consideró para la nota de la primera evaluación a los participantes y premiados.

3 / RECONOCIMIENTO SOCIAL:
Los relatos de los ganadores de cada nivel (1º premios) junto con la foto del colaborador/a son motivo de esta publicación que el Consejo Regulador en 2019. Todos los premiados han recibido un diploma de reconocimiento emitido por el Consejo Regulador y los Centros Educativos.

4 / PREMIO AL MAYOR PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN: SOLO PARA LOS INSTITUTOS Y LA ESCUELA DE VITICULTURA:
El aula con mayor porcentaje de participación en cada centro ha conseguido que todos los alumnos del aula puedan disfrutar de una **SESIÓN DE ESCAPISMO y una visita al Caserío de Sisternas (Requena).** Escapismo (escape room): un divertido juego donde hay que poner los cinco sentidos, ideal como actividad en grupo para el aula. Esta sesión estará perfectamente adaptada a las edades de los/as alumnos/as.

PROYECTO DE INTEGRACION DE LA CULTURA VITIVINICOLA DE LA DO UTIEL-REQUENA EN EL PROGRAMA EDUCATIVO DE LOS CENTROS DE EDUCACION SECUNDARIA DE SU DEMARCACIÓN

El Concurso Literario “Una viña con historia” surge desde el compromiso del Consejo Regulador con el territorio de la DO Utiel-Requena: En 2016, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena inició un proyecto-piloto con el IES Miguel Ballesteros (Utiel) y el AMPA de este Centro, con el fin de programar y poner en marcha un proyecto de innovación educativa que integrara dentro de sus objetivos la cultura vitivinícola de la Denominación de Origen Utiel-Requena. En 2017 este proyecto ya fue extrapolado a los cinco Centros de Secundaria existentes en los municipios que conforman la D.O.

Es admirable la acogida que este proyecto ha tenido en cada uno de estos Centros y cómo directores y profesores/as y asociaciones de madres y padres han recibido el proyecto como un reto para superarse dentro de la importante labor de educar desde el respecto al origen y a nuestras raíces.

Todos los jóvenes del territorio, que sin duda son nuestro futuro, pasarán por alguno de estos Centros para terminar su enseñanza obligatoria y es de vital importancia que, desde su formación, conozcan y valoren el patrimonio histórico, económico, social y cultural que supone la viña y el vino en su territorio y que proviene de sus antepasados.

El Consejo aprovecha la ocasión de esta publicación para agradecer a estos formadores y alumnos/as su voluntad, ilusión y empeño por este proyecto, que han hecho posible que ya sea una realidad.

Queda mucho por hacer, las posibilidades del proyecto son muchas, llegaremos hasta donde nos sea posible o hasta donde nosotros mismos nos marquemos. Pero ya estamos caminando para dar a conocer a nuestros jóvenes el patrimonio que les rodea.

Este proyecto es un proyecto de todos al igual que el patrimonio que tenemos: de los propios Centros, de los padres/madres, del sector (viticultores, bodegas y las entidades asociadas al mismo), ayuntamientos, mancomunidades, del Consejo Regulador, etc. Como siempre os animamos a aportar vuestro granito de arena para seguir consolidándolo.

PREMIADOS CON UN **PRIMER PREMIO**

Institutos educación secundária

IES 1. REQUENA / **NIVEL 1**

Rafael Cárcel Ponce
Colaborador: Pedro Ponce Viana
Viña: Paraje La Rambla, Casas de Utiel

La vieja viña de la carretera

Llego a la aldea y voy en busca del abuelo Pedro. Lo encuentro en medio de la vieja viña, de pie, observando sin ver, imaginando qué antepasado familiar plantó la primera vid en este lugar. Mira con los ojos del recuerdo y se ve junto a su padre, su abuelo... y me cuenta la historia otra vez.

La viña como una isla sobrevive rodeada de jóvenes vides emparradas. Es final de noviembre y desnuda de todo ropaje, descansa, se nutre, se prepara para soñar...

Aguantará el azote del viento, la lluvia calará hasta su raíz y se dejará cubrir por la nieve, que de tanto frío... la duerme.

Llegado el tiempo oportuno, como reloj puntual con latido fuerte se despertará.

Su savia reverdecerá la rugada cepa con las hojas nuevas y la preñará con mil racimos.

El abuelo afanoso la trabaja: la labra, la esporga, la rayuela, la protege de plagas y enfermedades, y esta agradecida crece, engorda, colorea, y endulza las uvas, mientras se deja mecer por el viento.

Pero por sorpresa puede sufrir las inclemencias del tiempo el azote del huracán, la lluvia que casi la ahogan y los golpes de granizo que la hieren y la destruyen sin piedad desparramados y agonizantes sus granos yacen por el lugar. Pero... esto es solo ocasional, lo normal es que la viña cumpla su ciclo vital.

Y llega ese día esperado, toda la familia acompañamos al abuelo a vendimiar.

Las vides paren su fruto y se respira un aroma especial. El abuelo contento vigila que no olvidemos ningún racimo y que cortemos con cuidado sin desparramar ni un solo grano porque son un tesoro anhelado.

Con la cosecha en la bodega, el abuelo respira tranquilo se siente, en paz. Aquí se elaboran exquisitos vinos que regarán muchos momentos felices de personas en cualquier lugar.

El vino de esta tierra es apreciado por todos, porque es de calidad, tiene cuerpo y raza y ese algo más...

Y otra vez, los pasos del abuelo le acercarán a la vieja viña, yo lo acompañaré, escuchando en silencio sus recuerdos que transmitiré a mis descendientes, porque quiero que sientan que esta tierra es la esencia de la familia, nuestra identidad nuestra razón de SER

IES 1. REQUENA / **NIVEL 2**

Marcos Pedrón García
Colaborador: Juan Miguel Pedrón García
Viña: Paraje La Ramblilla, Requena

La tierra te devuelve lo que das

Como todas las tardes de los miércoles, cuando yo estaba sentado en mi banco habitual se me acercó el mismo chaval de siempre. No era feo, unos grandes ojos verdes, su pequeña boquita y ese deslumbrante flequillo a juego con las gafas, unas grandes gafas cuadradas. Como siempre, se me sentó al lado y me dijo lo de siempre:

-¿Qué tal abuelo? ¿Te tratan bien en la residencia?

No entiendo por qué me llama abuelo, ni cómo sabe que me alojo en una residencia, pero no tengo inconveniente en que se me acerque gente joven. Me encantan los niños y la pubertad es una edad que admiro. Él me preguntó qué le podría contar hoy. Me gusta contar historias, y a él le gusta oírlas, dice que son para un trabajo. Entonces empecé mi relato;

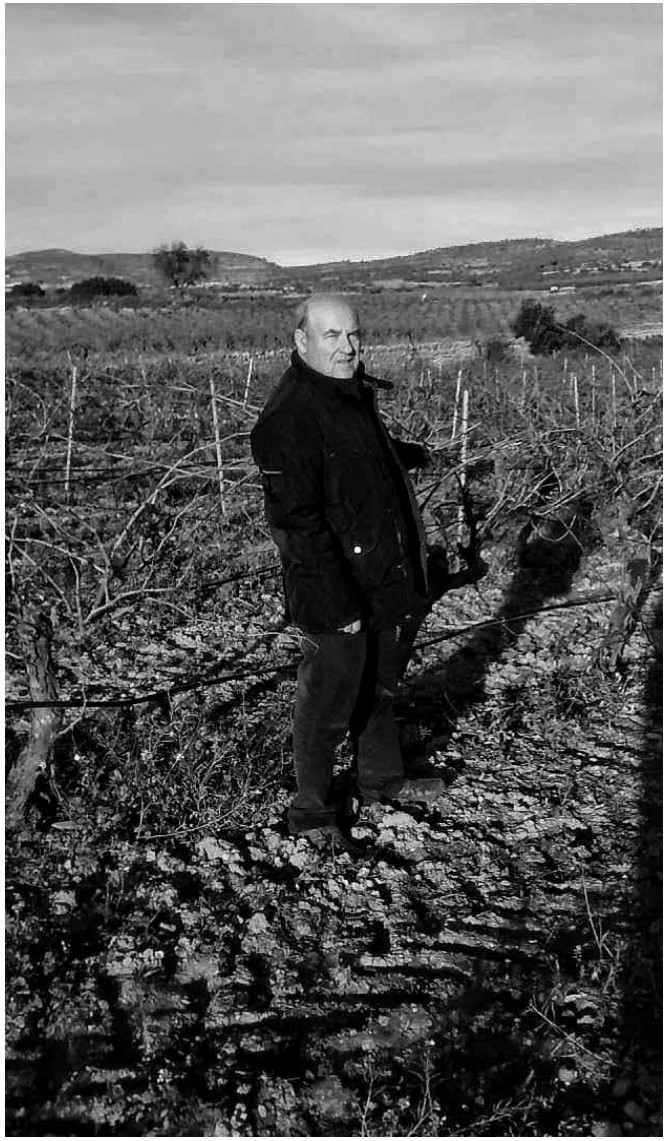
"Yo tenía unos trece años, ya era un hombrecillo y muy avispado. Ya sabía muy bien cultivar una viña, tenía muy claro cómo hacerlo todo, desde la poda, en diciembre, hasta la vendimia, en septiembre. Por eso, una mañana de domingo, a mediados de octubre, me despertó mi padre y, sin decirme nada, me subió al mulo y me llevó consigo a un sitio cercano a casa. Allí ya nos esperaba un hombre joven y bien vestido al lado de un deslumbrante automóvil de marca. No sé lo que hacía él allí, pero mi padre se acercó a él y yo le seguí. Estuvieron hablando un rato y, en un momento determinado mi padre se agachó y me preguntó: ¿Ves este pequeño terreno? Yo le respondí afirmativamente y me preguntó: ¿Te gustaría para ti?, solo para ti, tú lo cultivas y lo que ganemos de este trozo para ti. Yo me emocioné, incluso recuerdo que se me escapó una lagrimilla. Era la primera vez que mi padre dejaba algo completamente en mis manos, arriesgándose a que fracasase e incluso a que progresase y le hiciera comerse sus palabras. No respondí, pero se me entendió... Mi padre se levantó y le dio una cantidad que rondaría las 300 pesetas. Estaba cerca de casa y podía ir en cuestión de minutos. Ya estaba plantada y con cepas jóvenes que pronto comenzarían a producir. La cuidé mucho y traté con todo mi amor a cada una las cepas. Si no recuerdo mal, ese año produjo bastante, pero en ese momento no pensé en lo que me iban a dar por la uva, sino lo bien que me lo pasé cultivando ese pequeño trozo. Sigo cultivándolo desde esa edad y es una cosa que me estimo mucho, forma parte de mí, con ella he vivido mis mejores momentos, mis peores... De hecho, esa viña hoy en día tiene una uva magnífica, y lo curioso es que no se sabe por qué, saca unos vinos tan buenos que la estudian muchos especialistas. Yo siempre digo que lo que tú le das a la tierra, ella te lo devuelve, siempre te lo devuelve y lo bonito es que lo que ella te dé es más hermoso sabiendo que lo hace desde dentro y lo has hecho tú con tus propias manos. Es magnífico."

Así acabé mi relato, él, se me acercó y me dijo al oído;

-Sé que el alzhéimer no se cura, pero ojalá haga la excepción contigo.

IES 1. REQUENA / **NIVEL3**

María Martínez Vieta
Colaborador: Gonzalo Martínez Díaz
Viña: Paraje Los Atajuelos, Fuenterrobles



Flechazo en la vendimia

Estaba a punto de empezar la vendimia, pero ese año todos sabían que no recogerían las cantidades de uvas de años anteriores, posiblemente ni la mitad de ellas. Había sido un año desafortunado para la zona de Fuenterrobles, de continuas heladas, granizo, ventiscas... La desazón y la frustración cundían entre todos los agricultores, y sobre uno especialmente, Gonzalo, un joven que acababa de dejar sus estudios para dedicarse a ese viñedo de hojas secas y horadadas, el cual era conocido por todo el mundo como Los atajuelos.

Por fin llegó el día de comenzar la colecta, y como todos los años, su tierna madre le preparó un bocadillo de huevos fritos con longanizas. Poco después, sin perder las costumbres, fue a recoger a la cuadrilla para ir todos juntos a su estimada viña. Lo que Gonzalo no sabía es que el que parecía ser el peor día de su vida, sería inolvidable.

Llegaron por fin en su Seat 600 y, como esperaban, aquel campo estaba en un estado deplorable. No dudaron en ponerse manos a la obra con su mejor sonrisa, aunque no fue suficiente. Pasaron varias horas, y a media mañana, Gonzalo dudó si valía la pena seguir; solo habían llenado medio remolque. Él, de repente, se sintió en un mar de dudas y para que nadie lo notara, con el pretexto de beber agua se alejó hacia el coche y se apoyó en un ribazo. Comenzó a reflexionar... ¿habría sido buena idea dejar los estudios? ¿Y si sus padres tenían razón y el campo era demasiado tedioso para él? No podía dejar que nadie notara su fracaso, y mucho menos su desazón y pesadumbre en esos momentos.

Sin embargo, algo ocurrió en esa modesta viña a las afueras del pequeño pueblo. Un coche blanco que Gonzalo no había visto en su vida se detuvo justo a su lado y acto seguido salió una jovencita de ojos color miel, cabello azabache, rostro infantil y vestida como si fuera una artista, o por lo menos eso le pareció a él.

El joven se enderezó lo más rápido que pudo y escuchó la dulce voz de la mocita, la cual hablaba con un singular acento que pocas veces había escuchado anteriormente. Ella le preguntó si por esos caminos se iba a Fuenterrobles; luego le contó que era la nueva maestra del pueblo y que, por supuesto, no conocía el lugar, cosa que Gonzalo había adivinado por su aspecto y acento. En ese momento sintió que el mundo se paraba ante sus ojos. Se le olvidaron todos los pesares que le rondaban por la cabeza y sin dudarlo ni un minuto, se ofreció a acompañarla al pueblo y guiarla hasta las escuelas; y así lo hizo. En el trayecto le dio tiempo a conocerla lo suficiente como para enamorarse de aquella peculiar chica gallega llamada Araceli.

Desde luego ese año las cosechas fueron las peores de la historia, pero para Gonzalo el septiembre del 1965 fue el mejor de su existencia. Conoció al amor de su vida, del que no se ha separado, ni se separará, nunca.

Y en cuanto a Los atajuelos, ambos se encargaron de que fuera lo más fértil posible; y así fue. Aún hoy en día paseo cada septiembre antes de la vendimia con mi abuelo Gonzalo por ella, mientras me cuenta las entrañables historias y anécdotas de un viñedo que jamás dejará de tejer recuerdos, historia y vida.

IES ALAMEDA.UTIEL / **NIVEL 1**

José Jiménez Murciano
Colaborador: José Jiménez Sánchez
Viña: Paraje Peñahorada, Requena

La vieja cepa

Me llamo José y represento a la última generación de una familia de viticultores que ha cultivado la variedad de uva Bobal en esta comarca desde hace muchos años.

Mis bisabuelos ya plantaron las viñas de esta variedad que era fácil de cultivar y, si acompañaba el tiempo, producía hermosos racimos de uva.

Un año llegó una enfermedad llamada filoxera que secó la mayor parte de los viñedos españoles y esta zona también fue gravemente afectada.

Mi padre siempre me ha contado que en la viña de mi bisabuelo sobrevivió solo una cepa, las demás hubo que replantarlas con la nueva planta americana que trajeron a España. Esta nueva planta americana por sí sola no producía buena uva y tenía que ser injertada y ahí estaba la solitaria cepa de Bobal que había sobrevivido. Aprovecharon su madera para injertar la planta americana y esto les permitió continuar con la variedad autóctona.

Año tras año la vieja cepa seguía produciendo buenos racimos y sarmientos que se utilizaban para injertar, siendo así la madre de todas las cepas de mi familia.

El tiempo ha ido pasando y el cariño y el empeño que ha puesto mi familia en aquella viña, que ha pasado de generación en generación, ha hecho que la variedad Bobal sea la más importante de la zona.

Hoy en día mi padre, viticultor de profesión, cultiva las viñas, pero de manera diferente. Todo se ha modernizado pero lo más importante y, que aún se mantiene, es que la variedad Bobal sigue ahí gracias a aquella cepa que sobrevivió.

IES ALAMEDA.UTIEL / **NIVEL 2**

Pablo Mancebo Ramírez
Colaborador: Sebastián Mancebo Hernández
Viña: Paraje La Loma, Sinarcas

La viña de la loma

Parecía que se acababa el mundo. La inmensa nevada nos hizo estar casi dos días sin electricidad. No funcionaba ni "la Play", ni teléfonos... Y lo que es peor: no había internet ¡¡¡ Catástrofe!!!

¡¡¡ Socorroooo!!!!!

Mi abuelo y mi padre, como si nada. Yo, al borde de la desesperación.

Comienzan a hablar de su tema favorito, como si no hubiera otro: de las viñas, y sobre todo, de la "Viña de la Loma".

Que si la viña tal, que si la viña cual. Así todo el rato. Yo, qué remedio, les escucho, mejor dicho, oigo, sin gran interés. Poco rato después, ante la llamada de un vecino, mi padre se va y nos quedamos mi abuelo y yo solos, al calor y compañía de la estufa. Sin saber de qué hablar con mi abuelo, le pregunto: - yayo, ¿por qué hablas de la viña de "la Loma" todo el rato, si siempre te estás quejando de lo duro que es trabajar en ella?

Je,je,je (se ríe)

- Pues porque esa viña la planté cuando era joven y tenía más fuerzas. Para mí es como un hijo. Nació con mucho esfuerzo, dolor, sudor y a veces con llanto. Pero como dicen las mujeres: "los dolores del parto se olvidan rápidamente". Luego hay que criarla, igual que a un hijo. Con la ilusión puesta en lo que quieres que llegue a ser en el futuro. Conlleva mucho trabajo, lucha y muchos sinsabores. Hasta que, tanto el hijo como la viña, se "encarrila" en la vida y comienza a dar sus frutos. A partir de ahí, ya es todo más fácil. Hay que trabajar igual, es cierto, pero es más llevadero. Y sí, tienes razón. Es duro. Pero, ¿acaso en la vida regalan algo?...

- Pero la viña esa de "la Loma" es vieja ¿no, yayo?

-Sí, veinte años menos que yo, tiene. Pero ahí está. Lo que bien se crio...

- ¿Y por qué es tan importante para ti y mi padre esa viña?

- Para tu padre, porque es como un hermano mayor. Ya estaba cuando él nació. Y para mí, porque fue la primera viña que tuve, y aparte de ser como un hijo, sus compactos racimos de bobal fueron los nos pagaron los medicamentos cuando estábamos malos; los que pagaron mi primer coche, el Renault 4; los que pagaron los estudios de tus padres,...y cuando necesité una peseta, el amigo o el pariente, pudo o no pudo prestármela, y en cambio la viña de la Loma, siempre me la dio sin preguntar para qué la quería. A cambio, yo le di todos los cuidados que pude y más. Y ella me lo agradecía aún más, con esos "racimacos" de Bobal que pesaban algunos 2 kilos y que año tras año me daba. Y aún hoy lo sigue haciendo.

- Vale. pero eso es...solo... uva nada más, yayo.

- ¡Qué va, qué va! Te equivocas. Es que aún eres muy joven para percatarte de muchas cosas.

Gracias a la viña de la Loma y sus hermosos racimos de bobal, no tuve que abandonar mi pueblo y marcharme a buscarme la vida a la capital, lejos de mi casa, trabajando para otros. Pude trabajar en el pueblo donde nací, al igual que mis antepasados, donde me casé, donde siempre he querido vivir y donde quiero que me entierren cuando me llegue la hora. Me dio algo muchísimo más importante que unas simples uvas, como tú dices. Me dio una cosa que no tiene precio. Me dio libertad y la posibilidad de vivir con honradez.

IES ALAMEDA.UTIEL / **NIVEL 3**

Elena Domínguez Mateo
Colaborador: Juan José Domínguez Hernández
Viña: Paraje Cantorral, Barrio Arroyo

El Cantorral

Una variedad de uva es “La Bobal”
que en mi caso está plantada en “El Cantorral”
aunque sea de secano, se produce fenomenal
a pesar de sus cien años de antigüedad.

La plantó mi tatarabuelo
con sacrificio y mucho cariño
cuando apenas era un niño.

Con mucho esfuerzo y con ayuda de su legón
le dedicó su vida y su pasión
pero a la hora de la jubilación
a mi bisabuelo encomendó la misión.

Juan José, la faena aceptó
y con mucho orgullo la trabajó
y con el buen fruto que sacó
un excelente vino elaboró.

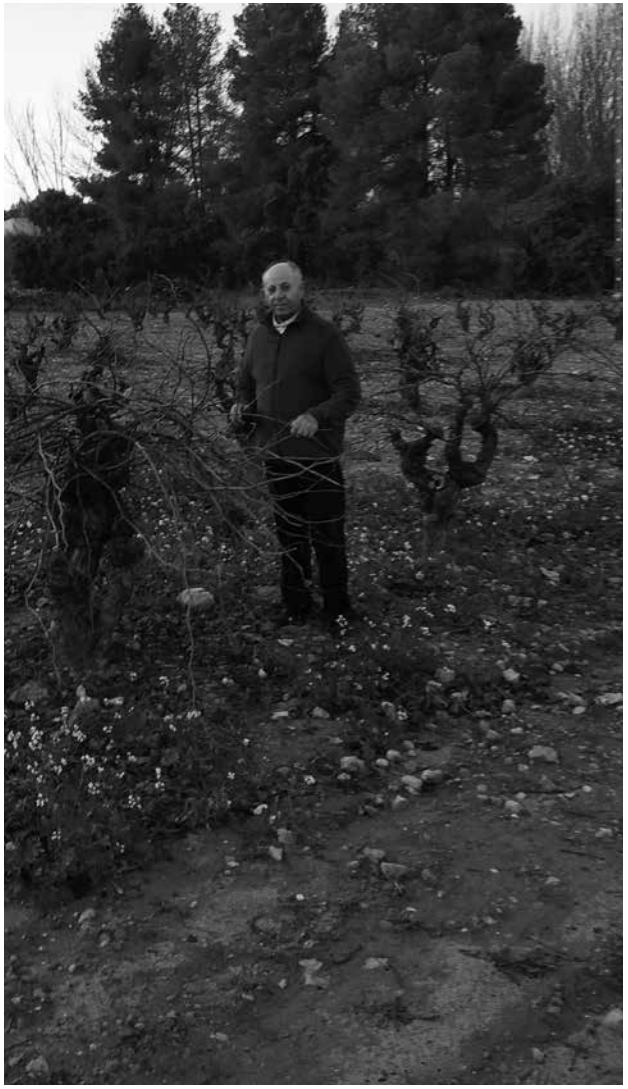
Con la tarea realizada
mi abuelo la aceptaba
con su tractor la labraba
como un viticultor la consagraba.

Con la lección bien aprendida
por sus antepasados transmitida
mi padre le dedica su vida.

Con esta historia que os he contado
un buen vino de Bobal hemos logrado
con un sabor muy estimado
que convierte a este vino
entre los grandes premiados.
En Coviñas, “ADNOS” lo han nombrado.

IES MIGUEL BALLESTEROS VIANA. UTIEL/ **NIVEL 1**

Santiago Navarro Torrejón
Colaborador: Luis Navarro Moya
Viña: Paraje El Conejero, Casas del Rey



El conejero

Todo empezó en el invierno de 1976 cuando mi abuelo compró un terreno que entonces era trigo y decidió cambiarlo por una viña, lo que supuso que este trabajase junto a su padre día tras día para plantar las cepas. Primero cavó numerosos hoyos en los que después plantaría e injertaría cepas de variedad bobal.

A los pocos años se produjo una gran sequía lo que provocó que la viña no creciese con la velocidad esperada, pero el trabajo diario de mi abuelo para hacer que la viña produjese una gran cantidad de uva provocó que esta se convirtiese en una buena parcela y realizase un vino de excelente calidad. Año tras año mi abuelo realizó los trabajos de la viña y recolectó las cosechas producidas.

Después de unos años mi abuelo encontró en la viña un pequeño conejo herido y junto a su mujer decidió quedárselo para que este no muriese, estos se encariñaron con el animal y se convirtió en su mascota, como en esa época era extraño que una persona tuviese de mascota un conejo la viña tomó el nombre de El Conejero. Curiosamente el año que el conejo murió la producción de uva de la viña fue menor de lo normal, por lo que mi abuelo decidió enterrar al animal en la viña en la que años atrás había sido encontrado.

Actualmente la viña pertenece a mi tío que se siente orgulloso de la viña y la historia de esta antes de llegar a sus manos.

IES MIGUEL BALLESTEROS VIANA. UTIEL/ **NIVEL 2**

Alejandra Gisbert Iranzo
Colaborador: Fernando Gisbert García
Viña: Paraje Casa de los Vives, Requena

El abuelo

El abuelo siempre sonreía cuando hablaba de la viña. Y digo la viña porque, a pesar de que no era la única que tenía, esta era para él la más querida. Era la más vieja, decía que las cepas tenían la madera arrugada igual que arrugada estaba su cara. Le tenía tanto cariño porque había vivido con ella. Decía que su padre la había plantado unos meses antes de que él naciera. El abuelo se había criado con ella, había crecido con ella, y también se había hecho viejo con ella. Al abuelo le gustaba contarles historias a sus nietos de cómo se cultivaba la viña cuando él era joven. La más pequeña de sus nietos siempre lo escuchaba con atención y le hacía mil preguntas. El abuelo le explicaba cómo hacían hoyos en la tierra con la azada, y cómo en cada uno de ellos plantaban el sarmiento. Le contaba cómo ese mismo sarmiento había estado en un capazo con agua hasta que le salían raíces. Le explicaba que plantaban en invierno, cuando la tierra estaba dormida, le decía. Y cómo al año siguiente tenían que injertar ese mismo sarmiento para que la vid resultante fuera de la variedad bobal. Esta uva, le explicaba, era originaria de nuestra comarca, y de ella se sacaba un vino especial, un vino tinto más ácido y con menos alcohol. Les hablaba de cómo la viña había aguantado y había vivido tantas cosas. Cómo algunos años una tormenta de solo unos minutos había acabado con toda la cosecha. También les hablaba de los años del terrible “mildiu”, el hongo que mataba a las cepas. Y en esos momentos el abuelo no sonreía, se ponía tan serio que la niña sabía que estaba llorando por dentro. Pero en seguida se sobreponía y hablaba de esperanza, de sobreponerse al desastre y seguir luchando. Y así, un uno de febrero se fue el abuelo, sonriendo y luchando hasta el final. Pasaron los meses y cuando llegó la vendimia la niña fue a la viña. Se acercó despacio a la hilera de vides y paseó entre ellas. Se paraba aquí y allá y acariciaba la tosca madera de sus troncos y sus sarmientos. Entonces cerraba los ojos y sonreía porque era la cara de su abuelo lo que acariciaban sus manos.

IES MIGUEL BALLESTEROS VIANA. UTIEL/ **NIVEL 3**

Marta García Sánchez
Colaborador: Ángel García Ponce
Viña: Paraje Campollano, Utiel

Cepas viejas con una historia que contar

Pepe es un niño delgado y pequeño, con la piel tostada por el sol y las tareas del campo. Bautista, su padre, tiene la piel seca, y unas manos grandes y callosas acostumbradas al trabajo manual. Todos los días, a la 5 de la mañana, Bautista despierta a Pepe para ir a la viña. Tras tomar un vaso de agua y vestirse, ambos bajan al corral para preparar el macho, el carro y los calderos donde prepararan la cena. Les espera un viaje de al menos dos horas por los caminos hasta llegar a Campollano. Un viaje duro debido a las temperaturas bajas y las malas condiciones. Llegan a su destino justo cuando sale el sol ya preparados para ponerse a trabajar. Hoy, como la semana pasada, han llevado las azadas y los legones para plantar las cepas de la viña. Primero, hacen los hoyos uno por uno. Lo hacen todo a mano y para determinar la profunda que debían tener los agujeros, usan la altura de sus rodillas. Cuando plantan la cepa le hacen el codo al tronco; doblan la parte inferior de la cepa y la entierran para que se sujetara mejor. A la hora de la comida, se sientan en un ribazo bajo la sombra de un árbol a comerse un bocadillo mientras conversaban. Algunas veces se juntaban con el tajo de al lado. Utilizaban un tiempo mínimo para comer ya que enseguida volvían a las labores. Cuando el sol empieza a ponerse, recogen todas las herramientas y se dirigen hacia la casilla que esta al comienzo de la viña. Al llegar encienden un fuego para calentarse. Cogían los calderos de carro y se hacen la cena con la que cenan Pepe, su padre y el macho. Estos, algunas veces, duermen en la casilla ya que el trayecto era largo y como tienen que volver al día siguiente se quedaban allí. Estas casillas son las que hoy en día vemos por la carretera y pasan totalmente desapercibidas.
Cuando pasen unos años estas cepas comenzarán a dar uvas, pero para ello la viña requiere de unos cuidados continuos para salir adelante. Cuando estas cepas estén plenas de uva se vendimian. Utilizan espuertas y honcetes. La uva se carga en el carro. Cuando el carro estaba lleno se lleva a descargar. Mientras no estaba el carro, se ponían unas lonas en el suelo donde echan la uva hasta que llega el carro. Una vez el carro ha llegado, se cogen las racimas una a una y se echan al carro. En la época de la vendimia siempre se quedan a dormir en la casilla.

Campollano es una viña que fue plantada por el padre de mi abuelo, Bautista, fue heredado por mi abuelo Pepe y hoy en día es de mi madre M.ª Teresa. Es una viña que se conserva desde hace muchos años.

IIES OLEANA. REQUENA/ **NIVEL 1**

Leire Ribes Algaba
Colaborador: Antonio Martínez Ruiz
Viña: Paraje La Ceja, Venta del Moro

Mi abuelo y el bobal, el bobal y mi abuelo

Era una noche de invierno, sentados frente al fuego mi abuelo y yo. Como casi cada noche después de cenar, nos sentábamos frente a unas viejas cepas de bobal, muertas ya hace tiempo, que se consumían con el fuego y lentamente iban desprendiendo esas llamas rojizas que las devolvían de alguna manera a la vida.

Mi abuelo empezó a contar la larga historia de esas cepas, que siempre y a lo largo del tiempo fueron compañeras suyas, y ya con casi 90 años habían llegado casi como él, al final de su vida.

Con 10 años, entre otras labores, acompañaba a su padre al campo a plantar viñas. Eran tiempos duros, mucho trabajo y poca escuela. Las plantaban haciendo un hoyo tras otro, un día tras otro, todo manual. Después enterraban un sarmiento y lo volvían a tapar y esperaban que las lluvias hicieran el resto. Eran sarmientos de bobal, esa variedad de uva que reina en nuestra comarca Requena-Utiel, de racimos grandes, compactos de grano gordo, negro como el azabache, que nos dan esos vinos color rojo oscuro, densos y con cuerpo. Un vino lleno de vida que era y es el orgullo de mi abuelo, de su padre y de tantos otros agricultores.

Crecieron las vides. Su tronco engordó y año tras año, sus brotes se llenaban de esas hojas: unas veces verdes, otras rojas, otras marrones. Se llenaban del preciado fruto. Crecieron en terrenos vírgenes, generalmente en tierras ganadas con no menos esfuerzo a los montes colindantes. Año tras año el cuerpo de las vides se retorcía adquiriendo formas caprichosas. El cuerpo de mi abuelo, con la satisfacción de un trabajo bien hecho, también envejecía.

Cada año al final del verano, antes de venir las actuales máquinas, los campos se llenaban de cuadrillas para vendimiar. Se llenaban de vida. En ese instante a mi abuelo se le iluminaban los ojos. La nostalgia le invadía y contaba cómo familias enteras y vecinos ayudaban y se les ayudaba día tras día. Se compartía todo: la comida, el agua, el vino y hasta las caballerías si era preciso. Mi abuelo siempre decía que la bobal era el vínculo de unión entre los agricultores, la gran vértebra que ha unido a generaciones de nuestra gran comarca Requena-Utiel.

Ya el fuego va consumiendo lentamente esos brazos de la cepa y los va convirtiendo en cenizas. Nuestros ojos se van cerrando vencidos por el sueño. El tiempo de mi abuelo también se va apagando poco a poco, aunque el de nuestra uva permanecerá segura y firme por todos los tiempos porque sencillamente es nuestra bobal.

Mi abuelo y la bobal: toda una vida juntos.

IIES OLEANA. REQUENA/ **NIVEL 2**

Sergio Sánchez Martínez
Colaborador: Florentín Martínez López
Viña: Paraje Castejón, Requena

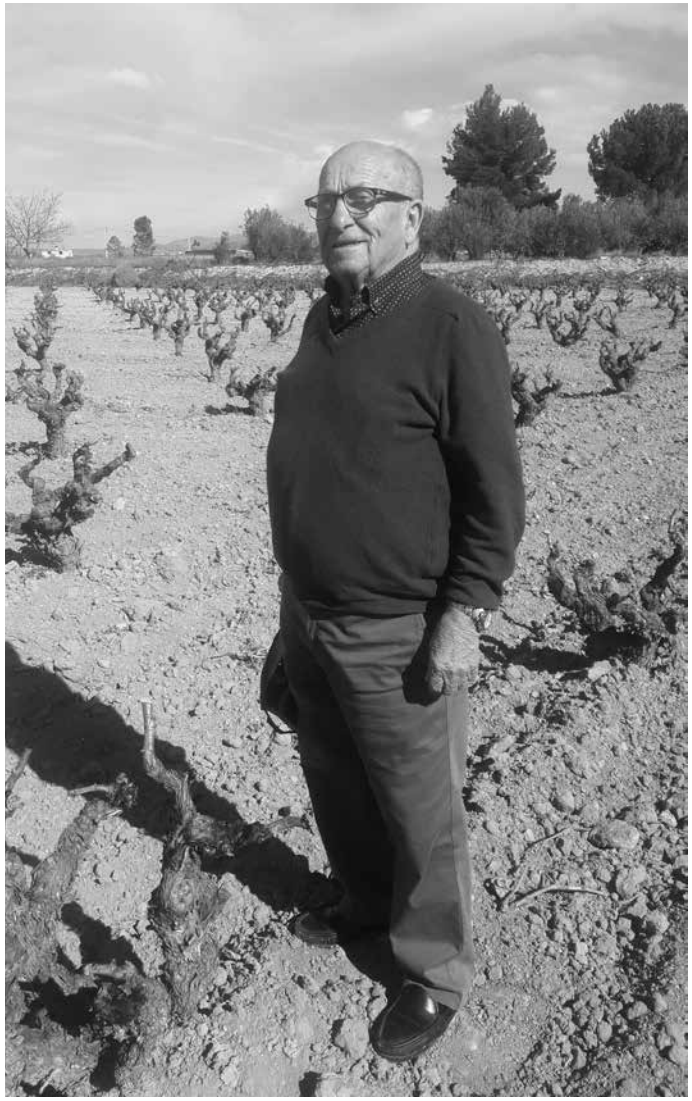
Una viña con historia

¿Sabéis que la categoría “Bobal” es la variedad más antigua que existe, y la más importante en la región de Requena-Utiel? Me llamo Sergio, y hoy os voy a contar una historia, la historia del día en el que nací.

El silencio de la mañana se vio amenazado por un melódico sonido, que se acercaba como una temible y audaz avispa hasta un grano de uva; era un tractor, y junto a él un gran remolque lo acompañaba, cargado con el peso de tres personas, aunque, mejor dicho, cuatro, si me contásemos a mí... Cuando el motor de aquella máquina cesó, el silencio se volvió a apoderar de aquel soleado día, mas el hábil conductor bajó de su asiento y se irguió aullando un ronco bostezo. -Uaaah... -dijo mientras se desperezaba-. ¡Coged un pozal y unas tijeras, y tener cuidado no “sus” vayáis a cortar un dedo! -exclamó energéticamente-. Los tres pasajeros bajaron del remolque, entre ellos se distinguían tres mujeres, una de ellas embarazada: - ¡Ya vamos Florentín! -afirmó malhumorada la primera-, mientras se despojaba de su chaqueta, sustituyéndola por una vieja gorra desgastada. Las dos mujeres que se situaban detrás de ella la siguieron, y comenzaron a prepararse; las tres mujeres conjuntaban un chándal de trabajo, una vieja gorra y por supuesto las clásicas tijeras de vendimiar y un pozal. La primera mujer gozaba de un sedoso y rizado cabello negro, esta era mi abuela, junto a mi madre Susana, y mi tía Carolina. ¡Y no podía faltar mi abuelo, la persona a la que más le apasiona la vendimia en este mundo, os lo aseguro! Cuando todos se prepararon y se armaron de valor, se dirigieron a su hila correspondiente; poco a poco comenzaron a guillotinar los minúsculos más férreos “pezones” y depositándolos en sus pozales, hasta lograr cargarlos por completo. Mientras los elegantes y refinados racimos de uva se suspendían en el aire hasta despeñarse en el remolque, y los pozales liberaban su peso, un desmesurado y terrorífico enjambre de avispas envolvía el remolque, en busca de aquel delicioso mosto que tanto anhelaban. La mañana transcurría plácidamente, las frágiles cepas se desarropaban, algunas de ellas oponiendo resistencia, dejando leves arañazos en los brazos de mis abuelos; mi tía se hallaba preparando el almuerzo, una serie de deliciosos y exquisitos manjares los cuales un rey nunca llegaría a deleitar, un tremendo bocadillo de jamón serrano, bañado por una monumental capa de aceite de oliva virgen extra, ¡aquello sí que reanimaba a un muerto! Entretanto, mi madre se ubicaba reposando de mí, tumbada en una áspera manta, colmada por una gran aglomeración de tierra y robustas piedras. De pronto, mi madre se percató de un colosal dolor, que se extendía desde el vientre hasta los riñones, y en un gesto de pedir ayuda a mis abuelos, ahogó un grito de desesperación. - ¡Mamá, ya viene! -exclamó desgarrándose con cada contracción-. Mis abuelos se apresuraron vertiginosamente, arrojando las tijeras y los pozales por los aires, junto a mi tía; cargaron a mi madre minuciosamente hasta el remolque, cubierto por una pavorosa nube de avispas, en el que yacía mi madre sobre los granos de uva aplastados, mientras los feroces avispones se daban un festín con cada gota de mosto que se encontraban a su paso. Y, así pues, mi abuelo llegó a urgencias con un remolque cargado de uva, y encima, se hallaba mi madre ahogando gritos de dolor. Antes de finalizar esta historia, que tuvo lugar el 21/09/2002, me gustaría agradecérselo a mi familia, sobre todo a mi abuelo, ya que sin ellos este relato nunca hubiera sido posible. ¡Gracias desde lo más profundo de mi corazón!

IIES OLEANA. REQUENA/ **NIVEL 3**

Marina Navarro Pardo
Colaborador: Francisco Javier Navarro
Viña: Paraje Morenal, Las Monjas



Años 50

Cultivo y tratamientos de una viña de mis abuelos en el polígono nº41 parcela 95.
Anteriormente habíamos estado plantando bobal, pero ese año, llegó una enfermedad llamada filoxera, la cual hacía que la vid se destruyera en poco tiempo, por eso tuvimos que arrancar los cultivos y replantar con otro tipo de raíces llegadas desde países latinoamericanos.
En aquella época, no había grandes maquinarias para llevar a cabo trabajos como desfondar, malacatear o sulfatar; todo ello se hacía a mano, como lo último, que lo trabajábamos con una máquina que teníamos que cargar a la espalda que soportaba hasta doce litros de sulfato, o con ayuda de caballerías, como en el caso del malacate. Estos trabajos eran muy duros, ya que, en la época posterior a la vendimia, en el mes de noviembre, empezábamos a podar. Entonces, los inviernos eran muy fríos y para combatirlo usábamos los sarmientos que habíamos cortado para calentarnos. Pasaban los meses y con ellos los diferentes trabajos, hasta llegar al mes de mayo donde también había mucha faena, en este caso teníamos que esporgar, y durante los meses del verano esrayolábamos y sulfatábamos las viñas, unas cuatro o cinco vueltas. Muchos de estos procesos hoy en día ya no se hacen, aunque la mayoría se siguen practicando. Septiembre y octubre eran los meses de la vendimia. Entonces, toda clase de recolecta era manual, cortando con tijerillas u hocetes y echándolas a capazos hechos de esparto, que vaciábamos en el remolque.
Varios años más tarde, hubo una gran sequía. Este hecho hizo que tuviéramos que arrancar de nuevo los cultivos de bobal que habíamos estado utilizando. Para continuar usando estas tierras, hemos ido cambiando de variedades de vid, como por ejemplo al macabeo, aunque actualmente es de nuevo bobal.

SANTA ANA. UTIEL/ **NIVEL 1**

Lucas López Giménez
Colaborador: Lucio López Martínez
Viña: Paraje Casa Gil, Utiel

Vendimias como las de antes

Según me cuenta mi padre, mi abuelo era una persona al que le gustaba mucho la agricultura y cultivaba viñas de bobal principalmente. Él realizaba todos los trabajos que necesitaba el cultivo, como la poda, la esporga, el rayuelo.

La vendimia era el trabajo más costoso, pero a la vez más satisfactorio. En aquellos años la vendimia se realizaba manualmente no como ahora que es mecanizada. Ello implicaba que se formaran cuadrillas de vendimiadores compuestas por personas de diferentes procedencias, como estudiantes que querían ganar dinero para sus gastos en la universidad, por personas que venían de otros pueblos año tras año a trabajar y por familiares.

Estas vendimias podían durar dos, tres o incluso cuatro semanas. Se empezaba a vendimiar cuando rompía el día y se terminaba cuando el sol se ocultaba por el horizonte, las jornadas eran muy largas y pesadas, no había días de descanso, incluso se trabajaban los fines de semana para acabar lo antes posible.

Aunque la vendimia manual era un trabajo muy duro, en las cuadrillas siempre había un ambiente alegre y jovial, los momentos de descanso como los almuerzos y las comidas se aprovechaban para que los vendimiadores se contaran sus cosas, se gastaran bromas e incluso se hacían muy buenos amigos.

En los últimos veinte años las viñas tradicionales plantadas en vaso se han transformado en emparrados para vendimiar mecánicamente, esto ha acabado con las tradicionales cuadrillas de vendimiadores y las relaciones que se entablaban entre ellos.

Como en todos los ámbitos de trabajo la introducción de máquinas ha reducido la mano de obre manual y se han cambiado las costumbres tradicionales de las labores del campo.

SANTA ANA. UTIEL/ **NIVEL 2**

Sergio García Díaz
Colaborador: Vicente García Martínez
Viña: Paraje Las Cañas, Utiel

Uva, sudor y barro

Corría el año 1958, el invierno había sido especialmente frío. Cayó una nevada a finales de noviembre y la nieve no se fue hasta vísperas de Fallas, y cuando empezó la primavera fue tan lluviosa que derretía la nieve y hacía que los ríos y acequias estuvieran casi a punto de desbordarse. Después llegó San Juan y comenzó el verano, caluroso y tórrido propio de estas tierras. Todo esto se veía en las cepas, unas cepas viejas de Bobal que la madre de Vicente tenía en Las Cañas. Tenía otras, pero esa viña era la que más le gustaba. Estaban repletas de uva con los sarmientos doblados por el peso de estas y eran tan dulces como la miel. Ese año la cosecha iba a ser espectacular. La viña estaba en un llano y tenía las hileras anchas, con lo cual podían meter el carro hasta el final y recorrer la viña entera sin llevar capazos y capazos de uva. Acabó la feria, y el tiempo era magnífico, hacía calor y Vicente estaba preparado para unas vendimias fabulosas. Tres días antes de empezar, el cielo comenzó a cubrirse de nubes grises y negras que hacían presagiar un temporal. Comenzó la vendimia y no dejaba de llover. Llovió durante toda la semana y la gente empezaba a preocuparse por si se pudría la uva. Dejó de llover, pero cuando llegaron a Las Cañas, Vicente vio que no iba a ser tan fácil y cómodo, como él había imaginado. La tierra estaba oscura y por el centro aún se veían charcos. Cuando pisó la viña, sus pies se hundieron un palmo en el barro “mala cosa” pensó. Pero la cosecha había que cogerla y todos se pusieron manos a la obra. El carro no podía pasar, pues las ruedas se hundían hasta el eje, así que lo dejarían en el camino de abajo, y ellos tendrían que sacar la uva a capazos hasta el carro. Cogieron sarmientos secos del ribazo y los esparcieron por donde había más barro, para poder pisar. Comenzaron a cortar uva por la parte más alejada del camino, ahora que estaban más fuertes y con más ganas. Las fuerzas mermaron rápidamente, pues los pies con el peso del capazo se clavaban en el barro y costaba mucho caminar. Poco a poco la faena se fue acabando, las hilas se hacían más cortas y los carros se iban llenando. Cuando, uno estaba lleno, se ponía el otro y cuando se llenaban los dos, entonces se ponía la uva en una lona grande que había en el suelo. Por fin, la viña de Las Cañas se había vendimiado. Los hombres acabaron exhaustos y llenos de barro, pero habían terminado. Una cosecha que se presentaba casi como una fiesta en el campo, acabó siendo la más dura que Vicente recuerda, pues casi todas las viñas estaban igual y fue igual de trabajoso cogerlas y es que en el campo nada está seguro hasta el último minuto.

Escuela de viticultura y enología Felix Jiménez

NIVEL 3

Sergio Fuster Torres
Colaborador: Manuel Fuster Gines
Viña: Paraje Casa Blanca, Requena

Una entre muchas

No era una cepa como las demás, no trabajaba como las demás, era algo más reservada nunca daba todo de sí, pero se sabía que podía más de ella. Llegó un mal año, donde las sequías eran muy abundantes, apenas habían caído 200 litros en un largo invierno, donde no podías pedirle mucho a la cepa, porque no iba a responder con eficacia. Llegó la esperada primavera, donde se tenía que decidir qué hacer, si dejar pocas yemas en los pulgares, o por la peor parte, tener que arrancar toda la parcela. Nos fastidió mucho tenerla que arrancar, pero era la única manera de no tener muchas pérdidas ese año.

Llegó el día de arrancar la parcela, ese día que nunca querías que llegase. Allí teníamos una historia muy bonita, de una familia trabajadora, dispuesta a hacer lo que fuese por esa viña de bobal, pero no había otra opción. Llegó la retroexcavadora para arrancar la finca, empezó a arrancar las cepas como si no hubiese un mañana, pero allí estaba esa cepa, la única que estaba empezando a dar esos pequeños brotes verdes característicos de esa cepa. Mi padre que iba manejando esa retroexcavadora, paró en seco. Le parecía extraño que una cepa que nunca había trabajado bien, hubiese aguantado tan severa sequía. Decidió dejarla viva, rodeada una nueva plantación de Cabernet Sauvignon y Syrah.

Fuimos a plantar los injertos de Cabernet Sauvignon y Syrah, y allí estaba ella, sola en un llano desierto, donde solo se veían apenas una docena de raíces de aquellas cepas de bobal, y aquella cepa, donde se podían apreciar ya unos grandes brotes verdes. Nos planteamos hacerle un análisis mientras plantábamos los injertos, para saber lo que le podía hacer tan peculiar a esa planta. A los meses llegó una carta de la Diputación de Valencia, que nos decía que no tenía nada extraño, simplemente nos dijo que esa planta almacenaba tantos nutrientes que podía vivir en terrenos extremos. Nosotros la dejamos viviendo allí en señal a la superación.

“El buen vino necesita

Un loco para cultivar la viña

Un sabio para hacer el vino

Un cura que lo bendiga

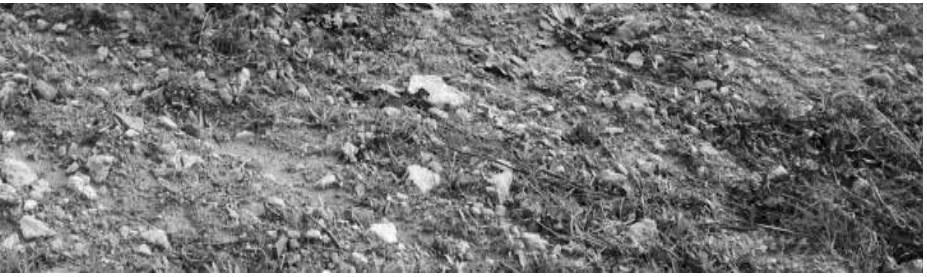
Un poeta para pregonarlo...

Y un enamorado para beberlo”.

Colegios de Primaria

CEIP CANÓNIGO MUÑOZ. UTIEL

Marcos Reyes García
Colaborador: Marcos Reyes García
Viña: Paraje Serratilla, Requena



Viejo viñedo

Entre el cielo y el suelo de nuestra comarca
crece poco a poco el fruto de nuestras arcas.
Cuántas historias caben dentro de una botella
tantas como alguien que vive el vino desde dentro
te puede llegar a contar todo de ellas.

Viejo majuelo es lo que tiene mi abuelo
una viña de más de sesenta años que cuida con esmero.
Se prepara la tierra, se desfonda y florea para poner las plantas
de la vid de la siguiente manera.

Pero como bien dice mi abuelo, el mundo del vino no empieza
solo en beberlo,
sino que empieza en el campo, mirando al cielo, esperando que
llueva para regar el terreno, pero no para quitarles el sueño con
un relampagueo.

En terreno blanco, ya trabajado, pasados unos años se injertan
con púas de cepas, sarmientos de otras cepas, que dan bastante
faena.

Todo esto analizando, corrigiendo y observando
con la poda, el lloro o sarmentando
todo para darle forma a la cepa que hoy tenemos
sin maquinaria ni herramientas de labriego
como las que hoy en día poseemos.

Para llegar al fruto, la uva, todo con trabajo y sudor en la frente
de mi abuelo y toda su gente,
que cuida su viña de manera diferente,
sus antepasados así lo quisieron y él lo tiene muy presente.

Finalmente llega la vendimia, un trabajo duro y que fastidia
pero que en familia se hace ameno y con alegría,
para recoger el buen vino que produce esta viña.

CRA EL TEJO. CAMPO ARCÍS

Olga Expósito Atienza
Colaborador: Emilio Expósito Hernández
Viña: Paraje Tornel, Requena

Una viña con historia

La meseta de Utiel-Requena
tiene por nombre mi zona,
en ella se planta una gran uva
que es la mimada de la zona.

La más conocida es la Bobal,
que gracias a ella ricos vinos podemos crear.
Aunque no todo el mundo sabe apreciar
el sabor de esta uva genial.

Gracias al trabajo de nuestros abuelos,
arando y cuidando nuestros majuelos,
hoy podemos conseguir
un buen vino para servir.

El gran producto de nuestras bodegas
que viaja de aquí hasta Noruega.
a todo el mundo suele gustar,
y para probarlo nuestra comarca pueden visitar.

CEIP ENRIQUE RAMBAL. UTIEL

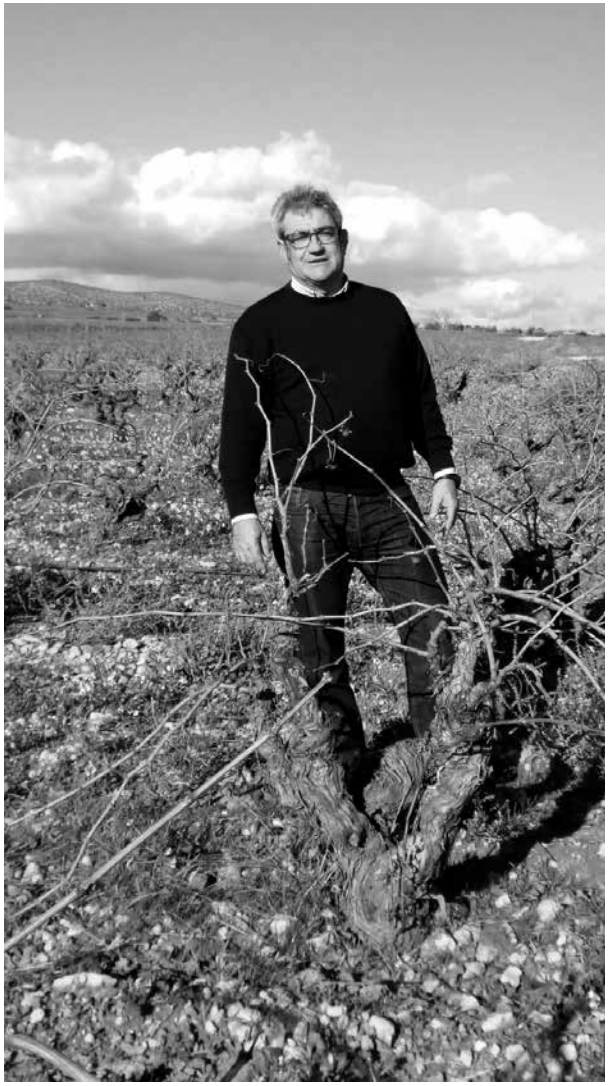
Néstor Soda Garijo
Colaborador: Julio Garijo Navarro
Viña: Paraje Escarramana, Utiel

Hasta los 100 años

Me considero un tipo con suerte, bueno, una cepa con suerte. Sí lo creo, a mis 80 años ya, vividos con mis hermanas, en esta vieja viña.
Cuando nací de un sarmiento, al año fui injertada de la mejor variedad, Bobal del terreno, ni más ni menos. Eché raíces en Utiel, en tierra de secano rojiza y a los tres años empecé a dar uvas para hacer vino.
Me han cuidado bien, primero el señor Julio y luego su hijo Julio, Juliete, al que vi crecer. Y es que cuando llegaba la época de la vendimia al señor Julio le ayudaba toda la familia a recoger las uvas. Era en septiembre, y aunque su hijo casi no andaba lo traían. Recuerdo que venían en un carro tirado de un mulo al que llamaban Gallardo. Llegaban al salir el sol, hasta la puesta, y regresaban con el carro cargado de uva a la bodega en el pueblo. Y arriba del carro, en la montaña de uva, Juliete sucio de tierra y mosto, y rojo del sol.
A mí la época del año que más me gusta es la primavera, sí, porque empiezo a brotar, empiezan a nacerme hojitas y con mis compañeras verdeamos los campos. Nos van arreglando para prepararnos y dar más frutos, nos labran para que la lluvia cale mejor en nuestras raíces, nos quitan la hierba, nos esporgan y rayuelan. No me gusta el invierno, estamos sin hojas, desnudas, nos cortaron los sarmientos y lo pasamos dormidas, soportando fríos, nieves. Nuestros amigos los animales tampoco están muy animados con el frío, al contrario que en primavera, que se sube el conejo a comer los brotes tiernos, los pardillos y jilgueros hacen nidos en mi tronco, la liebre hace su cama a mi lado, las avispas se atreven a hacer sus panales en mí, se pasean cerca las culebras...
Enfermar, claro, lo normal en años de exceso de lluvias, con el mildiu y la cenicilla, pero me curaba gracias a que me sulfataban con fungicidas. Me libré de la temida Yesca, enfermedad mortal.
El día más feliz de mi vida, cuando ya me cuidaba Juliete y me dijo, menuda uva que has echado, ésta va a concurso de feria, ¡y lo gané, con mi uva de 3 Kilos!
Hoy en otoño, y vestida de rojo, solo espero vivir con buena salud hasta los 100 años. Aunque daré poca uva, será destinada a elaborar los mejores vinos.

CRA ENTREVIÑAS. FUENTERROBLES

Carlos Moya Fernández
Colaborador: José María Hernández Martínez
Viña: Paraje Anicas o Rinconazo, Fuenterrobles



La viña de mi niñez

El relato que voy a contar transcurre en el término de Fuenterrobles.
La historia comienza en un viñedo, muy muy antiguo, con poquito más de 100 años con pie que se denomina Franco o también viña del terreno.

Esta persona iba con su padre, por la viña, viendo cómo iba a ser la cosecha, observando y preguntándose cómo algo tan pequeño que en apenas cinco meses se pudiera convertir en esos “bobales” que se vendimian para producir esos vinos que luego tan buenos nos están. ¡Cosas caprichosas de la sabia naturaleza! - piensa para sus adentros.

Cuando llegó el momento de la vendimia, en la cuadrilla iban sus hermanos, su padre y otros jornaleros que les ayudaban a hacer la vendimia. Su padre, como había ido a ver el estado de las viñas con él y un poco agradecido por haberlo acompañado, le dejó conducir el tractor por la viña.

¡Casi no podía creer lo que estaba diciendo!

Fue tanto el regocijo y la alegría de poder llevar el tractor que, aún hoy, cuando va a esa viña, cuando pisa ese territorio Bobal, la nostalgia y el recuerdo de aquel maravilloso día, le trasladan a esos recuerdos de su juventud y su niñez.

CEIP LAS HIGUERILLAS, REQUENA

Javier Martínez García
Colaborador: Juan Martínez Robledo
Viña: Paraje Calderones, Los Isidros

El viejo y los bikers

Aquella cálida mañana de verano, decidimos mis amigos y yo salir y dar una vuelta con las bicis. Pero teníamos que estar todos los de la manada de los bikers, que éramos: Diego, Pablo, Elisa. Hugo, Rafa, Marc, Marcos, Rubén y yo.

Siempre tenía que llegar alguien tarde, pero ese día no faltó nadie a la cita.

Marc dijo: - “Uhh que bien hemos llegado a tiempo”
Yo contesté: - “Pues entonces vámonos”.

Tras unos minutos de marcha, Pablo pinchó, y justo ahí en un recodo del camino nos encontramos con un buen hombre sentado en una piedra, oteando el horizonte.
Era Juan el agricultor. Nos paramos y le preguntamos qué hacía ahí; y nos dijo que estaba sulfatando las cepas para el mildiu.
Le preguntamos qué era eso y nos explicó todo sobre el mildiu, también llamado mildeo o mildeu. Es un hongo que ataca las partes verdes de las plantas apareciendo manchas blancas y marrones, pero también puede aparecer en el fruto cuando este es joven y su tamaño es el de un guisante. Suele desarrollarse en primavera cuando las temperaturas son suaves y hay bastante humedad.

Nos preguntó: ¿quién sabe por qué tengo esos rosales plantados?
Elisa dijo ¡para regalarle ramos a su esposa!

Con los ojos brillantes Juan nos dijo que hacía mucho que su Reme no olía esas rosas. En realidad, las tengo aquí para que me avisen de la presencia de hongos, ya que las rosas son mucho más sensibles a la enfermedad y se marchitan antes que la vid.

Nos quedamos un rato más ahí, sentados con Juan que disfrutaba contándonos viejas historias de sus viñedos, añorando tiempos pasados, pero con ilusión por transmitirnos toda su sabiduría en el cuidado de la vid. Juan nos invitó a almorzar y como Pablo pinchó se llevó la bici en el remolque y Pablo se vino conmigo.

CEIP LUCIO GIL FAGOAGA, REQUENA

Nerea Pardo Pardo
Colaborador: Justo Robredo Martínez
Viña: Paraje El Valenciano. Venta del Moro

Bobalina

¡Hola! Soy Bobalina, pero no te equivoques, no me llamo así porque "esté en la parra", aunque... pensándolo bien a lo mejor sí que tengo algo que ver con las parras, porque son mis primas. Volviendo a mi nombre, me llamo Bobalina porque soy una viña de Bobal, una variedad de uva que es característica de estas tierras del interior de Valencia (Utiel-Requena).

Aunque el paraje donde estoy se llama el Valenciano, la verdad es que Valencia queda bastante lejos de aquí, pues estoy en el término de Venta del Moro, que es una de las poblaciones más alejadas. Por cierto, a ese moro de la venta nunca lo he visto por aquí, porque, aunque soy bastante vieja, nunca llegué a conocer a los moros que pasaron por estas tierras.

Como te decía, aunque tengo nombre de jovencita, la verdad es que tengo muchos años, y he conocido generaciones enteras, viéndolas crecer una tras otra mientras pasaban entre las cepas para vendimiar mis preciosas uvas. ¡Ay! ¡Qué tiempos aquellos cuando cargaban las uvas en burros! Aunque, de vez en cuando me asustaban con sus rebuznos, no hacían tanto ruido como los tractores de ahora, ni olían tan mal.

La verdad, es que no se vive tan mal siendo una viña, sobre todo si te cuidan bien y te tratan con cariño, como lo hace Justo desde hace ya bastantes años. Él me heredó de su padre, y su padre del suyo. Y creo que Justo también está contento conmigo, pues casi todos los años le doy más de 5.000 kilos de uva. Aunque, ahora recuerdo, que hace unos 10 años, en pleno mes de julio, cayó un pedrisco tan grande que me dejó sin uvas y ¡casi desnuda! pues hasta las hojas quedaron hechas trocitos. Por suerte, esto no ocurre todos los años, aunque siempre hay unos mejores que otros. Hay años de pocas lluvias, y esos los paso bastante mal, además de por el calor, porque la tierra se pone muy dura, todo se llena de polvo y me cuesta mucho hacer crecer las uvas.

Bueno, ahora que te he contado un poco de mi vida, espero que no dejes de probar el vino que hacen con mis frutos, porque he oído decir por ahí que es un vino muy especial y está muy bueno.

CEIP MAESTRO AGUILAR, CAMPORROBLES

Daniel Ponce García
Colaborador: Daniel Ponce García
Viña: Paraje Casa La Viña, Camporrobles

Casa la viña

Hace mucho tiempo en un pequeño pueblo de la Comunidad Valenciana se hallaba al pie de las montañas, en el límite de poder cultivarse la viña por el motivo de la altura, una casa de campo conocida como “CASA LA VIÑA”, que la rodeaba una hermosa y cuidada viña de las pocas que no le dañó la filoxera (un insecto parásito que come la raíz de la vid) y que acabó con todo el viñedo europeo.

La viña era la variedad más apreciada de la zona “LA BOBAL”, nuestra autóctona.

Esta viña tenía más de un siglo, mi familia sabiendo todas las cualidades que tenía este viñedo decidió elaborar un buen vino. Con mucho esfuerzo, trabajo e ilusión construyeron una pequeña bodega de la que salió un buenísimo vino y muy valorado por todos. El vino se llamó “CASA LA VIÑA”.

Hoy en día esa plantación no existe, pero sí una nueva plantación injertada con madera de la anterior viña, con un terruño extraordinario, este ya mecanizado y moderno.

De toda esta historia a mi familia y a mí nos queda la herencia del cariño y buen hacer vitícola y enológico. También mi mote “Daniel de Casa La Viña”.

CEIP MAESTRO VICTORIO MONTES, VENTA DEL MORO

Luis Játiva Piqueras
Colaborador: Luis Roberto Berlanga Navarro
Viña: Paraje Sinisterra, Venta del Moro

La viña que se comían los animales

Había una vez un agricultor, un poco mayor, de unos cincuenta y siete años, su pelo era corto y de color blanco, y de estatura media. Aquel agricultor es mi vecino y se llama Luis Roberto. Él tenía una viña en un paraje llamado Misterra. Era una viña muy buena de uva bobal, la viña era bastante grande, de unas tres hectáreas, equivalente a once mil quinientas cepas aproximadamente.

En el año dos mil se escaparon los ciervos, los jabalíes y las perdices de una finca privada llamada el Tochar. Al día siguiente, cuando él se fue a trabajar a su viña, vio que todos los animales que se habían escapado del Tochar se habían comido toda la uva y solo le dejaron el raspajo. Luís Roberto se puso muy triste porque se había quedado sin cosecha. Menos mal que el seguro de la sociedad de cazadores le pagaba toda la uva perdida (lo que serían unos veinte mil kilos de uva).

El problema era que todos los años siempre que quedaba poco tiempo para comenzar a vendimiar se repetía la misma historia, los animales se comían toda la uva. Como todos los años, el seguro de la sociedad de cazadores le pagaba el daño causado por los animales. El agricultor estaba desesperado y cansado de que los animales salvajes se comieran todo el fruto de su trabajo. Además, el seguro de la sociedad de cazadores le pagaba cada vez menos dinero; al principio seis quilos de uva, luego cinco... Hasta que el último año no le pagaron nada.

El agricultor estaba desesperado y cansado de trabajar las viñas para que al final los animales acabaran comiéndose el fruto de su trabajo. Así que, tras cinco años le dieron dinero para arrancar la viña entera; Y, claro, como estaba desesperado arrancó todas las cepas de la viña. Fue una lástima porque por culpa de los animales tuvo que cambiar su viña de bobal por otro cultivo con árboles altos para que los animales no acabaran con su cosecha. Desde entonces cada vez que va a ese campo se acuerda de la viña de bobal que tenía allí.

CEIP MANUEL GARCÍA IZQUIERDO, SAN ANTONIO DE REQUENA

Raquel Casañ Ballesteros
Colaboradora: María Isabel Sánchez Iranzo
Viña: Coto Manglano "La Americana", Requena

La Americana

Yo nunca conocí a mi abuelo, pero me han contado que desde que él era niño trabajaba ayudando a su familia en el cultivo de la vid.

Cerca de San Antonio, hay un lugar al que todos los agricultores conocen como "La Americana ". Mi abuelo y ahora mi padre, siguen cultivando esas tierras, de empinadas laderas y pequeños valles a las faldas de la Sierra de Juan Navarro, donde a día de hoy todavía crecen aquellas primeras plantas de vid de la variedad Bobal, cepas americanas que trajeron a este terreno para ver cómo se adaptaban a la comarca.

Con los años hemos visto que estas plantas se acostumbraron a nuestra tierra y a nuestro clima. Aquellas cepas son ahora centenarias y se las conoce como cepas viejas: plantaciones perfectamente adaptadas y todavía en producción.

En la actualidad el campo se ha ido transformando en un sinfín de alambres y gomas, pero La Americana es uno de los últimos parajes de la comarca donde las retorcidas y resecas cepas se mantienen plantadas tradicionalmente en vaso, sin emparrados, con hilas generalmente anchas, por donde antaño pasaron carros tirados por mulas cargadas con uvas de la variedad Bobal.

Espero que, con el paso de los años, este lugar tan especial no cambie nunca, para poder ver y recordar siempre nuestros orígenes.

CRA OLEANA, CAUDETE DE LAS FUENTES

Alba López Moreno
Colaborador: Julio Moreno Navalón
Viña: Paraje Calderón, Caudete de las Fuentes

La viña de mi tio

Mi tío se llama Julio Moreno, alias “Julito” y su familia es de Caudete de toda la vida.

Julito heredó de sus antepasados unos terrenos y entre ellos una viña situada en Caudete de las Fuentes en el polígono 12, parcela 28. La viña se llama “Calderón” y es una viña centenaria de uva bobal.

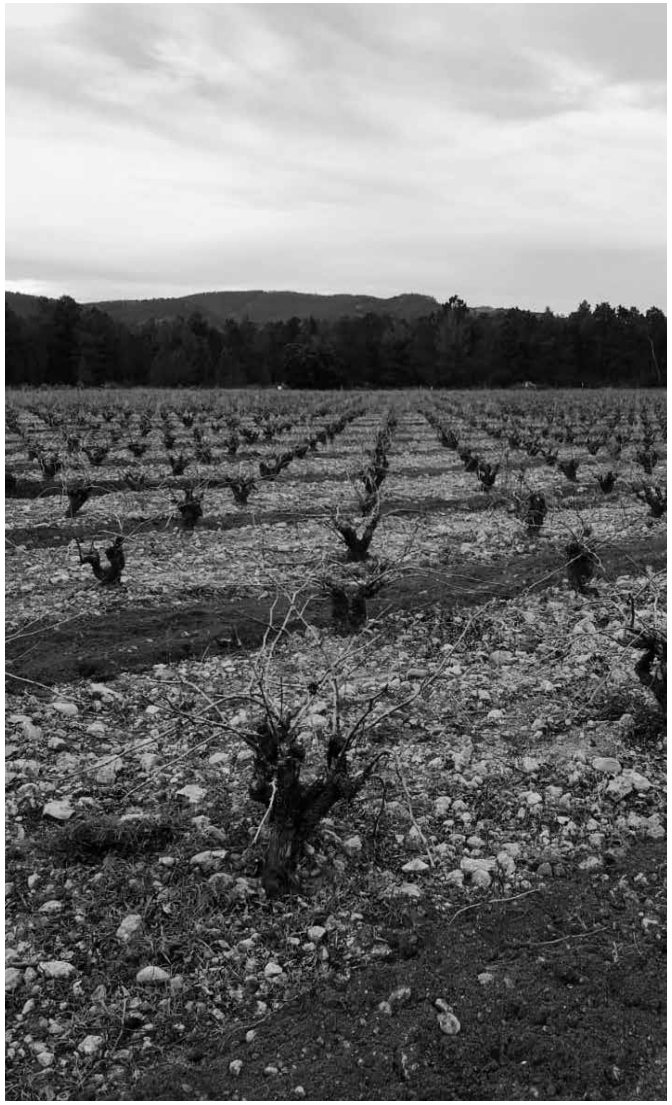
Desde que yo era muy pequeña, mi tío me contaba que esta viña es una viña centenaria con mucha historia, porque justo debajo había, hace muchísimos años, una villa romana y que siempre que labraba encontraba trozos de vasijas, ánforas, tejas y todo tipo de cosas rotas de la época romana. Lo que demuestran estos restos arqueológicos es que los seres humanos siempre han bebido vino y que supuestamente los guardaban en estos restos que mi tío encuentra y que servirían para elaborar y guardar el vino.

Caudete de las Fuentes, que también es mi pueblo, tiene muchos restos arqueológicos, sobre todo de los íberos, y desde muy pequeños nos enseñan en el colegio y también desde el Ayuntamiento la historia de nuestros antepasados, los íberos. Hasta hay un poblado íbero llamado Kelin en un paraje de Caudete llamado “Los Villares”, y un museo arqueológico con todo lo que han encontrado, entre otras muchas cosas aparecieron semillas de uva muy antiguas.

A mí me gusta imaginar a los íberos y más tarde a los romanos cultivando esta viña y quizás las uvas de la viña de mi tío están tan buenas por todos los cuidados que ellos le dieron y quién sabe si hasta las plantaron ellos.

CEIP RAMÓN LAPORTA, SINARCAS

Victoria Sanz Monterde
Colaborador: Santiago Monterde Varea
Viña: Paraje Puentecilla, Sinarcas



Toda una viña

Hola a todos, hoy vengo a contaros la historia de la viña del Campo.

Mi bisabuelo quería plantar en su terreno del Campo una viña, pero no tenía para plantarla.

Cuando mi bisabuelo se murió el terreno se lo quedó mi abuelo Santiago, entonces mi abuelo empezó a plantar la viña con ayuda de algunos familiares. Cuando estaban plantando la viña mi abuelo se puso muy malo, le dijeron hasta que se iba a morir, entonces al saber esto mis tíos siguieron plantando la viña. A base de cuidados y medicamentos mi abuelo se mejoró. Entonces cuando mi abuelo salió del hospital se puso muy feliz porque habían acabado de plantar la viña tal como él y su padre querían.

Al día de hoy aún seguimos yendo a la viña y ahí comemos, vendimiamos y pasamos un buen rato.

Y esta es la historia de la viña del Campo.

COLEGIO SANTA ANA, UTIEL

Lidia López Jiménez
Colaborador: Jaime López Mármol
Viña: Paraje Vallejo de las Cañas, Utiel

Viña bobal Vallejo de las Cañas

Me encanta la viña Vallejo de las Cañas. Se ubica dirección a Sinarcas. Me gusta ya que esta viña la ha heredado mi padre de mi abuelo y él la heredó de su padre. Con lo cual es antigua. En ella hay 2.700 cepas de bobal que se han ido cuidando con esmero podándolas, recogiendo los sarmientos, echándoles estiércol, labrando, hasta la recolección que hoy en día se hace con maquinaria agrícola: tractores, vendimiadoras...

Cuando mi bisabuelo, Gregorio, ib a allí acudía con su familia, sus cuatro hijos y su mujer, pasaban el día, se comía allí hasta que se llenara el carro. Aunque lo mejor era cuando los bobales eran grandes, pues la cosecha era muy buena y recompensa los cuidados y sacrificios más las otras 7 hectáreas que tenían que cuidar y trabajar de otras viñas.

Lo malo de la vendimia, era cuando llovía. El carro lleno de uva se quedaba atascado en el barro de la viña y era muy difícil sacarlo.

Al acabar la vendimia, la cepa se queda sin fruto, entonces hay que tratarla con unos cuidados. En abril salen unos pequeños pámpanos debido a la subida de temperatura. De entre esos pequeños pámpanos, brotan pequeñas uvas que van aumentando en tamaño y dan paso del color verde al color morado, indicando su próxima recolección en septiembre. Recolección que el agricultor espera con trabajo e ilusión durante todo el año.

CEIP SERRANO CLAVERO, REQUENA

Víctor De Gracia García
Colaboradora: Isabel Mislata Serrano
Viña: Paraje La Taralluela, Requena

Las viñas bobales de mis yayos

Mi abuela tiene una viña con historia,
y es de uva bobal
que sigue en su memoria
y es un poco particular.

A los ocho ya vendimiaba
ya de niña, al amanecer,
muy temprano se levantaba
para las tijerillas coger.

En un carro con burros
y con machos también,
iba en carro o caminando
sin prisas y sin correr.

Al llegar al viñedo,
empezaba a plantar
sin ningún miedo,
no paraba ni a descansar.

Un año o dos más tarde,
volvía allí a vendimiar,
empezaba con su trabajo,
y lo hacía en un plis plas.

A la hora del almuerzo
se tomaba un pastel,
llevaba su mejor atuendo
y un trapo de papel.

En carros las uvas llevaban,
para poderlas pisar,
y la vendimia terminaba,
para poder el vino sacar.

La bobal iba al trullo,
donde se pisaba y aplastaba,
y todos con mucho orgullo,
ahí el vino creaba.

Hoy a esas viñas viejas,
vamos todos en familia
jugamos entre las hilas
y disfrutamos la vendimia.

CEIP VICENTE ALEIXANDRE, SIETE AGUAS

Carolina Martínez Muñoz
Colaborador: Salvador Zahonero Camps
Viña: Paraje Avellán, Siete Aguas

Historia de la viña avellán de Siete Aguas

En Siete Aguas a una altitud de 700 metros en un paraje llamado Avellán se encuentra la viña de Salvador Zahonero. Es una viña de ocho hectáreas en la que en el año 2007 plantó más de 20.000 cepas de diversas variedades. Entre ellas se encuentran la bobal que es la autóctona de la zona. Además, hay otras variedades como tempranillo, garnacha tintorera, merlot, godello, monastrell, chardonnay, shiraz, cabernet franc y cabernet sauvignon y blancas.

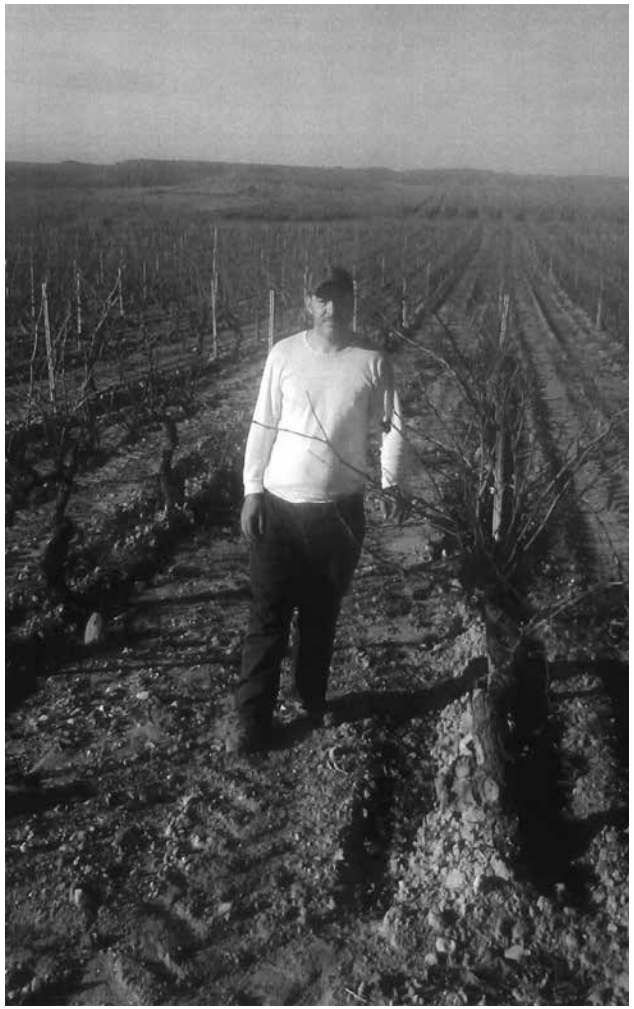
De todas las variedades que plantó Salvador Zahonero las que mejor se adaptaron a ese tipo de tierra y clima fueron: el merlot, el shiraz y la garnacha de tercera generación.

Lo primero que hay que hacer para plantar las viñas es enterrar un sarmiento llamado planta americana bajo tierra dos años. Después se injerta. Hay tres formas de injertarlo: de aguja, injerto a la inglesa y de yema.
Hay muchos tipos de uva: shiraz, bobal, merlot... También hay variedades que han desaparecido como la arroba, palot, mondragón, crujidera y murviedro.
Para que la viña no se muera, hay que cortar unos 4 centímetros de cada lado.
Cuando las uvas cambian de color se llama envero. Sobre mayo y junio a las plantas les entran hongos como el oidio que se desarrollan en la planta y ponen la uva y la madera muy negra hasta que se secan si no son tratadas. Hay que poner sulfato. Otro hongo es el mildiu.
En la temporada de vendimia, una máquina vendimiadora recoge las uvas para llevarlas a la cooperativa de Requena. Cuanto más madura esté la uva más grado tiene el vino y de mejor calidad será. Finalmente se embotellan y se les pone nombre.

Escuelas de adultos

EPA REQUENA

Elma Acuña Avalos
Colaborador: Raúl Contreras Arocas
Viña: Paraje Las Lomas del Mudo, Requena



Historia de la vid, narrada por Raúl Contreras y escrita por...

Mi nombre es Raúl Contreras, tengo 50 años y os contaré como yo empecé en la vid. Fue en una edad muy precoz, bueno como todos en esa época, tenía yo 8 años, las vendimias de hoy en día ya no son como antiguamente, antes eran emocionantes, toda la familia se implicaba mamá, papá, etc.., era una gran fiesta, una armonía. Qué tiempos aquellos, que ya no volverán. Mis tíos compraron una pequeña parcela de viña y se pusieron en contacto con mis padres para decirles que necesitaban ayuda en la vendimia y, como somos 4 hermanos, yo al oír eso fui el primero que me ofrecí para irme con ellos a la vendimia.
Recuerdo que esa noche no dormí, de la emoción que llevaba. Al día siguiente, vinieron mis tíos a por mis hermanos y yo, era tal mi alegría que no quería tomar mi leche, sentía mariposas en el estómago. Tantas eran las ganas de saber lo que era eso de vendimiar. Mi tío me dio por primera vez la tijera de vendimiar, eso era más grande que yo y me puse a vendimiar. La experiencia fue muy bonita, muy duro era el trabajo. Ese día llegué a casa rendido pero feliz. Así año tras año trabajando con mis tíos en la viña familiar. Hasta al día de hoy sigo trabajando en la agricultura así me gano la vida. El trabajo de la vid es muy duro, tienes día de todo: frío, sol, calor, lluvia etc.
Los compañeros de trabajo son los que te sacan una sonrisa, así el trabajo es más llevadero. He visto los primeros tallos verdes, sus primeras hojas, sus primeras uvas, la he visto crecer y madurar. A mí me gratifica este trabajo, porque solo tienes que ver el esfuerzo de todo un año, en la cara de una persona, al tomar una copa de vino y que esté disfrutando, siento una gran satisfacción.

EPA UTIEL

Amparo Iranzo Carrión
Colaborador: Emilio Iranzo Cervera
Viña: Paraje La Rambla, Estenas

Mis viñas de Bobal

Esta es la historia de un campo de trigo convertido en un campo de viña Bobal que era de la familia Iranzo.

Cuando yo tenía 10 años, a mi padre lo que más le gustaba era tener muchos campos, cuando iba ganando dinero mi padre lo invertía en viñas. Sobre todo, la variedad Bobal. A mí me empezó a llevar al campo con 12 años. Fui mirando y aprendiendo todo lo que él hacía como rayolar, esporgar, vendimiar, sarmentar... ya que podar y labrar eran faenas más duras. A día de hoy, después de 47 años, estoy muy contenta de que me pudiera enseñar todas las faenas del campo. Todos los años voy a vendimiar porque es la faena que más me gusta. Aunque ahora ha cambiado la forma de vendimiar.

Cuando tenía 11 años me iba con mis padres a nuestros campos de uva Bobal para vendimiar. Antes, se cogía el carro, se iba cortando la uva y se echaban en canastos grandes en el mismo. Después, los carros bajaban hasta Utiel para descargar la uva en la cooperativa.

Luego para labrar, se cogía el macho y con un arado se iba labrando. El macho era llevado por mi padre. Ahora se labra con tractores y arados.

Hace años, a la hora de podar se hacía con tijeras manuales. Yo le ayudaba a sarmentar, que es coger los sarmientos y hacía montoncillos que le llamábamos “gavillas”, para luego quemarlos en la lumbre.

Ahora la vendimia no es igual. Hay muchas viñas que están emparradas, por lo cual tienen que ser vendimiadas por las máquinas vendimiadoras y las viñas de vaso que son las de toda la vida se vendimian a mano.

Por último, en verano se iba a segar a mano con una corbella y ahora se hace todo con la cosechadora.

PREMIADOS CON UN **SEGUNDO PREMIO**

	CENTRO	MUNICIPIO	NIVEL	CURSO		TÍTULO RELATO	ALUMNO/A	COLABORADOR/A
1	**IES 1**	Requena	1	1º ESO		Una vendimia para contar	Felipe Álvarez Velencoso	José Martínez
2	**IES 1**	Requena	2	4º ESO		Un precioso día de junio	Mónica Letterer Ramos	Mª Ángeles Novella Herrero
3	**IES Alameda**	Utiel	1	2º ESO		Una historia con viñas	José Manuel Roger Jordán	Ramón Roger Hernández
4	**IES Alameda**	Utiel	2	3º ESO		La Pinada	Lara Rebolledo Cardona	Vicente Cardona Almoguera
5	**IES Alameda**	Utiel	3	1º Bachillerato		La importancia de la viña de Bobal en Utiel	Blanca Buedo Sánchez	José Vicente Yuste Pardo
6	**Miguel Ballesteros Viana**	Utiel	1	2º ESO		La guapa	Eloy Martínez Cárcel	Rafael Cárcel López
7	**Miguel Ballesteros Viana**	Utiel	2			La viña del cerezo	Lorena Vergara Chaves	Lorena Vergara Chaves
8	**Miguel Ballesteros Viana**	Utiel	3	2º Bachillerato		La flamenca	Yaiza Ibáñez González	Conrado Ibáñez González
9	**Oleana**	Requena	1	1º ESO		Cerro colorao	Érika Lozano Cano	Rafael Lozano Martínez
10	**Oleana**	Requena	2	3º ESO		Una vida contada por ellas, nuestras cepas de bobal	Rosalía Garrote Molina	Rosalía Molina Cano
11	**Oleana**	Requena	3	1º Bachillerato		Justicia Bobal	Juan Ramón Rodríguez Valle	Manolo Sánchez
12	**Santa Ana**	Utiel	1	2º ESO		Mi infancia grabada en una hoja de cepa	Alicia Iranzo Sáez	José Antonio Iranzo Zahonero
13	**Santa Ana**	Utiel	2	3º ESO		La cosecha de Manuel	Jacobo Mateo Hernández	Manuel Hernández García
14	**Escuela Viticultura y Enología**	Requena	3	1º TMA		Historia de una viña	José Miguel Yagüe Hernández	Juan Hernández García
15	**Canónigo Muñoz**	Utiel	Primaria	6º		Un siglo vendimiando	Diego Vergara López	José Mamerto
16	**El Tejo**	Campo Arcís	Primaria	5º		La viña	Claudia Pardo Gómez	José Pardo Martínez
17	**Enrique Rambal**	Utiel	Primaria	6º		Una entrevista muy interesante	Diana López Ballesteros	Pedro Vicente López Hernández
18	**Entreviñas**	Fuenterrobles	Primaria	6º		La viña de mi abuelo	Youssef Mabtoul Kosmi	Ernesto Pérez Arroyo
19	**Las Higuerillas**	Requena	Primaria	5º		Una viña con historia	Alejandro Cortés Ortiz	Clemente Navalón Robledo y Joaquina García Pérez
20	**Lucio Gil**	Requena	Primaria	6º		Bobal en El Ardal	Jimena Martínez Serrano	Guadalupe Atienza Cárcel
21	**Maestro Aguilar**	Camporrobles	Primaria	5º		Pinos Altos	Lucía García Lorente	Delfín García Sánchez
22	**Maestro Victorio Montes**	Venta del Moro	Primaria	5º		El Renegado	Raquel Murcia Peñarubia	Gregorio Murcia García
23	**Manuel García Izquierdo**	San Antonio	Primaria	6º		El legado de mi abuelo	Paula Robredo Serrano	Fernando Serrano (en su memoria)
24	**Oleana**	Caudete de las Fuentes	Primaria	6º		Una viña con historia	Rafa García Casañ	Rafael García Ballesteros
25	**Ramón Laporta**	Sinarcas	Primaria	5º		Viña del nogal	Martín Pérez Clemente	Fidel Clemente Mas
26	**Santa Ana**	Utiel	Primaria	5º		El escalón y su bobal	Rodrigo Zafrilla Ortiz	Emilio Ortiz García
27	**Serrano Clavero**	Requena	Primaria	5º		Viñeta y el nacimiento de sus nietos	Hugo Montés Peláez	Sonia Rodríguez Sáez
28	**Vicente Aleixandre**	Siete Aguas	Primaria	5º		Historia de la viña Avellán de Siete Aguas	Rocío Esteve Martínez	Salvador Zahonero Camps
29	**EPA Requena**	Requena				Bobal de la cuesta Colorá	José Luis Monteagudo Palomares	Mª Eloisa López
30	**EPA Utiel**	Utiel				Uva Bobal	Bouziane Arab	Sergio Ortiz

utiel requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

utiel requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Sevilla,12. Aptdo 61 46300
Utiel Valencia. España
T+ 34 962 171 062
www.utielrequena.org

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales