



VIÑEDOS DE IBERIA.
ANTIGÜEDAD, CULTURA Y TRADICIÓN

TERRITORIO
BOBAL

TERRITORIO BOBAL

Indice

Presentación	7
Introducción al Territorio Bobal	9
1. Descripción del bien	11
1.1 Factores naturales	13
1.2 Historia y evolución de la viña y el vino.....	14
2. Justificación del valor universal excepcional.....	39
3. Criterios que avalan el valor universal excepcional.....	43
4. Declaración de autenticidad e integridad	53
5. Análisis comparativo	57
5.1 Comparativa	71
6. Límites. Protección y gestión.	79
6.1 Delimitación del bien.	81
6.2 Límites. Descripción.	83
6.3 Protección y gestión.	87

Presentación

En el año 1998, el Ministerio de Cultura propuso a la UNESCO incluir el bien denominado ***“Vino y Viñedo. Itinerario Cultural a través de las ciudades del Mediterráneo”*** en la Lista Indicativa de bienes culturales candidatos a ser declarados Patrimonio de la Humanidad.

El objetivo era preservar los territorios vitivinícolas de España, tanto en su vertiente natural como cultural, que han sido y son fundamentales en el desarrollo económico, social y cultural de este país y que forman una parte importante de sus señas de identidad.

Así se destacaba la importancia de un ecosistema, en el sentido más amplio del término, en cuya formación han intervenido, modelando armónicamente la naturaleza durante generaciones, miles de viticultores, bodegueros y enólogos. El cultivo de la vid en sus diferentes variedades de uva y su transformación en vino, ha dado origen a un paisaje característico y a una excepcional cultura merecedora de una protección especial por su singularidad.

Las zonas geográficas incluidas inicialmente fueron Galicia, Castilla y León, La Rioja, Navarra, Aragón, Cataluña, Baleares, Valencia, Murcia, Castilla La Mancha, Madrid y Extremadura.

En este contexto nacional, ha llegado el momento de dar un paso más para culminar el trabajo iniciado hace ya más de una década y que permitió la inclusión del espacio vitivinícola Utiel-Requena dentro de la Lista Indicativa *“Vino y Viñedo. Itinerario Cultural a través de las ciudades del Mediterráneo”*. El “Territorio Bobal” identifica no solo a un territorio y a una variedad dominante de uva que es el resultado de siglos de evolución, sino a un espacio singular en el que paisaje, cultura, historia y tradiciones forman un todo armónico que aspira ahora a formar parte definitiva de la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO.

El documento que se adjunta es el fruto de un ilusionante trabajo colectivo en el que han quedado aparcados los localismos para ofrecer más allá de nuestro hábitat una visión global de los valores excepcionales que atesora el Territorio Bobal.

Introducción al Territorio Bobal

El espacio geográfico formado por Requena y Utiel, y con ellos otros siete municipios valencianos: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Siete Aguas, Sinarcas, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, conforma el mayor, más compacto, más antiguo y, probablemente, mejor conservado ecosistema vitivinícola en España.

Existen muchas cifras que avalan la importancia de la vid y del vino amparados por la Denominación de Origen Protegida (DOP) Utiel-Requena. Sin embargo, es la observación directa del paisaje, de la trama urbana de sus pueblos y aldeas y la percepción de la estructura social y económica de su población, la mejor manera de aproximarse al conocimiento de este Paisaje Cultural ***cuyo origen se remonta al siglo VII a.C. y que se ha perpetuado hasta la actualidad.***

Antigüedad y Continuidad en el tiempo, ambas acreditadas por la arqueología y las fuentes documentales, son los elementos esenciales que han modelado y enriquecido un Paisaje Cultural en el que el territorio, sus habitantes, el patrimonio arquitectónico, las expresiones artísticas, el habla y la cultura popular, entre otras manifestaciones, se han desarrollado y evolucionado en paralelo e íntimamente unidas al cultivo de la vid y la elaboración y el comercio del vino iniciado en el siglo VII a.C. en *Las Pilillas* de Requena. Esta trayectoria simbiótica entre paisaje físico, humano y cultural y la vitivinicultura tiene una de sus señas de identidad en la ***variedad autóctona Bobal*** y constituye un caso singular y probablemente único en el mundo que justificaría la inclusión del “Territorio Bobal” en la Lista del Patrimonio Mundial de la UNESCO.

El espacio físico

La vid ocupa casi 35.000 hectáreas de terreno sobre una superficie global de 176.500 hectáreas distribuidas en los nueve municipios. Almendros y olivos, tan importantes en el secano español, suman apenas 16.000 hectáreas, mientras el otrora poderoso cultivo del cereal se reduce a unas 4.000 hectáreas, casi la misma superficie ocupada por un regadío residual circunscrito a las vegas de los ríos Magro y Cabriel.

Sin embargo, es la mezcla de todos estos ingredientes unidos, rodeados a veces y salpicados muchas otras por el amplio y bien conservado espacio forestal, la que otorga al paisaje de la comarca vitivinícola de Requena-Utiel unas características únicas.

En este mar de viñedos, donde primer plano y horizonte se confunden a veces y se llenan de color en otoño y primavera, se producen al año unos 150 millones de litros de vino, de los que una gran mayoría sigue comercializándose a granel, pese al auge del vino embotellado, 26,5 millones de botellas vendidas, experimentado en los últimos años.

La tradición

Recientes descubrimientos arqueológicos que remontan el cultivo de la vid y la elaboración de vinos en la comarca al siglo VII antes de Cristo, han acreditado una tradición de la que son herederas un centenar de bodegas, los 6.500 viticultores acogidos a la D.O.P. Utiel-Requena y cientos de personas más que mantienen una relación directa o indirecta con la vitivinicultura. Fruto de esta larga y acreditada tradición, la comarca ha sido escenario de un proceso evolutivo, todavía vivo, generador de un excepcional paisaje que nace como resultado de la interacción entre el hombre y tierra.

La vid y su cultivo, así como el vino, su elaboración y comercio, están presentes en la comarca desde hace al menos 2.700 años, como acreditan los restos arqueológicos y los fondos documentales. A finales del XIX, con la gran expansión del viñedo provocada por la llegada del ferrocarril a la comarca, el cambio de la propiedad de la tierra (desamortizaciones de terrenos de la iglesia y venta de Bienes de Propios) y la crisis de la filoxera en Francia, el vino y la vid pasan a ser parte esencial de la cultura oral, pero también de la oficial: de las fiestas, la arquitectura y del día a día de sus habitantes, marcado por el ciclo y el valor económico de sus cosechas.

En este contexto geográfico y humano, apelar a la palabra monocultivo para describir la realidad física del territorio es casi como romper esa atmósfera armónica que define a la comarca. Todo aquí es vid y es vino todavía, pero en perfecto equilibrio y simbiosis con el resto de actividades y así será mientras los hijos y nietos de quienes han trabajado la tierra hasta ahora, lo sigan haciendo para conservar un Paisaje Cultural del que se sienten protagonistas.



1. DESCRIPCIÓN DEL BIEN

Vineto Invierno. Archivo de Requena

1. Descripción del bien

1. 1 FACTORES NATURALES

La comarca Utiel-Requena se asienta sobre una altiplanicie de transición entre el litoral mediterráneo y la meseta castellana. Situada en el interior de la Comunidad Valenciana, el territorio forma una terraza inclinada hacia el Mediterráneo, del que dista en línea recta unos 65 kilómetros. La comarca puede considerarse una zona de montaña en la que la parte más baja se sitúa a unos 600 metros sobre el nivel del mar y en su parte más elevada a unos 1.300 metros, con una altitud media de 720 m. Esta altitud, la orientación mediterránea y la proximidad al mar son rasgos geográficos propios que inciden también en el clima y en la vegetación y que transmiten características diferenciales a los vinos procedentes de Utiel-Requena.

El sistema orográfico se enmarca en las áreas de declive de la Cordillera Ibérica en su tramo oriental y está delimitado por:

- Al norte, la Sierra del Negrete y Juan Navarro, que constituyen la divisoria de aguas entre la cuenca vertiente a los ríos Magro y Cabriel, afluentes del Júcar, y la del río Turia.
- Al este la Sierra del Tejo, Sierra de la Malacara y la Sierra de las Cabrillas, que van perdiendo altitud en sus estribaciones más orientales.
- Por el sur la Sierra de Martes primero y la depresión del Cabriel forman un arco que delimita la comarca desde el sur hasta el oeste.
- Por el oeste el río Cabriel y la Sierra de Mira.

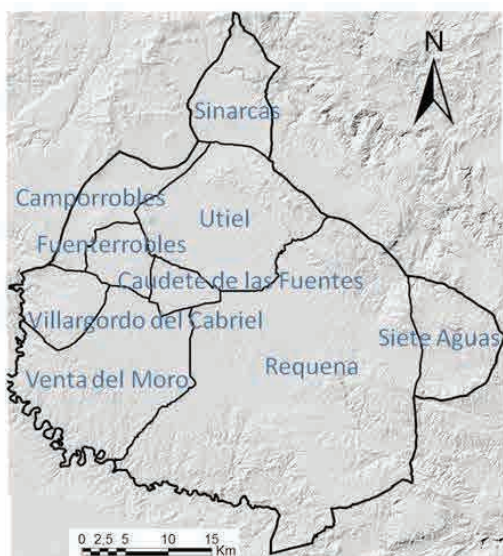
Su relieve topográfico está marcado por un desnivel suave aunque constante de las tierras que favorece la formación de pequeños valles –aquí denominados “vallejos” o “cañadas”- rodeados de colinas –“cerritos” o “lomas”- de escasa elevación. Este perfil genera planas de cultivo bien drenadas que favorecen la obtención de uvas de calidad. El cultivo de los viñedos, a veces en zonas marginales y defendido mediante terrazas, contribuye a sujetar el terreno y supone el principal freno a los graves procesos erosivos de la cuenca del Júcar, representada en la comarca por sus tributarios Cabriel y Magro.

Los suelos son en su mayoría de textura franca, entre los que abundan terrenos de pendiente media de cantos y gravas con un buen equilibrio de arena, limo y arcilla. En general son suelos alcalinos con elevada caliza total y activa y pobres en materia orgánica, fósforo y magnesio.

En general, el clima de se clasifica como Mediterráneo, aunque presenta fuertes rasgos de continentalidad acusados también por la altitud. La insolación media anual es de 2.700 horas/año y la zona presenta precipitaciones escasas e irregulares, con mínimos de 150 mm/año y una media de unos 400 mm/año.



Mapa ubicación



Mapa comarca

Un espacio singular

Junto a la altiplanicie, una de las características físicas más destacadas del territorio es la existencia de una depresión formada por el curso del río Cabriel que abraza la comarca por el sur y el oeste, creando un espacio singular donde se acumulan grandes valores medioambientales que llevaron a la Administración Valenciana a declarar el Parque Natural de las Hoces del Cabriel (2005). Con una extensión de 31.466 hectáreas, el parque representa uno de los espacios naturales más significativos del territorio valenciano por su flora y su fauna en el que las formaciones geológicas de los Cuchillos y las Hoces, al pie de la Sierra del Rubial, han contribuido a formar un paisaje de extraordinaria biodiversidad con excepcionales valores ambientales y paisajísticos.

En el conjunto de la comarca existen también varias áreas declaradas Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPAs) y Lugares de Interés Comunitario (LICs), microrreservas botánicas y Parajes Naturales Municipales que otorgan distinto grado de protección a una superficie de 62.279,74 hectáreas, el 36,19% de las 172.103 hectáreas que suman los municipios que la integran.

1. 2 HISTORIA Y EVOLUCIÓN DE LA VIÑA Y EL VINO

El paisaje no es un hecho estático, sino una realidad dinámica, en constante cambio, resultado de un proceso histórico en el que intervienen factores naturales y/o humanos. El Paisaje Cultural de esta región viene marcado por una tradición vitivinícola milenaria y por un patrimonio cultural asociado único que se extiende y a su vez conecta todo el territorio.

Los primeros testimonios de cultivo de vid y consumo de vino en Utiel-Requena se remontan al siglo VII a.C., aunque lo que adquiere un carácter relevante en este territorio es la temprana producción de vino a una escala comercial, avalada por la fabricación local de contenedores y la capacidad de las infraestructuras dedicadas a su producción.

El consumo de vino en los yacimientos del Hierro Antiguo se evidencia por las ánforas procedentes de las factorías fenicias del sur peninsular, que penetran desde la costa hacia el interior principalmente por el corredor del río Magro, a través del valle de Hortunas. Las primeras importaciones llegan a poblados como la Villa de Requena, *Kelin* de Caudete de las Fuentes o el Molón de Camporrobles, que situados junto a importantes ejes viarios presentan un poblamiento estable desde el s. VII a.C. con indicios de ocupaciones anteriores. A principios del s. VI a.C. se incrementan las importaciones de vino, ya que en el 55% de los yacimientos ocupados se encuentran este tipo de ánforas (Moreno, 2011, 51).

Las primeras evidencias de producción de vino proceden de la Solana de las Pilillas, donde se elaboraba en lagares rupestres desde finales del s. VII a.C. La fabricación de ánforas para los procesos de fermentación está bien documentada en Casillas del Cura (Venta del Moro) desde el s. VI a.C., con un porcentaje superior al 10% del total de la producción del alfar (Martínez Valle *et al*, 2000; Martínez Valle y Hortelano, 2012). Si las ánforas de importación documentan el consumo, la fabricación local de estos contenedores es un hecho que tiene singular importancia para atestiguar la producción de vino y su almacenamiento; su tipología permite determinar cronológicamente el momento de su fabricación y dice mucho también de las influencias o el origen de la tecnología empleada en su confección.

El inicio de la viticultura en los lagares rupestres de la Solana de las Pilillas

La Solana de las Pilillas está situada en el margen derecho de la rambla de Los Morenos, próximo a la pedanía de Los Duques, en el llano del Campo Arcís (Requena). Al pie de una ladera se localizan grandes bloques calizos desprendidos de la cima que han condicionado la distribución espacial del yacimiento. Cuatro de estos bloques se utilizaron para labrar los lagares y otros fueron empleados para adosar estructuras y cimentar los muros que configuran este complejo productor de vino.



Restos de la bodega del Lagar 1 de la Solana de las Pilillas



Lagar 1 de la Solana de las Pilillas. Vista superior



Lagar 1 de la Solana de las Pilillas. Vista perfil

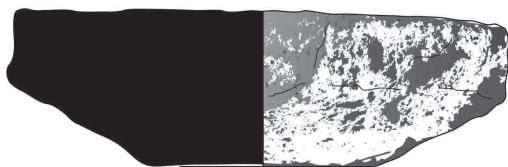
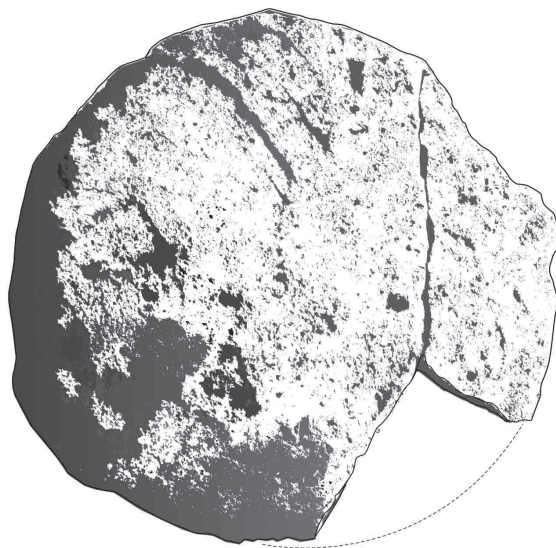
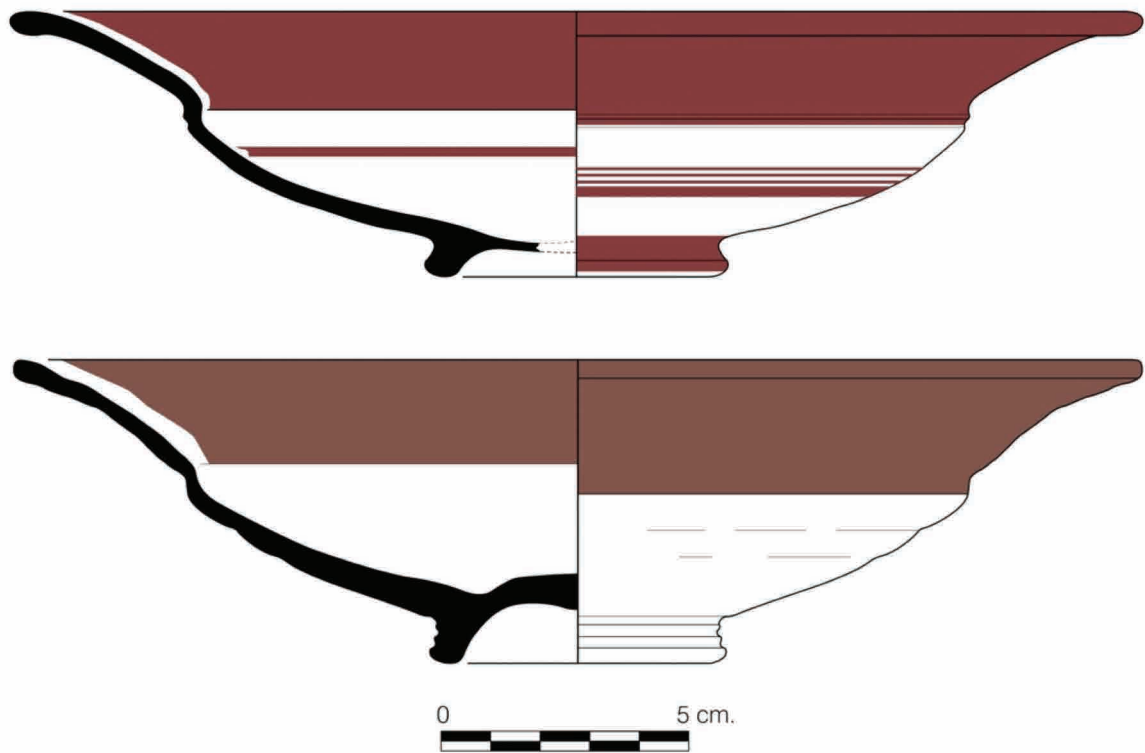
Los cuatro lagares encontrados están distribuidos en torno a un camino paralelo a la rambla y separados entre 22 y 100 m de distancia. El acceso se realiza a través de un camino próximo al manantial de los Morenos en el que son visibles todavía carrileras en la roca y entalladuras para permitir el paso de los carros; en los tramos donde no aflora la roca natural, se conservan empedrados realizados también para facilitar la comunicación y donde el camino se amplía se aprecian dobles carrileras. Los caminos documentan la comunicación con el llano y unirían el centro productor de las Pilillas con la red de asentamientos próximos.

Debido a la gran pendiente del paraje, todo el espacio se organizó por medio de muros de aterrazamiento que conforman plataformas transitables. El muro más externo y que delimita el complejo conserva en varios tramos una anchura aproximada de 2m y un muro curvo semicircular en el camino y junto a la bodega, da la apariencia de ser un torreón que aporta al conjunto el aspecto de un recinto amurallado.

El tamaño del complejo de las Pilillas y la calidad de sus estructuras permite afirmar que fue construido para rentabilizar la producción de vino durante un largo periodo de tiempo. Las características de los lagares están condicionadas por el tamaño y la forma de los bloques de piedra en que se tallaron y por las similitudes que presentan todos parecen pertenecer a un mismo momento cronológico.

La excavación realizada permite intuir el funcionamiento del complejo productor de vino de la Solana de las Pilillas emplazado en un lugar elegido por sus condiciones óptimas para el cultivo de la uva y la elaboración del vino. Con buena orientación SE y protegido por montañas que delimitan la rambla, posee un microclima más benigno que en la meseta central. Su localización a media ladera facilitaría los procesos de decantación; los afloramientos calizos, con bloques lo suficientemente grandes para tallar los lagares, permitirían una rentabilidad superior al trabajo invertido en la construcción de todo este complejo. Por otra parte las terrazas fluviales junto a la rambla podrían haberse utilizado para la plantación de viñedos aprovechando para el riego el agua procedente de la fuente de Los Morenos.

De las cerámicas recuperadas durante las campañas de excavación, destacan las ánforas como un exponente de la elaboración del vino, ya que son estos recipientes los que se utilizaron en las Pilillas para los procesos de fermentación. En uno de los departamentos excavados junto al lagar nº 4 se encontraron numerosos restos de ánforas y sus tapaderas talladas en roca caliza local lo que confirma la hipótesis de que en este espacio se realizaba el proceso de vinificación.



Ánfora, tapadera y platos recuperados en el sector norte del yacimiento

Gracias al trabajo de montaje y restauración de los fragmentos que se van recuperando se puede afirmar que los tipos anfóricos de Las Pilillas son una derivación de los modelos fenicios (Martínez Valle y Hortelano, 2012).

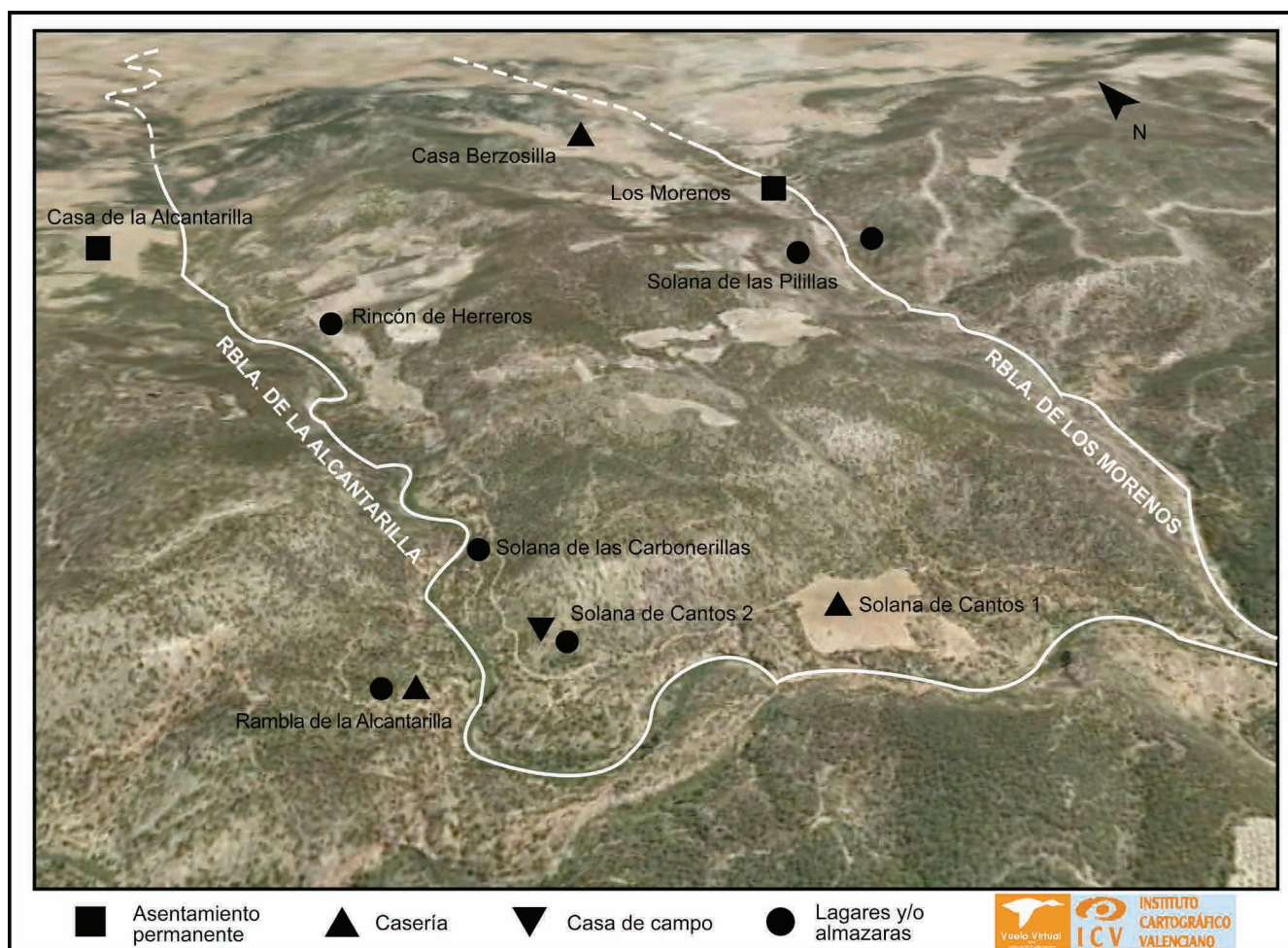
Junto a las ánforas documentadas para el proceso de vinificación, otras formas como barriletes, caliciformes, morteros o cerámicas de cocina, que permitían el contacto directo con el fuego, aproximan a la vajilla cotidiana y a las cerámicas más utilizadas en el proceso de elaboración. Estas cerámicas proceden en un buen porcentaje de las Casillas del Cura, yacimiento ubicado a unos 20 km de las Pilillas donde se fabricaban ánforas y otras cerámicas relacionadas con el procesado del vino (Martínez Valle y Hortelano, 2013, 229-235), si bien algunas cerámicas de procedencia local no producidas en Casillas permitiría suponer la existencia de algún otro alfar que todavía no se ha localizado.

Los valores culturales y la originalidad del conjunto de Las Pilillas han permitido su declaración como Bien de Interés Cultural¹. Junto con el trabajo de excavación, y para delimitar el entorno del BIC del yacimiento, se inició la prospección sistemática de las ramblas de Los Morenos y del vecino cauce de La Alcantarilla a la búsqueda de nuevos lagares y para detectar el poblamiento que pudiera estar relacionado con este lugar de producción. Resultado de la prospección fue la localización de una nueva estructura frente a Las Pilillas, al otro lado de la rambla de Los Morenos, un nuevo lagar que por la proximidad podría haber formado parte de este mismo complejo y que la erosión de la rambla ha hecho inaccesible desde el yacimiento (Ruiz Pérez, 2012, 47).

Por lo que respecta a la rambla de La Alcantarilla, se conocían hasta la actualidad un total de 6 estructuras concentradas en tres puntos diferentes. En una de las excavaciones realizadas junto a uno de los lagares de esta rambla, que discurre próxima a la de Los Morenos, se documentó un edificio de 150 m² de superficie construida y unos 100 m² útiles, con dos fases de ocupación entre los siglos V-III a.C. Sus excavadores interpretaron el edificio como un caserío y bodega que serviría para albergar, de manera estacional, a los trabajadores durante las épocas de vendimia así como para depositar las ánforas donde realizar la primera fermentación del vino (Quixal, *et al.* 2012, 64).

En las prospecciones realizadas para la declaración de BIC se han detectado dos nuevos lagares próximos a la rambla de La Alcantarilla semiocultos entre la vegetación, y en ambos casos fracturados. Hasta la actualidad se conocen 14 estructuras excavadas en roca entre estas dos ramblas. Técnicos del Parque Natural de las Hoces del Cabriel han comunicado la existencia de dos lagares más junto a la pedanía de Casas del Río de Requena por lo que serían 16 estructuras excavadas en piedra en el entorno del río Cabriel en un área aproximada de 700 hectáreas, aunque la mayor concentración se encuentra en un área de 40 has.

¹ El yacimiento arqueológico de La Solana de las Pilillas (Requena) es uno de los centros productores de vino más antiguos documentados en la Península Ibérica. Debido a su excepcionalidad se inició la incoación de Bien de Interés Cultural en la categoría de Zona Arqueológica. Resolución de 25 de noviembre de 2011, de la Consellería de Turismo, Cultura y Deporte y BOE nº 270 de 9 de noviembre de 2012, Sec. III pág. 78460.



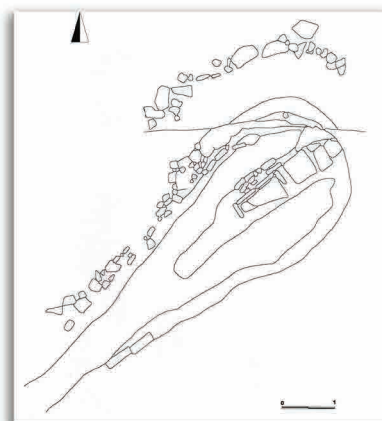
Mapa ubicación lagares

En cuanto a la bodega de Las Pilillas, tanto por la cronología de los materiales recuperados en la excavación como por la configuración del complejo, se cree que se corresponde con un modelo diferente del observado en la rambla de La Alcantarilla. Se trataría de una “bodega torre” o de un asentamiento dedicado a la producción de vino asociado a estructuras en apariencia defensivas. En Las Pilillas, el edificio torre de planta semicircular se adosa a la bodega y presenta una comunicación directa con el lagar. Tanto los muros de la bodega, como los que configuran la “semi torre” podrían tener esas dimensiones para intentar mantener una temperatura constante que evitara que se estropease el vino, a parte de dar un aspecto de solidez al conjunto que reforzara la posición social de sus propietarios. El entorno de los otros lagares del complejo de Las Pilillas está por excavar, pero por las alineaciones de muros que se aprecian en superficie se podría decir que todo el complejo funcionó de forma unitaria desde finales del s. VII a finales del V a.C.

La producción de ánforas en Casillas del Cura

La elaboración de contenedores cerámicos para la fermentación y el almacenaje son otro tipo de testimonio que se vincula con la producción de vino. El yacimiento de las Casillas del Cura documenta bien la elaboración de ánforas y de otras cerámicas relacionadas con la producción y el consumo del vino desde el s. VI a.C.

El alfar ibérico de las Casillas del Cura se sitúa en las estribaciones de la Sierra del Rubial (Venta del Moro), a una altitud aproximada de 900 msnm., en un emplazamiento elegido por los alfareros por la proximidad a los principales lugares de aprovisionamiento de materia prima, básicamente, agua, arcilla y combustible. El yacimiento se sitúa junto a la Vereda Real, una vía de comunicación utilizada ya en época ibérica que permitiría la comunicación y el comercio con otros enclaves ibéricos de la comarca y del otro lado del Cabriel, a través de los vados y pasos de este río (Martínez Valle *et al.*, 2001, 148).



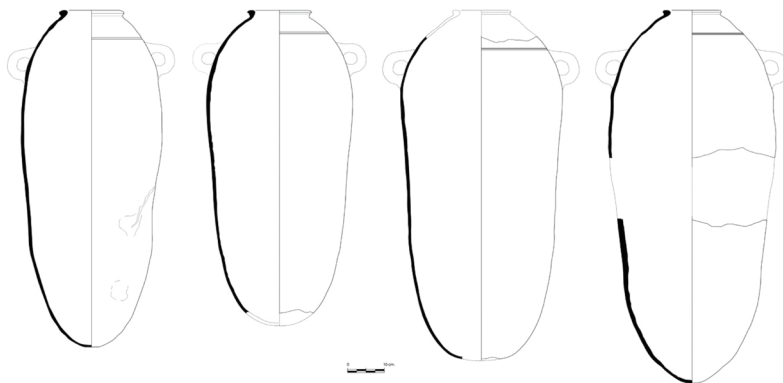
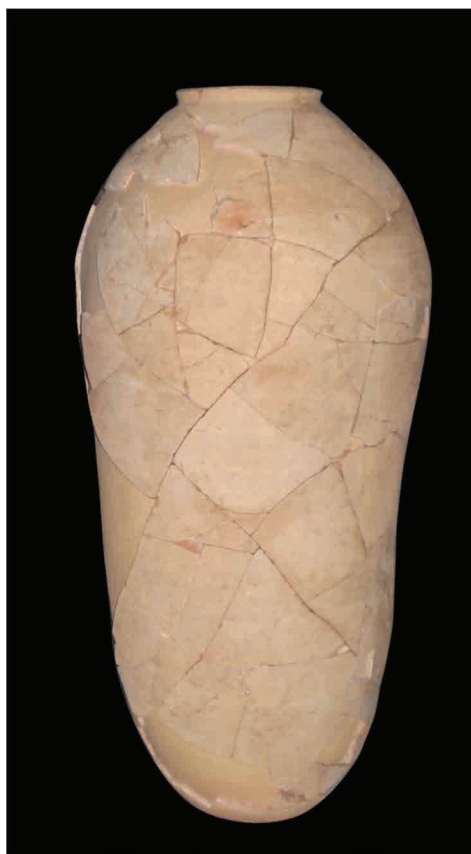
Horno ibérico de las casillas del cura (Venta del Moro)

En este yacimiento se han recuperado más de 3.500 trozos de ánforas amontonadas como desechos de cocción, que al ser reconstruidos en parte han permitido conocer las características de estos recipientes y afirmar que las ánforas elaboradas en Casillas del Cura son también una derivación de las formas fenicias.

Otros recipientes elaborados en Casillas del Cura se relacionan con la producción y consumo del vino. Entre estas formas podemos incluir caliciformes, morteros, tinajas con pico vertedor, barriletes y soportes perforados para sustentar las ánforas; exceptuando los soportes perforados, todas estas formas han sido documentadas también en la Solana de las Pilillas (Martínez y Hortelano, 2013, 235), acreditando la conexión entre ambos emplazamientos, muy próximos entre sí.



Restauración de ánforas



Ánforas vinarias del Alfar de las Casillas del cura

Otros testimonios de viticultura en época ibérica y prerromana.

La producción de vino en Utiel-Requena ha quedado atestiguada durante el Ibérico Pleno también en el yacimiento de El Molón de Camporrobles, recientemente declarado Bien de Interés Cultural², un destacado poblado situado en las estribaciones de la Sierra de Mira, en uno de los límites geográficos de la comarca.

El Molón tuvo una ocupación continuada desde inicios del Hierro Antiguo hasta el s. I a.C., y también tiene ánforas fenicias R.1, que documentan un temprano consumo de vino. En una edificación de la segunda mitad del siglo IV a.C. se ha documentado un lagar. Se trata de un departamento semisubterráneo, al encontrarse el suelo a un nivel inferior al de la calle localizada al este. En su parte norte, se identificó una plataforma, ligeramente inclinada hacia el este. Ésta quedaba delimitada por un murete de mampostería, por detrás del cual discurría un estrecho canalillo que desaguaría en una cubeta, todo ello de yeso, localizada junto al muro oriental. Además, se identificó parte de un banco situado justo enfrente. Presentaría posiblemente un altillo, donde se almacenarían las ánforas, toda vez que, embutidos en los muros, se situaban un total de seis postes. La cubeta podría recoger unos 97 litros de mosto, que se trasegarían a los contenedores cerámicos para su fermentación. Hacia finales del siglo III, o incluso a inicios del II a.C., el lagar quedó amortizado, lo que conllevó el desmantelamiento parcial de algunas de sus estructuras, albergando la antigua cubeta una doble inhumación infantil, que posiblemente deba vincularse con un rito relacionado con el cambio de funcionalidad del edificio, que a partir de entonces debió destinarse a almacén. El lagar se localizó en un sector del poblado donde se identificaron otros edificios destinados a variadas actividades económicas, además de una gran cisterna, que parecen relacionarse con una vivienda de dimensiones excepcionales, que cabría interpretar como la vivienda del grupo dirigente del *oppidum*, por lo que resulta evidente la relación entre el control de la producción de vino y la élite del lugar (Lorrio *et al.*, 2009, Lorrio y Sánchez del Prado, 2013).



Vista aérea del yacimiento del Molón (Camporrobles)



El Molón - Lagar virtual

² El yacimiento arqueológico de El Molón (Camporrobles) ha sido declarado Bien de Interés Cultural, con la categoría de Zona Arqueológica. Decreto 93/2013, de 12 de julio, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte. DOCV N° 7067, de 15 de julio de 2013. También ha sido declarado Paraje Natural Municipal. Decreto 80/2012, de 25 de mayo, de la Conselleria de Infraestructuras, Territorio y Medioambiente.

Por otra parte, en el yacimiento de los Villares de Caudete de las Fuentes, en el que se ubicaba la ciudad de Kelin, -con una extensión de diez hectáreas y en la que se llegó a acuñar moneda-, se han encontrado las primeras semillas de vid, datadas en el s. VII a.C.



Vitis Vinifera. Kelin (Caudete de las fuentes)

De la misma época hay testimonios de un temprano consumo con muestras de ánforas de producción fenicia, aunque su número es testimonial dentro del conjunto de material indígena. Aquí, es donde más testimonios de cerámicas de importación griega relacionadas con el vino se han documentado, entre ellos una copa jonia del s. VI a.C. (Pla, 1980 y Mata, 1991) y algunas imitaciones de copas que se utilizarían en banquetes, funerales o celebraciones especiales. Destaca el hallazgo de una copa para beber vino decorada con una representación naval y que puede relacionarse con el mito del rapto de Dionisos por los piratas tirrenos de tradición homérica, siendo el único ejemplar que reproduce este mito mediterráneo en toda la cultura Ibérica.



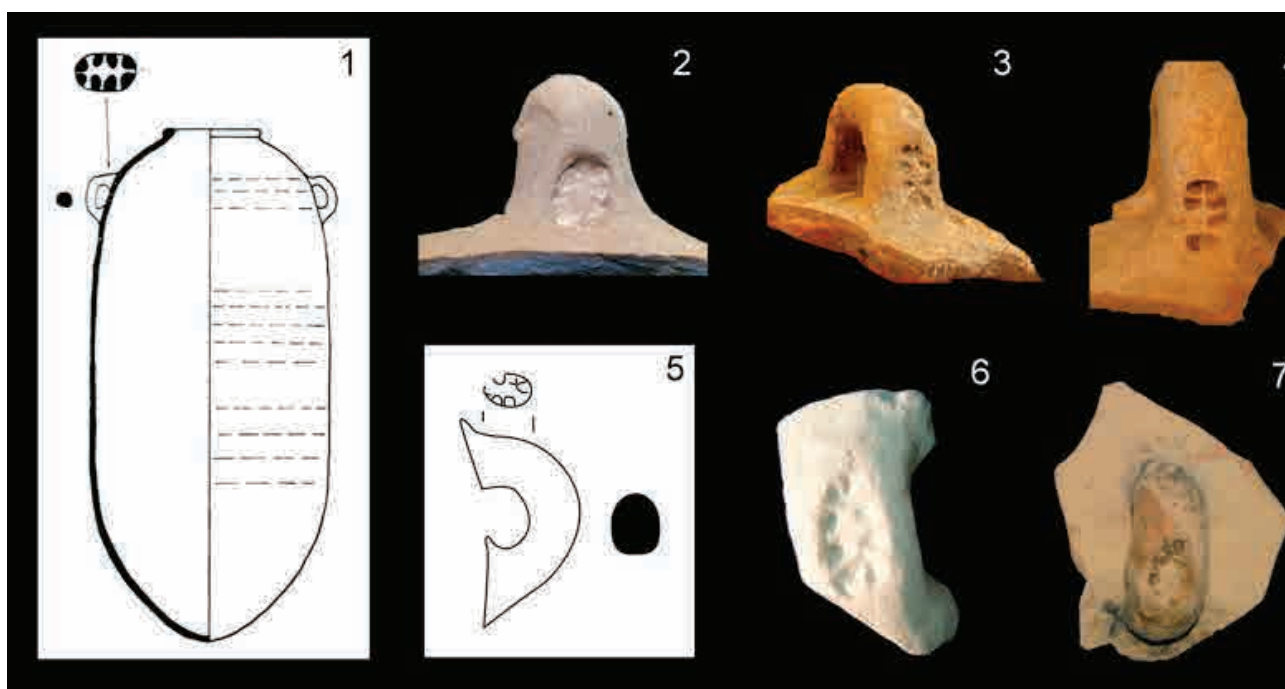
Copa Jonia. Kelin (Caudete de las fuentes).



Copa ibérica con representación baquica. Kelin (Caudete de las fuentes).

Además de estos testimonios de consumo, en una vivienda de esta misma cronología (s. VI a.C.) se documentó un ánfora ibérica hincada en el suelo que podría ser de procedencia local. De este mismo nivel arqueológico se recuperaron otros seis ejemplares que también se consideró podrían ser producciones locales (Mata, 2006, 127). Es precisamente del siglo VI a. C cuando aparecen la mayor variedad de copas para beber vino procedente del mundo griego y las primeras ánforas de producción indígena.

En relación con el comercio y la producción de vino hay que destacar las estampillas impresas sobre asas de ánforas, en las que se detecta el interés de los productores por que el vino que elaboraban estuviera debidamente identificado con esas marcas personales. Se han contabilizado en la actualidad 32 en toda la comarca, siendo una de las mayores concentraciones, tras la costa catalana, de marcas en una zona peninsular prerromana (Mata y Soria 1997). El lugar donde más ánforas marcadas se documenta es en Caudete de las Fuentes, en *Kelín* y La Atalaya, pero también en Moluengo (Villargordo del Cabriel), yacimiento muy próximo a Casillas del Cura que pudo servir de centro de distribución de los productos de este alfar (Martínez Valle *et al.*, 2001, 146). Otros yacimientos de la comarca en los que se han recuperado testimonios de este tipo son La Peladilla de Fuenterroble y en la rambla de La Alcantarilla donde se produce vino también en el s. V a. C.



Marcas ánforas

A partir del siglo V a.C. las ánforas ibéricas dominan el panorama de Kelín y se consolida el cultivo de la vid. El conjunto más grande de ánforas encontradas pertenece al s. III a.C. Se trata de 70 ánforas, con una capacidad estimada de casi 7.000 litros, aparecidas junto a una gran concentración de pepitas de uva carbonizadas en la bodega de una vivienda de *Kelín* que podría ser la casa de un comerciante de vino (Mata *et al.*, 1997).

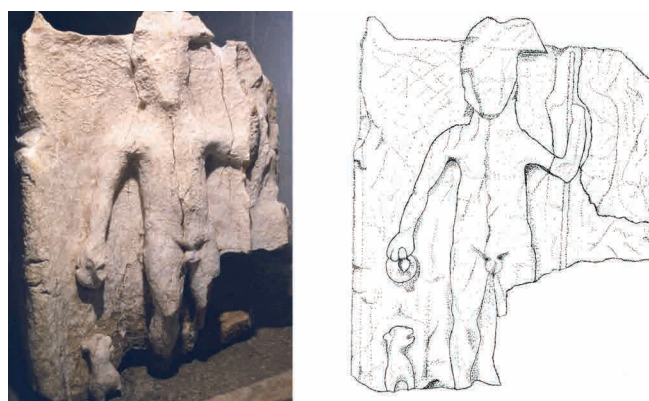


Marcas ánforas. Kelín (Caudete de las Fuentes).

Época romana

A partir del siglo I a.C., la comarca se pobló de *villae rústicae*, fincas dedicadas a la producción agrícola y al ocio de sus propietarios que las ocuparían temporalmente. La relación de las familias nobles de las ciudades vecinas con la población de la comarca se hace patente en las inscripciones funerarias recuperadas. En Requena, en dos de ellas, libertos de la familia de los Mesenii relacionan la comarca de Requena-Utiel con personajes importantes de la colonia de Valentia, ya que esta familia dedicó un templo a una divinidad en el foro de la ciudad, lo que es indicativo de su elevada posición (Corell, 1997). Sus libertos y esclavos, documentados por la epigrafía presente en la comarca, demuestran esa relación y permite afirmar que los libertos Messenii velarían por los intereses comerciales de sus señores, residentes en la ciudad de Valentia y que en alguna de las villas que ocuparon lo que hoy es el término municipal de Requena tendrían sus propiedades.

Otro testimonio de esta época es un relieve dedicado a Baco, del s. II d.C., descubierto en lo que fue una villa romana, muy próxima a los lagares ibéricos de las Pilillas. A pesar del deterioro que presenta esta figura no hay duda de que se trata una imagen de Dionisio, Baco o *Liber Pater*, representado en una de sus posturas clásicas y acompañado de varios de sus atributos más característicos: el tirso, el cántaro y la pantera (Diel, 1952, 270). Se trataría de una ara anepigráfica (altar sin escritura) que encuentra sus paralelos más directos en provincias romanas que documentan importante cultivo de vid.



Altar anepigráfico dedicado a Baco. Campo de Arcís (Requena).

Otro importante testimonio de producción de vino se encuentra en el yacimiento de El Batán, en las proximidades de Requena, en una villa romana del s. II d.C. en la que se hallaron dos lagares de mampostería excavados en el subsuelo donde se elaboraba el vino. En el yacimiento se documentaron también los huecos dejados por las plantas de un viñedo, dispuestos en hiladas paralelas.

De época visigótica existe muy poca documentación sobre actividades económicas, aunque la viticultura debió continuar para el consumo de vino, tanto por la tradición previa existente, como por la necesidad de suministrar el vino para la liturgia cristiana.

La producción de vino se pierde aparentemente con la llegada de los musulmanes, que debieron cultivar la vid preferentemente como frutal y para la elaboración de pasas y postres. El consumo de vino y de destilados alcohólicos en privado y en ocasiones señaladas era una práctica común entre la población islámica, como ha quedado reflejado en su literatura y se documenta también a través de los hallazgos arqueológicos de este periodo (Armengol *et al.*, 2009).

Con la ocupación cristiana de la comarca en la segunda mitad del s. XIII se inicia de nuevo y de forma regular la producción de vid y la elaboración de vino. De hecho, en un convento Carmelita ubicado en Requena, primera fundación carmelita de Castilla, dentro de unas cuevas subterráneas que debieron funcionar como bodega, se han encontrado las más antiguas pepitas de uva de Garnacha y de Bobal de la comarca, lo que documentaría el cultivo de nuestra variedad autóctona ya desde finales de la Edad Media.

A partir de ese momento la continuidad del cultivo de la vid y la producción de vino se evidencia a través de la documentación escrita, de la que el antecedente es el propio Fuero de Requena, de carácter medieval.

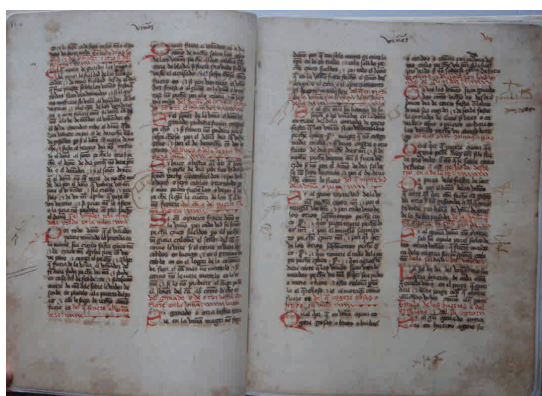
El Archivo Municipal de Requena custodia desde el s. XVI series documentales que evidencian la intensa relación entre el cultivo de la vid y la historia de la comarca. Las actas municipales del Concejo datadas desde 1520, las ordenanzas municipales, los padrones de viticultores y viñas conservados desde 1651, el Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752, los contratos de plantación a medias, la documentación contributiva y la de inspección o las licencias de construcción de bodegas informan sobre la historia vitivinícola y su importancia para la comarca.

Gracias a estos archivos y a la investigación arqueológica, es posible seguir la actividad vitícola en la comarca, ya presente en los yacimientos ibéricos, a través de la época medieval, moderna y contemporánea documentando una continuidad en el tiempo sin parangón en otras regiones vitivinícolas.

EL FUERO DE REQUENA

El primer hito documental para la viticultura esta tierra es el denominado “Fuero de Requena”. Este fuero o código legislativo medieval, hijo y muy parecido al “Fuero de Cuenca”, fue concedido con la Carta Puebla de Requena de 1257 y la singularidad es que dedica todo el título cuarto del libro primero a la guardia de las viñas ³.

Título IV: De la guarda de las viñas



El fuero de Requena dedica el capítulo 4º del título 1º a la guarda de las viñas

1. De las viñas, el viñador y de su coto.
2. Que el viñador jure teniendo la prenda en la mano.
3. Del que hiriera al viñador.
4. Del daño de la viña probado contra el ganado.
5. Del buey o bestia que hiciera daño a la viña.
6. Del perro o cerdo que hiciera daño a la viña.
7. Del ganado o de otra bestia que entrara en la viña.
8. Del que entrara en la viña sin licencia de su propietario.
9. Del que cortara uva de la viña o la parra.
10. Del que cogiere rosas o lirios en la viña.
11. De cómo y cuándo son las viñas de guardar.
12. Del que cogiere zumaque ajeno.
13. Que no responda de daños de la viña desde la fiesta de San Martín en adelante.
14. De las viñas que no tienen salida.
15. Del sueldo del viñador.

La continuidad del cultivo del viñedo también queda documentada en el s. XIV con la sentencia arbitral entre las villas de Requena y Utiel de 1387⁴ donde se autoriza a los vecinos de dichas poblaciones para que pudiesen cultivar libremente los panes y viñedos que tuviesen en ambos municipios y poder llevar sus frutos a sus respectivas localidades. Durante el siglo XV los cronistas requenenses y utielanos describen las roturaciones de tierras efectuadas para cultivo de viñedo que las ordenanzas atestiguan.

En las últimas décadas del siglo XIV, entre 1381 y 1399, existen ya en el puerto de Valencia, varios e importantes comerciantes de Requena y Utiel, de etnia judía, vinculados al vino, como reflejan los documentos en los que se alude a los “Coci” o tinajas⁵.

ORDENANZAS MUNICIPALES

La inclusión de la viticultura dentro de las Ordenanzas Municipales, que constituyen un instrumento público fundamental de esta época, atestigua la continuidad de la viticultura y su importancia económica que lleva a su protección y regulación.

Se tienen noticias de la protección de la viticultura en las primeras ordenanzas municipales conocidas de Requena elaboradas en 1479, donde varios de los capítulos se dedican a salvaguardar el cultivo de la vid y a la elaboración del vino. En las ordenanzas de la villa de Utiel de 1514 también se dedican varios apartados a la viña: sobre la guarda de las viñas, el trabajo de los jornaleros, el tiempo de vendimia, los salarios, etc. El 23 de julio de 1545 se elaboraron en Requena unas ordenanzas específicas para la guarda y conservación de las viñas con un sentido eminentemente proteccionista.

Las ordenanzas municipales de 1613 y de 1622 de Requena prosiguen dedicando capítulos enteros a las viñas

ACTAS MUNICIPALES

Los acuerdos municipales son una importante fuente documental que acredita la relación de Requena y su alfoz con la viticultura. En la época medieval y moderna Requena poseyó una enorme alfoz o jurisdicción municipal que llegó a englobar todos los municipios actuales de la comarca y, por tanto, los acuerdos municipales afectaban a una extensa área. La serie de actas municipales de Requena que se conservan se inicia en octubre de 1520 y evidencian dos hechos importantes:

- La continuidad del Paisaje Cultural de la Vid y el Vino en la comarca a lo largo de los siglos sin interrupción y con una gran progresión.
- El gran número de acuerdos municipales directamente relacionados con el cultivo de la vid y la elaboración y comercio de vino que denota la importancia de la vitivinicultura.

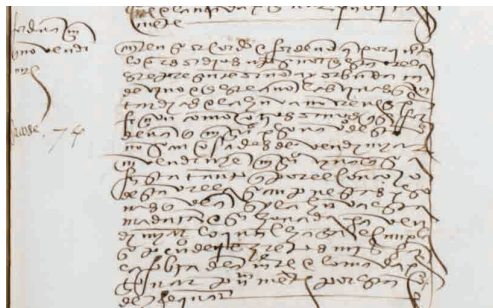
En el periodo entre 1520 a 1550 constan 159 acuerdos municipales más unas ordenanzas específicas de 1545 que afectan directamente a la cultura del vino, además de otras disposiciones que inciden indirectamente en la actividad agrícola y comercial.

Este importante volumen documental de acuerdos municipales refleja claramente el intervencionismo y afán regulador del Concejo de Requena en la viticultura y vinicultura, con un interés claro por asegurar el abastecimiento de la villa, regular la calidad y venta del vino, proteger el cultivo y también el vino local. La importancia del sector primario en la economía local y también el hecho de que la viticultura sea un cultivo más especializado que el cerealícola justifican ese intervencionismo y celo del Concejo.

⁴ Archivo Municipal de Requena, sign. 4727.

⁵ *La Exportación Valenciana en el siglo XIV*. Ramón Ferrer Navarro. Edición del Consejo de Investigaciones Científicas. Escuela de Estudios Medievales de Zaragoza. Año de 1976.

Del análisis del corpus de actas de acuerdos municipales de 1520 a 1550 se puede extraer aquellos aspectos fundamentales que preocupaban al Concejo de Requena sobre la viticultura y que son trasladables a otra época, a saber:



- Ubicación de las viñas
- La guarda de las viñas
- La regulación de la venta de vino
- De aprovisionamiento y provisiones de vino
- El control de la vendimia
- Los trabajadores de la viña
- Plagas y enfermedades
- Bodegas y cubos
- Los subproductos de la viña
- El vino como fuente impositiva y de ingresos municipales.

Acta del Concejo de Requena de 12 de septiembre de 1527 que un responsable de Concejo vea que la uva está dura.

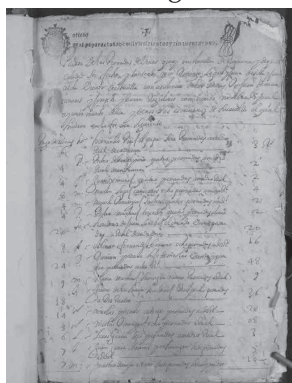
El importante volumen documental de acuerdos municipales refleja claramente la importancia económica de la viña y el vino y el intervencionismo y afán regulador del Concejo de Requena en la viticultura y vinicultura con objeto de asegurar el abastecimiento de la villa, regular la calidad y venta del vino, proteger el cultivo y también el vino local.

LOS PADRONES DE VIÑA

Como reflejo documental de la importancia del mundo del vino en Requena y comarca es la serie de padrones de peonadas de viña constituida por 10 padrones que van cronológicamente desde 1651 hasta 1726 ⁶. Se tiene la constancia de que se realizó al menos uno en el s. XVI, pero no se conserva.

En el cuestionado *Vecindario de los lugares de Castilla* de 1646-47 Requena registró unos 903 vecinos frente a los 504 de Utiel. Los 322 cosecheros de 1651 representaron 35'6% del vecindario, abarcando un abanico social amplísimo.

De los padrones de viñas también se deduce la extensión del viñedo a áreas más alejadas de las ciudades. El emplazamiento periurbano de las viñas, procedente de la Baja Edad Media, fue una exigencia tanto por razones de fertilidad del terreno como de protección ante personas y animales. No obstante, ya desde el siglo XVII la viña empieza a extenderse por la Vega del río Magro donde se ubican toda una serie de incipientes aldeas. Entre 1567 y 1651 parece ser que las viñas pasaron de emplazarse de las zonas habituales de una *partida* a una serie de pagos. A diferencia de los primeros, que abarcaron terrenos yermos susceptibles de cultivo y repoblación forestal; los *pagos* eran áreas perfectamente delimitadas que se consagraron al cultivo de la viña, según una pauta de ordenación del terrazgo. Esta evolución ganó en riqueza entre 1651 y 1704, cuando la articulación de los pagos de la Vega plantados de viña ganó en número.



AÑO	Nº PEONADAS DE VIÑA
1651	6.408
1666	6.870
1686	7.568
1704	4.240
1711	7.317

Padrón de viñas de Requena de 1651.

⁶ Padrón de las peonadas de viña de 1651, nº. 2858/1. Padrón de las peonadas de viña de 1666, nº. 2858/2. Padrón de las peonadas de viña de 1667, nº. 2858/3. Padrón de las peonadas de viña de 1686, nº. 2858/4. Padrón de las peonadas de viña de 1704, nº. 2858/5. Padrón de las peonadas de viña de 1711, nº. 2858/6.

EL CATASTRO DEL MARQUÉS DE LA ENSENADA: 1752

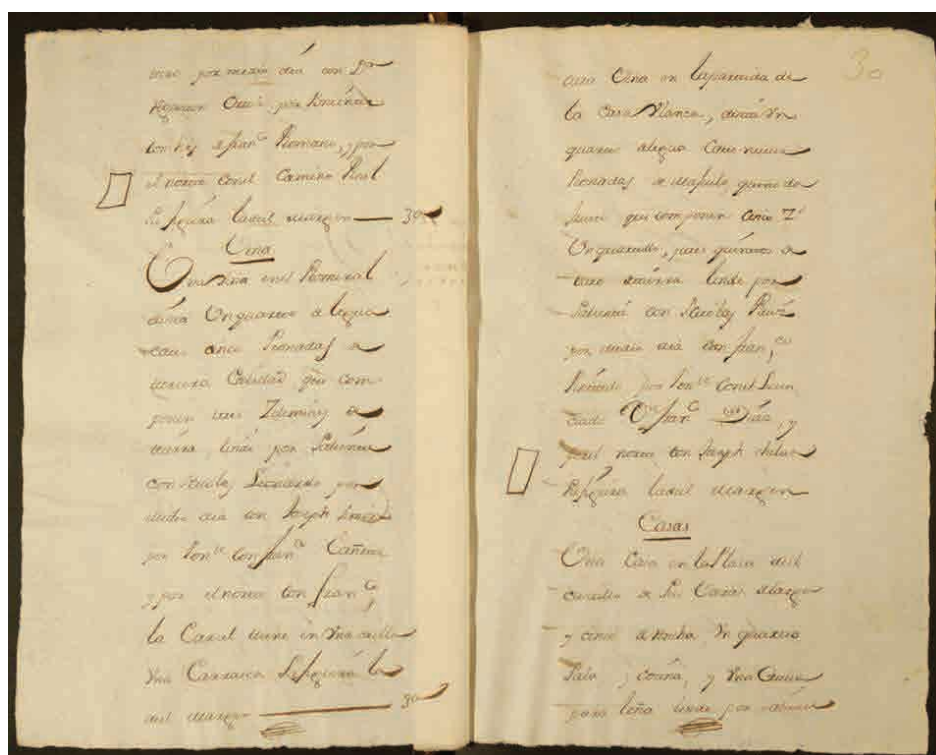
El Catastro de Ensenada es, sin duda, la principal fuente de información económica y sociológica del siglo XVIII en el Reino de Castilla.

Requena conserva los 7 volúmenes con los datos de 1.777 cabezas de familia donde se registran detalladamente todos sus datos familiares, propiedades, oficios, ganados, etc. ⁷.

Sobre el total de vecinos, existe constancia de que 769 eran viticultores y de las peonadas que poseía cada uno, de dónde se ubicaba la viña, de qué calidad era la tierra, con quién lindaba, cuánto rentaban, si poseían trullos o bodegas, etc.

Superficie del viñedo y cosecha de vino en 1752 según el Catastro del Marqués de la Ensenada.

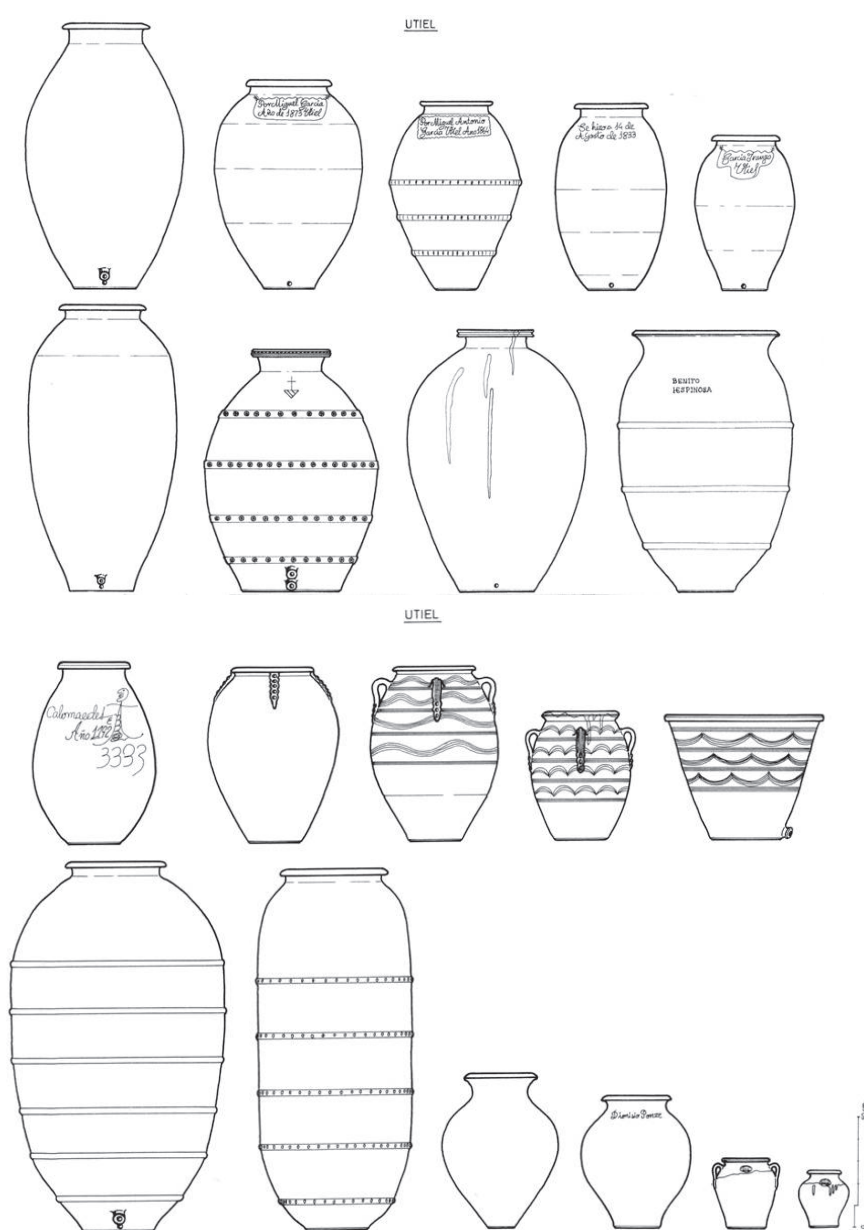
MUNICIPIO	ALMUDES	ARROBAS	HABITANTES	LITROS/HB
Utiel	1.800	35.000	4.000	135
Requena	1.200	23.500	6.700	55
Camporrobles	143	937	1.200	13
Villargordo	61	460	500	15
Caudete	25	625	260	38
Venta del Moro	29	507	240	34
TOTAL	3.358	61.029	13.100	



Catastro del Marqués de la Ensenada, 1752.

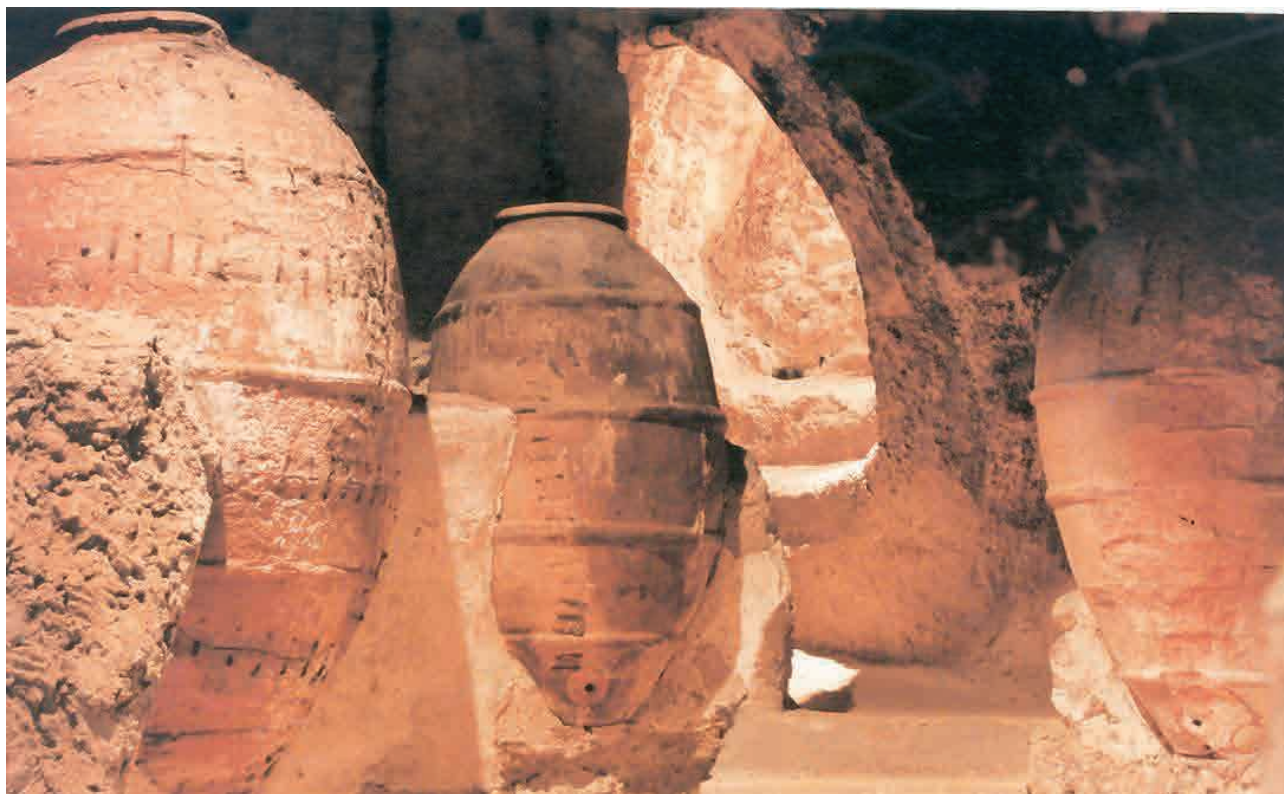
LA INDUSTRIA TINAJERA DE UTIEL

El cultivo de la vid en la comarca supuso también el surgimiento de una potente industria tinajera, con base en Utiel, ya documentada en el Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752, pero posiblemente de origen anterior ⁸. Se trata de una industria potente y compleja que desarrolló una enorme variedad de tipologías cuyas tinajas de mayor capacidad poseen la característica diferencial y peculiar de sus cordones. Los especialistas en este tipo de alfarería remarcan también la singularidad de las tinajas locales de grandes proporciones que se encuentran enterradas por su mitad para aprovechar la configuración de las bodegas excavadas en roca o tierra. Esta industria pervivió hasta los años 60 del siglo XX y llegó a emplear a un gran número de tinajeros entre los que identifican con facilidad varias sagas familiares. Subsisten muchas cuevas en la comarca con tinajas propias de la tipología utielana.



Dibujos de tinajas de producción utielana realizados por Santiago Cabasa.

⁸ ROMERO, Alfonso y CABASA, Santi. Tinajería tradicional española: Comunitat Valenciana, Catalunya, Balears, Aragón. Barcelona, Blume, 2009.



Tinajas de tipología utielana en cuevas de Requena.

LAS SERIES IMPOSITIVAS

Otra serie documental importante para seguir la evolución de la viña es la contributiva, que se conserva con regularidad en el Archivo Municipal de Requena ya desde el siglo XVII. Destacan series como las sisas del vino, el arriendo del impuesto del vino y especialmente los aforos de vino practicados en Requena que proporcionan series de datos muy interesantes sobre la producción de vino⁹. Esta fuente destaca por la abundancia de la documentación conservada.

LA EXPANSIÓN VITÍCOLA DE LOS SIGLOS XIX Y XX

La expansión vitícola de los siglos XIX y XX contó como sustrato con el avance agrícola impulsado en la segunda mitad del s. XVIII por los ilustrados que fomentaron la agricultura frente a la tradicional orientación ganadera que poseía la comarca. Grandes extensiones de terrenos incultos comenzaron a roturarse en la segunda mitad del siglo XVIII al calor del expolio y primeras desamortizaciones de las tierras concejiles y comunales¹⁰. Este fenómeno fue acelerado con las desamortizaciones que se produjeron desde la Guerra de la Independencia. El terreno ganado para la agricultura en el siglo XVIII y XIX desembocó en gran medida en la segunda mitad del siglo XIX en terreno ganado para la viña en lo que denominaríamos “La edad de oro de la viticultura 1850-1900”¹¹.

9 Especialmente interesante el aforo de vino de 1808 realizado como imposición para la construcción del camino de Tarancón. Archivo Municipal de Requena, sign. 2434/46.

10 PIQUERAS HABA, Juan. “Colonización rural y expolio del patrimonio municipal en Requena durante el siglo XVIII”. Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal, 2009, n. 24, p. 613-666. IV Congreso de Historia Comarcal (noviembre de 2009).

11 PIQUERAS HABA, Juan. “Paisaje y economía vitícola en Requena: 1850-2010”. Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal, 2012, n. 26, p. 339-361. V Congreso de Historia Comarcal (noviembre de 2011).

El paisaje rural comenzó una rápida y profunda transformación a partir de 1850 como consecuencia de un nuevo ciclo económico protagonizado por la expansión del viñedo que trajo los siguientes cambios:

- Sustitución de la tierra campa ocupada mitad y mitad por cereales y barbechos, por un cultivo arbustivo permanente como es la vid, con sus ciclos estacionales de colorido, bien distintos a los del cereal. La superficie plantada de viñedo en la comarca aumentó de poco más de 5.000 hectáreas en 1850 a más de 25.000 en 1910.
- Aparición de nuevas bodegas que son añadidas a las casas de labor o comienzan a formar aglomeraciones en las aldeas. Las bodegas familiares, compuestas generalmente por uno o dos trullos y otros tantos depósitos de mampostería, empezaron a formar parte de este entramado urbano a menos que las viñas estuvieran muy lejos.
- Surgimiento de todo un entramado de bodegas en los lugares aledaños a las estaciones del ferrocarril (Requena, Utiel, San Antonio) que entró en funcionamiento en 1885 y que conectó la producción vinícola con el puerto de Valencia como lugar de exportación.
- Aparición de las grandes bodegas de importantes propietarios, dueños de casas de labor, a las cuáles añadieron unas bodegas de tamaño adecuado a la superficie de viñedos, o bien construyeron nuevas y grandes bodegas como el Conde de Torrellano en la Casa de la Cabeza, el Conde de Noroña en Casas Nuevas, los Lamo de Espinosa en Cañada Honda, los Córdova en San Juan, los Pereira en Roma y los Oria de Rueda en El Derramador y en la Casa Nueva de Oria. En todos estos casos se trata de grandes complejos formados por la bodega, la casa del dueño (algunas son palacetes modernistas), la casa del encargado, la casa del mulero y la correspondiente cuadra para seis u ocho caballerías, y las casas de los jornaleros fijos. Estos edificios se han convertido en símbolos identificativos del paisaje vitivinícola comarcano.



Bodega San José (Oria de Rueda) JA. Sierra.

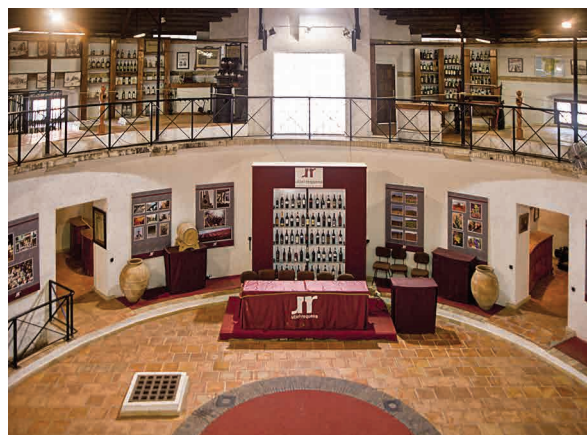


Bodega Torre Oria 1905.JA

- Ruralización de la comarca con la transformación de los antiguos caseríos en aldeas con mucha mayor población.
- Mayor parcelación de la propiedad de la tierra como consecuencia del sistema de plantación de viñas “a medias”. Conviven las grandes parcelas de hasta 8 y 10 hectáreas, con otras colindantes de apenas 0’2 o 0’5 ha. Sin embargo, sumadas todas las pequeñas parcelas, su superficie es mayor que la de las grandes extensiones como resultado directo de los contratos de plantación de viña a medias que empezaron a practicarse de manera masiva en los primeros años de expansión (1850-1880) y que luego siguieron siendo habituales hasta prácticamente 1950.
- Grandes cambios en la estructura de la propiedad de la tierra y de un desvío de capitales desde otros sectores como la industria textil de seda hacia la viticultura.



Bodega Redonda. Utiel, 1891

Interior Bodega Redonda. Actual Sede DOP.
Utiel - Requena. JA

Las causas de la expansión vitícola fueron varias:

- La demanda internacional de vinos tintos de bobal a partir de 1850 como consecuencia de las sucesivas crisis de producción que los grandes países vinícolas europeos, especialmente Francia, sufrieron a causa de las tres grandes plagas americanas: oídium, filoxera y mildiu. El clima seco y frío de la comarca hizo que las viñas apenas sufrieran los efectos del oídium y el mildiu y la filoxera no llegara hasta la primera década del s. XX. Con la variedad bobal se conseguían vinos cargados de color y grado alcohólico ideales para mejorar las propiedades de otros caldos mediante la mezcla.
- Gran mejora en los medios de comunicación y transporte de la comarca, como fue la finalización de la carretera Madrid-Valencia, en 1851, y la inauguración de la línea férrea Valencia-Utiel, en 1885, que permitió durante décadas la salida del vino comarcano hasta el puerto de Valencia. En este periodo se finalizan también las carreteras de Requena a Albacete y Almansa y la de Utiel a Teruel, dotando así a la comarca de una red terrestre suficiente para la extracción de vinos hacia los mercados interiores.
- Atracción de capitales foráneos procedentes de la burguesía valenciana y de los comerciantes franceses, a los que luego se sumaron, suizos y alemanes.

Durante el S. XX el paisaje evolutivo de la vid en la comarca siguió su progresión dándose los siguientes hechos:

- Los grandes excedentes de vino de principios del s. XX propiciaron la aparición de fábricas de alcohol para destilar los sobrantes y reconducirlos hacia las fábricas de licores, por entonces muy numerosas en Utiel, Requena y San Antonio. Surge el “paisaje de las chimeneas” que acompañan a este tipo de fábricas.
- Creación de la Estación Enológica de Requena en 1911 y la Escuela de Capataces Bodegueros en 1961 que ha tenido una gran importancia en la evolución del paisaje vitivinícola de la comarca por su impulso al cooperativismo, la investigación sobre variedades, formación de enólogos de toda España, etc.



Estación enológica (Requena) 1961



Estación enológica hoy. JA



Escuela de enología (Requena) 1961

- Fragmentación de grandes propiedades en beneficio de medianos y pequeños propietarios. Consolidación de la propiedad local frente a la foránea y del monocultivo vitícola frente al policultivo.
- La replantación post-filoxérica reafirmó el monocultivo de la variedad Bobal, que se había revelado como la más idónea para el mercado de vinos a granel, y también como la más resistente a las plagas americanas, no ya a la filoxera, pero sí al oidium y al mildiu. En el último tercio del s. XX la bobal ha ganado valoración como una variedad de gran calidad para la elaboración de buenos vinos de expresión en todas sus clases: blanco, rosado y tinto.
- Mecanización: se produce el relevo de los animales de trabajo por motocultores y pequeños tractores viñeros, que años más tarde serían sustituidos por otros de mayor potencia.
- Un fenómeno crucial en la viticultura comarcana fue la expansión del cooperativismo vitivinícola, especialmente a partir de la segunda mitad del s. XX (con algún antecedente previo). El surgimiento de bodegas creadas por las cooperativas en prácticamente todos los pueblos y aldeas del territorio acabó con muchas de las pequeñas bodegas particulares existentes hasta el momento. También se conserva documentación de las declaraciones de vino de esas pequeñas bodegas que no resistieron el avance cooperativista, así como del propio impulso cooperativista. En la serie de licencias de obras concedidas entre 1950 y 1970 están reflejados los proyectos de las bodegas cooperativas que terminaron por cambiar el paisaje industrial del vino en la comarca.



Cooperativa Agrícola de Utiel.

- Surgimiento desde 1932 de la Denominación de Origen Utiel, a partir de 1953 Utiel-Requena que agrupa en la actualidad a unas 35.000 hectáreas de vid con una producción cercana a 150 millones de litros de vino.
- Fundación de dos grandes alcoholeras comarcales (Coviñas en Requena y La Nueva Alcoholera en Utiel).
- A partir de la integración en la UE en 1986, la expansión de los vinos embotellados con marcas propias fue fulgurante, especialmente a partir de los años noventa, cuando se pasa de sólo 250.000 botellas en 1991 a 20 millones en 1999, correspondiendo al mercado exterior en torno al 70 % de las mismas.
- Aparición a finales del s. XX de empresas de tipo familiar surgidas del propio sector vitivinícola local que transforman la tradicional producción de uva o de vinos a granel hacia los vinos embotellados más elaborados y con marca propia.
- Reestructuración de parte del paisaje vitícola que ya no sigue el tradicional marco real de plantación, sino el de espaldera apoyada sobre postes y cables metálicos, acompañado casi siempre por las gomas del riego por goteo.
- Inclusión de Requena en la D.O. Cava en 1992.
- Surgimiento del enoturismo como uno más de los alicientes del turismo rural que ha prosperado en la comarca desde finales del s. XX. Asociados a este enoturismo se encuentran el Museo del Vino-Palacio del Cid (Requena), Museo de la Bodega Redonda (Utiel) y la Ruta del Vino Utiel-Requena certificada bajo la marca *Rutas del Viño de España* de ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino).

LA VARIEDAD AUTÓCTONA BOBAL Y LOS PRIMEROS ANTECEDENTES ESCRITOS



Racimo uvas Bobal. JA.

Cepa de 200 años. Cañarrasa (Utiel).



Los atributos de Antigüedad y Pervivencia que definen la tradición vitivinícola del Territorio Bobal se expresan no solo en manifestaciones arquitectónicas, paisajísticas y culturales que evidencian la simbiosis entre la cultura vitivinícola y el espacio geográfico formado por los 9 municipios, sino que en este largo proceso de formación del paisaje y la identidad cultural se ha producido un fenómeno de adaptación y/o evolución en el sentido darwiniano del término, que ha dado como resultado la existencia de una variedad autóctona perfectamente adaptada al suelo y al clima de la comarca: la Bobal.

La Bobal, conocida también como *Requena*, *Requení*, *Provehón*, *Espagnol*, *Carignan d'Espagne* y *Bobale di Spagna*, determina culturalmente el vino de Utiel-Requena. pues su cultivo a nivel mundial se reduce prácticamente a esta comarca y a unas pequeñas islas de producción en otras zonas. Sin embargo, es sólo en este territorio, tal como refleja una de sus denominaciones científicas ("*Requena*", "*Requení*") donde hay una orientación antigua y continuada de su cultivo durante siglos, con una vocación comercial anterior a la expansión vitícola de la segunda mitad del siglo XIX, tal como afirma el ampelógrafo Simón de Rojas Clemente (1777-1827).

Las primeras noticias escritas de la variedad de uva Bobal nos las proporciona Jaume Roig en su famosa obra "*L'Spill o Llibre de les Dones*" escrito entre 1457-1462, donde menciona y alaba la variedad Bobal frente a otro tipo de uvas. Jaume Roig era un buen conocedor de la comarca, pues en la misma obra sitúa uno de sus célebres pasajes en Requena "*L'Endemonià de Requena*". Además fue viticultor y proveedor de la casa real ¹².

El botánico y ampelógrafo Simón de Rojas Clemente (1777-1827) hablaría también de los vinos de la comarca que se elaboraban con uvas de Bobal y que eran los más vendidos en los pueblos de la Serranía del Turia (Valencia) ¹³. Simón de Rojas fue el primero en describir la bobal con el nombre de *Vitis vinífera austerisima*.

¹² VILLAMANZO CAMENO, Jesús. "Jaume Roig: vitivinicultor y proveedor de la mesa real". Revista de Filología Valenciana, 1999, 6, p. 113-128.

¹³ ROJAS CLEMENTE, Simón de. Historia civil, natural y eclesiástica de Titaguas.

Ambas noticias, escritas con una distancia cronológica de 400 años, documentan la singularidad del cultivo de la uva bobal, cepa autóctona y exclusiva de esta comarca, que se cultiva de forma ininterrumpida al menos desde la Edad Media y que está muy adaptada a las condiciones de frío y aridez propias de la zona.

En la actualidad, la Bobal sigue siendo preponderante en la comarca –representa un 75% de la superficie total de viñedo–, que se mantiene como reservorio casi único de esta variedad en el mundo. La Bobal acredita una perfecta aclimatación y adaptación a los suelos y el clima de la comarca incluso tras la modificación de los patrones de plantación y cultivo.

La planta y sus características

Los rasgos de adaptación al clima de la zona de la Bobal se caracterizan por una brotación y maduración tardía. La brotación tardía permite a la planta ofrecer una gran resistencia a las heladas. Sin embargo, es una variedad sensible a los fríos primaverales tardíos. Por otra parte, el retraso en la maduración posibilita una menor pérdida de los ácidos, sobre todo del ácido tartárico.

Su cepa es de vigor medio-alto, y porte semierguído, con algunos sarmientos rastreros, con sarmientos largos, fuertes, ramificados, color marrón oscuro y diámetro medio. Estos sarmientos pueden llegar a cubrir totalmente el suelo, manteniendo así el frescor y la humedad necesarios para soportar la sequía estival.

La hoja adulta es grande, pentalobulada, de color verde oscuro, sin brillo. De superficie lisa y envés arañoso, y el pecíolo corto, grueso y glabro.

Los racimos son compactos de tamaño medio-grande, compacto, con hombros, con pedúnculos visibles, irregulares y que nacen a partir de la segunda yema,

Los granos son irregulares, de forma discoide, coloración regular negro intenso, con pruina, piel gruesa, pulpa blanda y blanca y zumo incoloro. Tienen un tamaño medio, de 10 a 15 mm., con un peso medio de 2,916 gramos que contrasta con otras variedades como la Cabernet Sauvignon 1,125 gramos y la Tempranillo (1,894 gramos) ¹⁴

El marcado color azul-negro de la piel se debe a la alta concentración de antocianos (fenoles responsables del color) presentes en la piel.

Es una cepa vigorosa y rústica, de producción media-alta, si el terreno de cultivo no ha tenido viña anteriormente y media-baja si anteriormente se ha cultivado viña, en zonas fértiles llega a producciones muy notables, muy resistente a la sequía. En condiciones normales es poco atacada por enfermedades criptogámicas.

Hasta hace unos años el cultivo del viñedo era en forma de vaso, y actualmente, se planta, o se transforman en espaldera.



**2. VALOR UNIVERSAL
EXCEPCIONAL**

2. Justificación del valor universal excepcional.

RECONOCIMIENTO PRELIMINAR DE LOS VALORES DEL BIEN QUE LO HACEN MERECEDOR DE SU INCLUSIÓN EN LA LISTA DE PATRIMONIO MUNDIAL.

Territorio Bobal es el espacio físico y cultural en el que se han encontrado algunas de las evidencias arqueológicas más antiguas y abundantes sobre la producción de vino y su comercio en Europa (siglo VII a.C) y en el que la actividad vitivinícola se ha mantenido desde entonces y de manera ininterrumpida hasta el siglo XXI.

Estos dos atributos: Antigüedad y Continuidad ambos acreditados, han dado como resultado un paisaje geográfico, humano y cultural, único e inigualable, que tiene como símbolo y expresión última de su continua evolución a la variedad autóctona Bobal y que lo hacen acreedor del reconocimiento que representa su inclusión en Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO.

Museo del vino de Requena.





3. CRITERIOS que avalan el Valor Universal Excepcional

3. Criterios que avalan el Valor Universal Excepcional

El Valor Universal Excepcional que hace a Utiel-Requena merecedor de su inclusión en la Lista de Patrimonio Mundial, se basa en el cumplimiento de los siguientes criterios:

(ii) Atestiguar un intercambio de valores humanos considerable, durante un periodo concreto o en un área cultural del mundo determinada, en los ámbitos de la arquitectura o la tecnología, las artes monumentales, la planificación urbana o la creación de paisajes.

Un lugar de encuentro: El Territorio Bobal

La situación estratégica de esta comarca, a caballo entre la meseta y las ricas planas litorales, ha hecho de este territorio un lugar de paso, intercambio y a veces choque de culturas al menos desde el Neolítico. Antiguos caminos ganaderos, que han sobrevivido hasta nuestros días, jalonados por asentamientos humanos como El Molón (desde inicios del Hierro Antiguo hasta el s. I a.C.) o Kelin (s. VII a I a.C.), atestiguan el papel de la comarca como punto de encuentro de culturas y pueblos, un papel que se impondría al de frontera, asociado casi siempre a conflictos bélicos, y que se mantendría durante siglos.

El yacimiento de las Pilillas, que marca el inicio conocido de la actividad vitivinícola en el Territorio Bobal, se encuentra a escasos metros de la Cañada Real de la Mancha o de San Juan, que ponía en contacto el interior de la Península Ibérica con las planas litorales del Mediterráneo. Diversos autores (Murrieta et al) han destacado el interés del estudio de las vías pecuarias para la prehistoria por su carácter de pasos naturales, vinculadas al movimiento o desplazamiento de las sociedades y por su interés en la definición del paisaje

El Territorio Bobal, como otras tierras de frontera estratégicamente situadas, fue punto de encuentro y de paso de gentes, de ideas, de comercio, de cultura, en ese continuo trasiego entre el centro peninsular y la costa mediterránea. Por aquí pasaron en un flujo continuo mercancías, ganados, vinos, tropas, peregrinos centroeuropeos e italianos que desde el puerto de Valencia se encaminaban hacia Santiago de Compostela y al contrario, o castellanos y portugueses que viajaban hacia el puerto de Valencia para peregrinar a Roma y Jerusalén. También fue la zona de paso y descanso de la Corte española en sus traslados a Valencia y viceversa.

Los restos aparecidos en excavaciones realizadas en yacimientos ibéricos muestran también la existencia de contactos con otras culturas del Mediterráneo que se incrementarían posteriormente durante la dominación romana. En este flujo constante de personas, bienes y conocimientos, el vino juega un papel esencial que se ha mantenido hasta nuestros días.

Tras la expansión del Islam y el posterior avance hacia el sur de los reinos cristianos, la comarca, dominada por la fortaleza de Requena, se mantuvo durante siglos como frontera de Castilla y el Reino de Valencia, con el que siempre hubo una relación permeable por razones de índole comercial, económica y militar. Los antiguos caminos se consolidaron como la vía principal de comunicación entre la Corte de los reyes de Castilla y el Reino de Valencia, lo que acrecentó también el intercambio de personas y bienes, con el vino como uno de los elementos principales del comercio entre ambos reinos. La producción de vino de la comarca ya se vendía en el Reino de Valencia (s.XVI) y en ocasiones a la inversa, según atestiguan las actas municipales del Concejo de Requena, en una relación permanente que tuvo su efecto también en el desarrollo de las técnicas de la elaboración del vino.

El papel del vino como telón de fondo del flujo permanente de personas, bienes y elementos culturales que tiene como escenario la comarca, se multiplicaría a partir de mediados del siglo XIX con la exportación masiva de vinos a Europa por el puerto de Valencia. La mecanización y la construcción de grandes bodegas transformaron los sistemas tradicionales de elaboración del vino y abrieron una puerta al mundo a esta comarca.



Bodega La Noria

De esta época data también la llegada desde Valencia de la arquitectura modernista aplicada a las bodegas de los grandes propietarios y sus casas de recreo: el Conde de Torrellano en la Casa de la Cabeza, el Conde de Noroña en Casas Nuevas, los Lamo de Espinosa en Cañada Honda, los Córdova en San Juan, los Pereira en Roma y los Oria de Rueda en El Derramador y en la Casa Nueva de Oria. Todos permanecen como ejemplo de la arquitectura excepcional asociada al vino, su elaboración y su cultura.

(iii) aportar un testimonio único, o al menos excepcional, sobre una tradición cultural o una civilización viva o desaparecida;

La Solana de las Pilillas, un antecedente único

Los primeros testimonios de consumo de vino en la comarca son del s. VII a.C., y están documentados por el hallazgo ánforas Vuillemot R1, procedentes del sur peninsular, en yacimientos situados junto a importantes ejes viarios. La introducción de la *vitis vinifera* propició la temprana creación de estructuras para la elaboración entre las que destacan, por su antigüedad y dimensiones, el emplazamiento de la Solana de las Pilillas. La existencia de afloramientos calizos facilitó la talla de los lagares en la roca mientras que la configuración del terreno, con amplias terrazas fluviales, bien soleadas y protegidas, junto a un curso de agua, favorecieron el cultivo de uvas que probablemente aportaban una graduación superior a las producidas en las zonas centrales de la meseta, a una altitud más elevada y más desprotegidas.

Lo que primero llama la atención en las Pilillas, a pesar de haberse excavado solamente un sector del yacimiento, es su escala: las estructuras asociadas al lagar, las dimensiones de los muros y el trabajo invertido en la construcción de todo este complejo. Sólo de los cuatro lagares conservados, se podrían extraer en una pisada unos 2.000 litros de mosto.

El modelo de ocupación de Las Pilillas podría responder al definido como Granja-Torre, (siglos VII-VI a.C.) y se vincula con un tipo de sociedad aristocrática que controlaría los sistemas de producción en un momento anterior a la formación de las ciudades. La elaboración del vino a finales del s. VII y principios del VI a.C. implicaría un dominio de la técnica al que probablemente era ajeno la población autóctona. Los lagares rupestres o el uso de las prensas son un exponente de un sistema de producción presente en otros asentamientos mediterráneos de la misma cronología. En este sentido, el complejo productor de vino de la Solana de las Pilillas estaría bajo la influencia de población de origen fenicio-púnico que de alguna manera transmitió el conocimiento y el dominio de la técnica a la población indígena, lo que permitió la instalación de un centro de primera magnitud en la elaboración y posterior comercialización del vino.

La producción en las Pilillas estaba también asociada a la elaboración de ánforas para la fermentación. Se han documentado tres tipos de ánforas de procedencia local de los siglos VI y V a.C., de tipologías diferentes, que evolucionan a partir de los prototipos fenicios, presentes también en el yacimiento.

Las comunicaciones a través del llano, por lo que más tarde sería la Vereda Real, permitiría la salida de los productos tanto hacia la Meseta de Requena-Utiel y la plana litoral como hacia Castilla-La Mancha, a través de Vadocañas, Pajazo, y otros pasos sobre el río Cabriel bien documentados desde época antigua.

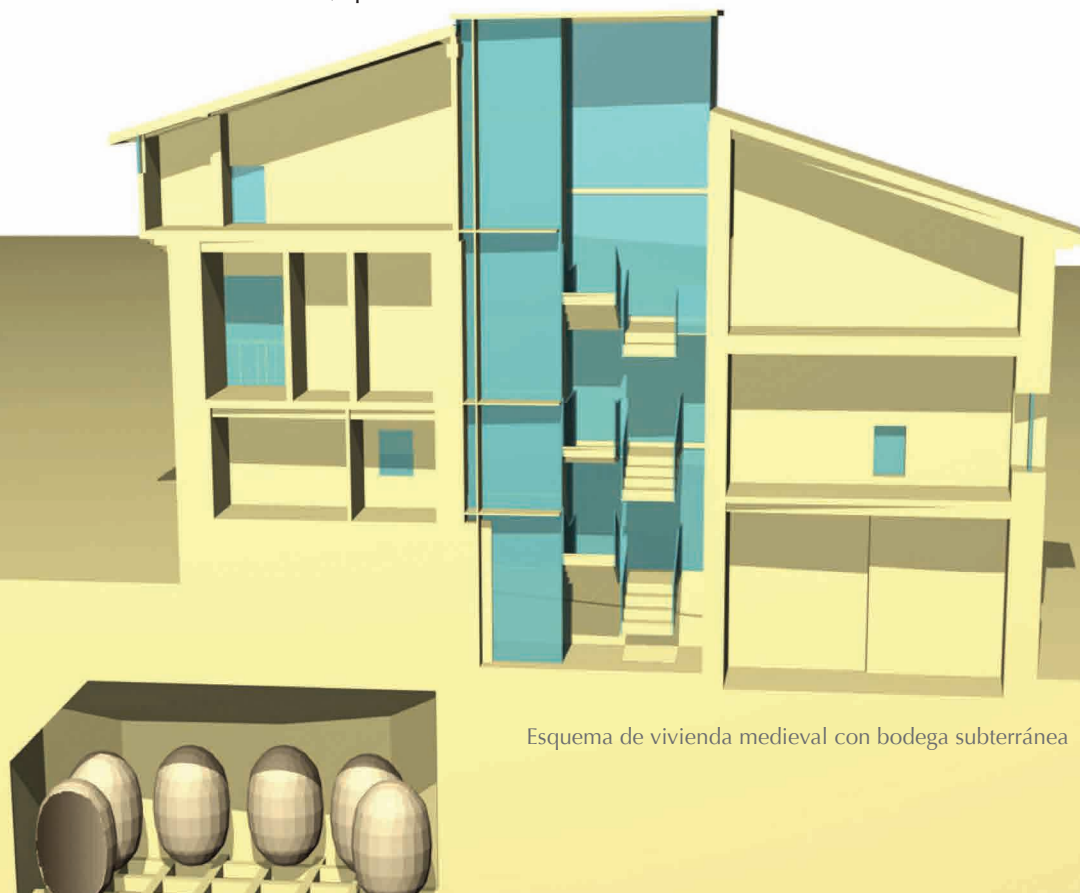
En el nivel actual de conocimiento y del estudio de los restos arqueológicos parece desprenderse que Las Pilillas inició su producción a finales del VII y principios del VI y que prolongó su producción durante el s. V. a. C. La conexión entre los yacimientos de Pilillas y Casillas del Cura fue al menos durante la segunda mitad del s. VI y V a.C. incuestionable por los materiales cerámicos recuperados en los lagares procedentes de este alfar. Se conocen plantaciones de viñedos en Huelva en el S. VIII a. C. y que lógicamente irían asociadas a la producción de vino, pero se desconocen hasta la actualidad lagares tan antiguos como los de las Pilillas y solamente en el poblado Alt de Benimaquia, en Denia, se ve producción de vino asociada a una vivienda coincidiendo la producción con los inicios del s VI a. C. A mediados de este siglo desaparece la producción de este yacimiento mientras en Pilillas perduró durante todo el s. V, siendo un yacimiento dedicado exclusivamente a la producción de vino, lo que nos acredita como la bodega más antigua a escala comercial de toda la Península.

(iv) Ser un ejemplo eminentemente representativo de un tipo de construcción o de conjunto arquitectónico o tecnológico, o de paisaje que ilustre uno o varios periodos significativos de la historia humana.

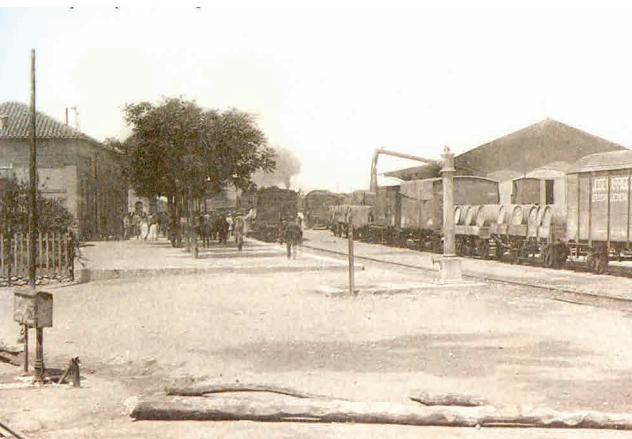
El legado del vino en la arquitectura

El cultivo de la vid y la elaboración del vino han marcado la evolución del Paisaje Cultural de la comarca desde el siglo VII a.C. en un proceso vivo que se proyecta hasta nuestros días. Se pueden reconstruir los inicios de la viticultura en el territorio y comprobar cómo el hombre se ha ido adaptando a las diferentes épocas y variando los procedimientos de elaboración en un proceso que va desde los lagares ruprestres, aquí denominados pilillas, hasta las actuales bodegas de producción.

- Época Ibérica: lagares ruprestres en la Solana de las Pilillas y en las ramblas próximas de Los Morenos y Alcantarilla.
- Época romana y a partir del s. I d. C: villas rústicas que evidencian el cultivo y la producción de vino, en extensos complejos diseminados por las vegas y las zonas llanas de la comarca.
- Edad Media, con la excavación de bodegas subterráneas en las que se elaboraba el vino mediante un sistema que se perpetúa hasta mediados del s. XIX, que es cuando se inicia el desarrollo masivo de la viticultura.



Esquema de vivienda medieval con bodega subterránea



Ferrocarril Valencia - Utiel, 1887



Barracoza. Construcción de piedra en seco

- Edad Contemporánea, con la construcción de bodegas urbanas, grandes edificaciones rurales para el cultivo y la elaboración del vino e infraestructuras asociadas claramente a la producción vitivinícola como el ferrocarril Valencia-Utiel (1887), por el que se realizaban mayoritariamente los transportes hasta el puerto de Valencia.

Además de las grandes construcciones, existe también una arquitectura más modesta aunque igualmente vinculada al cultivo de la vid y la elaboración del vino, que constituye un patrimonio de primer orden.

- Destacan las construcciones y estructuras realizadas mediante la técnica de la “piedra seca”, que en buena medida configuran actualmente el paisaje rural y la forma de entender el cultivo de la viña. Existe toda una enorme muestra de muros de contención u “hormas” de todos los tamaños con ejemplos de elaboradas formas de manipulación de la piedra. En esa misma línea se encuentran las “barracozas”, los “majanos”, barracas, tapias, o los antiguos cercados. Todos ellos con sus diferentes tipologías y con un denominador común, facilitar el trabajo agrícola y proteger los viñedos.
- Otros elementos y construcciones que forman parte del paisaje de la vid son las casillas de campo, los aljibes, los abrevaderos, los corrales de campo, los pozos y la red de caminos rurales.
- Asimismo existe una amplísima muestra de estructuras y construcciones vinculadas al vino y a su elaboración, así como a su almacenamiento y transformación. En este apartado se encuentran las bodegas de distintas épocas, las cuevas, los trullos, los jaraíces, las chimeneas de alcoholeras, etc., diseminados por todo el territorio.

Hormas de piedra de viñas en altura o bancal (Hortunas - Requena).





Antiguos trullos Finca El Renegado
(Venta del Moro).

- Del mismo modo y representativo también del conjunto tecnológico propio de la viña y el vino son los elementos muebles y utensilios relacionados con su cultivo y posterior transformación. Destaca todo lo relacionado con la tinajería propia de Utiel, donde existió un gran centro de producción cerámica, así como la gran variedad de herramientas agrícolas para el cultivo de viña, utensilios necesarios para la elaboración del vino, su almacenamiento y transporte (cubas, odres, conos etc.).

(v) Ser un ejemplo destacado de formas tradicionales de asentamiento humano o de utilización de la tierra o del mar, representativas de una cultura (o de varias culturas), o de interacción del hombre con el medio, sobre todo cuando éste se ha vuelto vulnerable debido al impacto provocado por cambios irreversibles.

El legado medioambiental de la vid

El hombre ha interactuado durante siglos sobre un territorio que geográfica y climatológicamente se diferencia de las zonas circundantes. El espacio físico ha evolucionado casi en su integridad por la actividad agrícola a través del tiempo, que ha configurado también una característica forma de distribución de la población en pequeños núcleos o aldeas herederos del proceso de expansión del viñedo, de las necesidades de su cultivo y de una también peculiar distribución de la propiedad. Las formas de ocupación humana dispersa en el territorio se han revelado también con el tiempo como un elemento medioambiental que está frenando los procesos de erosión y desertificación comunes al abandono de la actividad agraria.



El paisaje actual de la comarca es el reflejo del proceso iniciado hace siglos para hacer posible el cultivo de la viña en un medio físico complejo, con altitudes que oscilan entre los 600 y 1.300 metros sobre el nivel del mar, significativas variaciones climáticas de una zona a otra de la comarca y una gran variedad de suelos que van desde las ricas tierras de aluvión del río Magro a las pedregosas calizas de las zonas más altas. Todavía hoy es posible observar sobre el terreno esa histórica evolución y transformación de la tierra, pasando de los bosques mediterráneos a las dehesas para aprovechamiento de ganados; de ahí al cultivo extensivo del cereal y posteriormente su paso a cultivo de la viña.

En el proceso de ocupación sistemática del territorio por el cultivo de la vid, incluidas las zonas marginales como pies de monte o barrancos, destaca el papel esencial que ha representado la disponibilidad de la variedad autóctona bobal, cuya resistencia a las sequías y su capacidad de adaptación incluso a los suelos pobres en nutrientes ha sido determinante en la extensión de una agricultura basada casi exclusivamente en el viñedo.

Por otra parte, la evolución hacia un modelo disperso de asentamientos en pequeñas poblaciones y aldeas no sería explicable sin subrayar las formas establecidas para el reparto de las tierras como el sistema de contratos de "plantación a medias", las distintas particiones familiares, los tradicionales arrendamientos etc. Todo ello con su correspondiente sistema de infraestructuras como caminos, sendas, veredas, destinados a favorecer el cultivo y a hacerlo compatible con el uso ganadero.

Aunque muy afectado por el proceso de despoblamiento rural común a otras zonas de España, el dominio vitivinícola de Utiel-Requena mantiene todavía una distribución de la población dispersa en pequeños núcleos o aldeas próximos a las áreas de cultivo. Este modelo territorial tiene importantes consecuencias medioambientales que hacen aconsejable su conservación.

Así, el cultivo de la vid en zonas marginales solo sería posible gracias a la existencia de la variedad bobal y a la proximidad que aporta a estos terrenos el modelo disperso de población. Ni siquiera con los medios de transporte actuales y la maquinaria agrícola disponible sería viable el cultivo de estas zonas teniendo solo uno o dos centros de población centralizados. El desierto humano que conllevaría el abandono de este modelo sería en definitiva la antesala del un desierto físico.

La pervivencia de la agricultura en estas zonas y el mantenimiento de los bancales y hormas asociados al cultivo de la vid, constituyen en la actualidad el único freno a procesos como la erosión y la desertificación y favorecen la presencia de un paisaje en mosaico en el que se alternan los espacios agrícolas y forestales capaz de frenar la aparición de grandes incendios. Por otra parte, el cultivo de la vid en terrenos de escasa vocación agrícola y marginales permite también mantener una cubierta vegetal viable que juega un papel esencial en la captura de CO₂ y que contribuye a evitar el calentamiento global del planeta.

En ese sentido, el modelo de agricultura vigente en la comarca, fruto de una larga evolución marcada por condicionantes físicos y humanos, es merecedor de protección y reconocimiento no solo por los valores culturales y patrimoniales que ha generado hasta hoy, sino por su capacidad de adaptación a situaciones extremas como las que sin duda plantea ahora la intensificación de los procesos asociados al Cambio Climático.

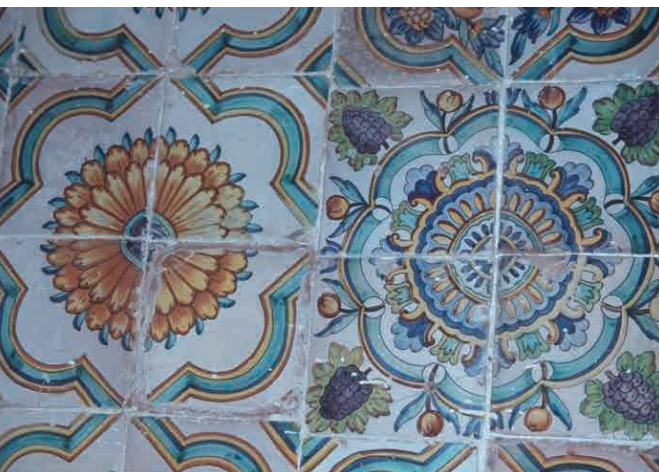
Cultivos de viñedo y cereal



Viñedo en invierno. JA



(vi) Estar directa o materialmente asociado con acontecimientos o tradiciones vivas, ideas, creencias u obras artísticas y literarias que tengan una importancia universal excepcional.



Azulejería del s. XVIII con presencia de uvas (Requena).



Romería N^a S^a del Remedio (Utiel) JA



1. La portada gótica del templo de Santa María de Requena, s.XV, está decorada con grandes racimos de uva



2. Pan bendito de Fuenferrables.

Un rico patrimonio cultural

El análisis del impacto del cultivo de la vid y la tradición vinícola sobre el territorio y su transformación física, histórica, social y económica, estaría incompleto si no se reflejase la huella de lo inmaterial, del rico patrimonio asociado a las tradiciones, las creencias y las manifestaciones culturales de marcado carácter popular, pero no por ello menos valiosas, que han dado como resultado unas señas de identidad propias de la comarca.

La globalización y la creciente uniformidad en las expresiones y gustos culturales no han logrado hacer olvidar el extenso abanico de tradiciones vivas y creencias que giran y se agrupan en torno al ciclo agrícola de la viña y el vino, generando múltiples ejemplos relacionados con el folklore y la etnografía. Así, hay que mencionar todo el calendario festivo vinculado al ciclo agrícola que sirve de hilo conductor para marcar los acontecimientos festivo-religiosos como la romería a la Cueva Santa del Cabriel, San Isidro, San Juan, los Santillos de Piedra, San Roque, la Fiesta de Vendimia, N^a S^a del Remedio, N^a. S^a. de la Soterraña, Navidad, etc.. En la comarca se mantienen vivas numerosas manifestaciones relacionadas con la viticultura, algunas muy elaboradas, entre las que cabe citar las del pan bendito, las “enramás”, vergeles, los “judas” o “pelindangos” etc., donde se mezclan en perfecta armonía las creencias tradicionales, la gastronomía o la artesanía.

Existe también una rica tradición escrita y hablada que ha generado un léxico propio de la viña y el vino, así como un magnífico muestrario de literatura popular compuesta de refranes, cuentos y dichos, así como manifestaciones musicales como seguidillas, brindis, rules, aguillandos, etc.

Por último, subrayar las manifestaciones en el arte y la artesanía de elementos vinculados a la viticultura. En este sentido destacan la alfarería -con una tradición de siglos que va desde las muestras materiales de la cultura íbera, pasando por la tinajería específica de Utiel-, las muestras de uvas talladas en las portadas góticas de los templos y capillas de la comarca, la magnífica azulejería dieciochesca que incluye motivos asociados a la vid y el vino o la rica variedad de utillaje vitivinícola confeccionado artesanalmente con materias primas propias, como el esparto o la paja de centeno (espuestas, cuévanos, esteras, alborgas, alforjas, etc.).



4. DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD E INTEGRIDAD

4. Declaración de autenticidad e integridad

AUTENTICIDAD

Toda la información que fundamenta la petición para ser incluidos en la Lista de Patrimonio Mundial de la Unesco está avalada por fuentes de documentación íntegras, veraces y consultables.

Los testimonios arqueológicos que certifican el cultivo de la vid en el Territorio Bobal desde el siglo VII a.C. y su relación con el mundo fenicio están basados en campañas de excavaciones que se suceden desde la década de los años 70 en el siglo XX, con un impulso mayor desde la década de los 90.

Estos yacimientos han sido profundamente estudiados y han generado una amplísima bibliografía de tesis, artículos, comunicaciones científicas y publicaciones, además de aportar numerosas piezas arqueológicas que forman parte de la exposición permanente de varios museos. En los yacimientos más importantes se prosigue excavando y estudiando por lo que todavía son posibles nuevas aportaciones que confirmen los trabajos realizados hasta ahora.

Los yacimientos que aportan información importante sobre la cultura del vino: los lagares de la Solana de las Pilillas (Requena), Los Villares-Kelin (Caudete de las Fuentes), El Molón (Camporrobles) o el alfar ibérico de Casilla del Cura (Venta del Moro) están bajo la organización, patrocinio y estudio de entidades públicas como el Departamento de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Universidad Politécnica de Valencia, la Universitat de València, Ministerio de Ciencia e Innovación, Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Generalitat Valenciana, Dirección General de Patrimonio de la Generalitat Valenciana, Museo Municipal de Requena y otras instituciones.

También existe una amplia cultura material de tinajería e industria vinícola en el entramado de bodegas cuevas, parte de ellas convertidas en museo (Cuevas de Requena, Museo del Vino del Palacio del Cid, Bodega Redonda de Utiel) o protegidas por la normativa urbanística (lagares, trullos, bodegas, chimeneas). Gran parte de esta cultura material se encuentra también en manos privadas.

La continuidad del cultivo de la vid en la cultura escrita también está avalada por un gran corpus documental en gran parte custodiado en el Archivo Municipal de Requena. El Fuero de Requena datado en el XIII, pero con el antecedente del Fuero de Cuenca del s. XII se custodia en la Biblioteca de la Universidad de Valencia. Entre la documentación escrita que atestigua este cultivo permanente de la vid y elaboración de vino están las ordenanzas de Requena y Utiel del s. XV y XVI, la sentencia arbitral entre Requena y Utiel de 1387, los once padrones de peonadas de viña de Requena entre 1651-1726, el censo de la viña de Utiel de 1700, el Catastro del Marqués de la Ensenada de 1752 o la abundante documentación impositiva desde el siglo XVI como las sisas del vino. Otra fuente muy importante que testimonia la importancia del cultivo de la vid y su fuerte implicación en la sociedad comarcana son las actas del Concejo de Requena (cuya jurisdicción abarcaba una gran parte del actual Territorio Bobal) que principian en 1520. Sólo en el periodo entre 1520 y 1550 se han compilado 159 acuerdos municipales directamente relacionados con la cultura de la vid y el vino documentando todas las facetas de la viticultura y vinicultura (ubicación del viñedo, protección de las viñas, bodegas, periodos de vendimia, trabajadores de las viñas, comercio, plagas, subproductos de la viña, etc.). En el s. XIX y XX existe una abundante documentación en torno a las declaraciones de cosecha, elaboración de alcohol, construcción de grandes bodegas particulares, construcción de bodegas cooperativas, etc.).

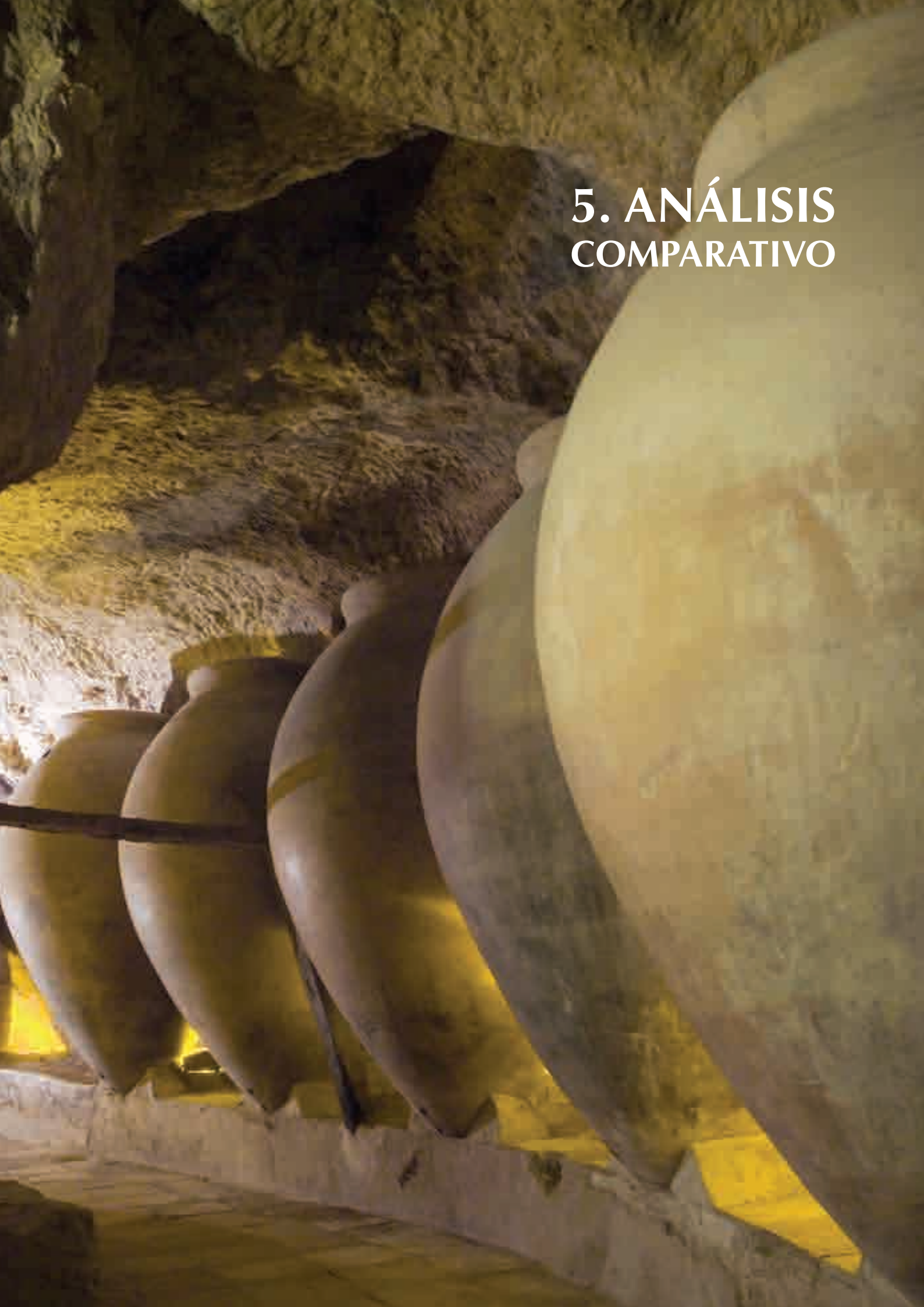
En el plano de la documentación privada también existe documentación particular sobre propiedad de viñas (testamentos), contratos de plantación a medias, contratos de compraventa, actas de constitución de cooperativas, etc.

INTEGRIDAD

Por lo que a la integridad se refiere, el área propuesta para la inscripción contiene todos los elementos representativos del Paisaje Cultural de Requena-Utiel, cumpliendo las tres condiciones exigidas por la Convención del Patrimonio Mundial:

- a) Posee todos los elementos necesarios para expresar su valor universal excepcional
- b) Tiene un tamaño adecuado que permite una representación completa de las características y los procesos que transmiten la importancia del bien
- c) Se encuentra, en general, en buen estado, pese a que acusa los efectos adversos generados por el desarrollo y la inexistencia de un modelo territorial; efectos que se tratan de paliar y corregir en el Plan Rector de Uso y Gestión que se presenta más adelante.

5. ANÁLISIS COMPARATIVO



5. Análisis comparativo

El cultivo de la vid y la elaboración del vino forman parte esencial del legado del hombre en la Tierra y ha sido el soporte de múltiples manifestaciones artísticas y culturales, además de sostén económico para miles de familias a lo largo de generaciones. El comercio del vino favoreció en la Antigüedad el intercambio de conocimientos y su expansión desde Oriente hacia el mundo mediterráneo ha ido pareja en muchas ocasiones a la de los imperios y culturas.

En el presente, los territorios vitivinícolas se han extendido por todo el mundo, aunque es en Europa y especialmente en su vertiente mediterránea donde se encuentra una mayor concentración de viñedos y donde es posible seguir la evolución de la cultura vitivinícola y reconocer su extraordinario legado. En todo este amplio territorio, que se extiende hasta centro Europa y territorios de Ultramar, existen factores históricos, físicos, paisajísticos, patrimoniales o culturales comunes en torno a la vid y el vino, aunque también peculiaridades remarcables que hacen que algunos espacios se diferencien del resto.

La UNESCO ha sabido ver la importancia de este legado y su capacidad de modelar pueblos y territorios incluyendo en su Lista de Patrimonio Mundial hasta cinco Paisajes Culturales en los que el viñedo es el protagonista.

- Alto Duero (Portugal)
- Isla de Pico (Portugal)
- Sant Emilion (Francia)
- Lavaux (Suiza)
- Tokaj (Hungría)

La Lista de Patrimonio Mundial incluye también otros territorios en los que si bien el viñedo no es el elemento primordial, su presencia contribuye a embellecer y dotar de personalidad propia un entorno marcado por grandes hitos geográficos. Este es el caso de zonas como:

- Wachau (Austria).
- Costa de Amalfi (Italia).
- Portovenere, Cinque Terre y las Islas (Palmaria, Tino y Tinetto) (Italia).
- Valle del Loira (Francia).
- Valle del Rin (Alemania).

También en la Lista Indicativa, esperando su inclusión definitiva, existen candidaturas de Paisajes Culturales en los que el cultivo de la vid y la elaboración del vino, en sus distintas variantes, representa un factor esencial:

- Langhe, Roero, Monferrato y Valtellina (Italia).
- Champagne (Francia)
- Nuits y Beaune (Francia)

Casa del Ardal. Archivo de Requena.



En España, donde no hay ningún territorio incluido en la Lista Mundial de Patrimonio de UNESCO, se han incorporado en los últimos años tres candidaturas en la lista indicativa con la vid y el vino como protagonistas:

- Rioja-Rioja Alavesa, Paisaje Cultural de la Viña y el Vino (1998)
- Ribera Sacra, Lugo y Orense (1996)
- Vino y viñedo. Itinerario Cultural a través de las ciudades del Mediterráneo (1998)

El “Territorio Bobal”, que integra los municipios de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, unidos por fuertes vínculos históricos y por el cultivo mayoritario de la variedad autóctona Bobal, constituye un espacio físico y cultural homogéneo, cargado de valores culturales, patrimoniales y paisajísticos vinculados históricamente a la vitivinicultura, que aspira a formar parte de la Lista Mundial de Patrimonio de UNESCO.

La candidatura de este espacio vitivinícola ubicado en el interior de la Comunidad Valenciana (España) se apoya en dos pilares esenciales: La Antigüedad y Continuidad espacio-temporal del cultivo de la vid, la elaboración del vino y su comercio. Ambos factores, Antigüedad y Continuidad, han sido determinantes en la evolución de una variedad autóctona de uva, la Bobal, y han conformado también, en constante transformación, un paisaje cultural y humano excepcional y único con una tradición vitivinícola acreditada de al menos 27 siglos.

Paisaje. Archivo Requena



En consecuencia, cualquier análisis comparativo destinado a expresar y establecer los atributos del “Territorio Bobal” que hacen de este espacio cultural merecedor de formar parte de la Lista de Patrimonio de la Humanidad, debe centrarse en subrayar la acreditada antigüedad de la actividad vitivinícola, su continuidad en el tiempo y en el espacio, su permanente importancia para la sociedad y la economía de la comarca y la huella cultural, arquitectónica y paisajística, entre otras, que la prolongada e intensa tradición de la vid y el vino han dejado en la comarca.

Desde esta perspectiva, los **FACTORES HISTÓRICOS** constituyen uno de los argumentos fundamentales de la candidatura del “Territorio Bobal” y uno de los elementos diferenciadores respecto a otras zonas vitivinícolas del mundo.

ANTIGÜEDAD

En general, todos los territorios vitivinícolas tienen un referente genérico para el inicio del cultivo de la vid que se remonta al menos a la Edad Media (Isla de Pico, Lavaux, Priorato, Tokaj, La Mancha, etc), cuando no a la época romana o anterior (Alto Duero, Saint Emilion, Rioja-Rioja Alavesa, Ribera del Duero, La Mancha, Ribera del Guadiana, Cataluña, etc). Sin embargo, no siempre es posible certificar la existencia de cultivos de vid unidos a lagares para su elaboración y al comercio del vino y mucho más improbable remontar esa actividad al siglo VII a.C.

La viticultura se transmite de Oriente a Occidente en un recorrido singular que ha ido dejando algunas evidencias. Los primeros testimonios aparecen en el Próximo Oriente, en los valles del Cáucaso y de Armenia en el VI milenio a. C. Desde este entorno, donde tienen su origen también algunas de las culturas más relevantes en la historia del hombre, la viticultura se extendió hacia el Mediterráneo. Hacia el 3500 a.C. el cultivo de la viña fue consolidándose por el Medio Oriente, con una presencia que fue en aumento hasta la Edad del Bronce en el II milenio.

En Palestina se han documentado lagares rupestres en el Bronce antiguo en dos emplazamientos. En Tell Ta’annek, una bodega del año 2700 a.C., se ha excavado una gran superficie donde se identifican lagares tallados en roca que comunican con una gran cuba rectangular y en Tell en Nasbeh se ha investigado una instalación similar.

De Palestina el vino se extendió a Egipto, donde existían bodegas que se documentan en las pinturas de las tumbas del Imperio Medio. Con Ramsés II aumentó notablemente la viticultura con la plantación de viñedos en el Delta del Nilo.

Desde Próximo Oriente la viticultura se traslada a Grecia, Creta y, por medio de los micénicos, a la Península Itálica. Los pueblos navegantes se extienden por el Mediterráneo formando colonias y estableciendo incipientes rutas comerciales por las que llega el saber de Oriente, que incluye también todo lo relacionado con la vid y el vino. En Ischia (Golfo de Nápoles) se descubrió una granja vinícola de finales del VI a.C. con ánforas locales y un lagar en piedra con una prensa de palanca similar a las documentadas en Las Pilillas. También en Sicilia se conoce la existencia de dos bodegas con lagares excavados para elaborar vino de los s. V (Agrigento) y IV a.C (Gela), donde existe capacidad para elaborar hasta 4.000 litros de vino.

La introducción de la viticultura en la Península Ibérica y el norte de Africa se atribuye a los fenicios. En Cartago, según fuentes escritas, debieron existir numerosas granjas torres que no han sido excavadas, pero que documentan un tipo de instalaciones similares a las halladas en Las Pilillas. La historia cuenta que Aníbal, tras su derrota contra Roma, se refugió en una granja torre de su propiedad.

Los fenicios son los responsables de extender la viticultura por todo el Mediterráneo, aunque en muchas ocasiones resulta imposible reconocer la producción y el comercio de vino en las estructuras que han llegado hasta nuestros días y son las ánforas utilizadas las que acreditan este origen, como es el caso de Calabria, donde se sitúan estas actividades en los s. VI y V a.C.

En la Península Ibérica los primeros viñedos datados se encuentran en Huelva (s. VIII a.C.), donde la presencia fenicia fue muy intensa. Sin embargo, la instalación más antigua donde es posible acreditar la elaboración de vino a escala comercial es sin duda La Solana de las Pilillas (Requena). Las excavaciones realizadas en el yacimiento y en su entorno han hecho documentar la producción de vino y la fabricación de ánforas con una antigüedad fijada en el siglo VII a.C. Los materiales hallados en Las Pilillas establecen una clara influencia fenicia que conectan al territorio y sus habitantes con la tradición mediterránea en la elaboración del vino que representan fenicios y griegos.

Los restos de ánforas fenicias, procedentes de las factorías existentes en el sur de la Península, permiten asegurar también la existencia de un consumo de vino en yacimientos datados en el Hierro Antiguo. Las primeras importaciones llegaron hasta los poblados de La Villa (Requena), “Kelín” (en Los Villares de Caudete de las Fuentes) y El Molón (Camporrobles), habitados desde el siglo VII a.C. y con indicios de ocupaciones anteriores.

Sin embargo, es el yacimiento de Las Pilillas el que aporta una condición singular, diferenciada de otros emplazamientos en la Península en los que se ha documentado una vinculación con la cultura de la vid y del vino. Con el grado de conocimiento actual, derivado de una primera campaña arqueológica, Las Pilillas fue un centro productor de grandes dimensiones en el que se realizaba el procesado y el almacenamiento de vino. Se trata de un complejo fabril rodeado de una fortificación que acredita la importancia de la actividad económica desarrollada entre sus muros. Los recipientes en los que se almacenaba el vino y se transportaba hasta los centros de consumo son de fabricación local, lo que refuerza la idea de que existió una organización del territorio en torno a la elaboración y comercio del vino.

Las dimensiones del yacimiento de Las Pilillas, la capacidad de sus instalaciones y su proximidad a las grandes vías de comunicación de la época, ponen de manifiesto que el vino elaborado en esta factoría no se produce solo para autoconsumo, sino con evidentes fines comerciales y de exportación.

CONTINUIDAD

Las Pilillas representan, pues, un punto de partida. El inicio de un “Territorio Bobal” en el que suceden las evidencias sobre la presencia continuada de la cultura vitivinícola en el territorio. La fabricación de ánforas para los procesos de fermentación ha sido bien documentada en el yacimiento de Casillas del Cura, situado apenas a 20 kilómetros de Las Pilillas en el municipio de Venta del Moro¹⁵.

Por otra parte, el descubrimiento de una vivienda del yacimiento de Los Villares donde se hallaron setenta ánforas y pepitas de uva¹⁶, lleva a concluir que en esta comarca del interior de la provincia de Valencia, la elaboración de vino y su comercialización, son actividades muy arraigadas desde los primeros asentamientos humanos.

Las evidencias de esta tradición continúan con la época romana. Excavaciones arqueológicas realizadas en el Batán, una de las numerosas Villae Rusticae emplazadas en la vega del río Magro, permitió el descubrimiento de dos lagares de mampostería y de los restos de una plantación de viñedo datados en el siglo II d.C.¹⁷.

Todos estos hallazgos y otros de menor relevancia que abundan en la misma dirección, demuestran una alta concentración de evidencias arqueológicas del cultivo de la vid, la elaboración de vino y su comercialización localizados en un entorno de pequeñas dimensiones.

Tras el dilatado periodo de culturización romana, la comarca entra bajo la influencia visigótica. Existen restos arqueológicos que acreditan también la existencia de poblaciones estables en esta época, aunque no han aparecido todavía evidencias arqueológicas relacionadas con la cultura vitivinícola, que debió continuar en la medida en la que persistió el consumo y el vino comenzó a ser necesario también para la liturgia cristiana.

15 En este lugar se fabricaron contenedores desde el s. VI al V a.C. (Martínez Valle et al, 2000; Martínez Valle y Hortelano, 2012).

16 (Mata, 1997).

17 (Garibo y Valcarcel, 2009).

La presencia musulmana es también muy destacada en la comarca, aunque ni los restos ni la poco estudiada documentación de la época aporten nada significativo en torno a la cultura de la vid y el vino. No obstante, los musulmanes debieron cultivar la vid como frutal y para la elaboración de pasas y postres. El consumo de vino y de destilados alcohólicos en privado y en ocasiones concretas era una práctica común entre la población islámica como ha quedado reflejado en su literatura y se documenta también a través de los hallazgos arqueológicos de este periodo.¹⁸

Con la ocupación cristiana de la comarca en la segunda mitad del s. XIII se inicia de nuevo y de forma regular la producción de uvas y la elaboración de vino. La documentación conservada es enorme y abarca un largo periodo de tiempo de forma ininterrumpida. Desde el valioso texto del Fuero de Requena, del siglo XIII, pasando por ordenanzas, censos, acuerdos etc. hasta las licencias de obra para la construcción de nuevas bodegas de actualidad; la presencia de regulaciones sobre la vid y el vino es constante y ocupa a lo largo del tiempo un espacio privilegiado en los archivos, tal como aparece reflejado en otros apartados de este informe. Pero, además, se conservan otras fuentes varias como el Catastro de Ensenada del siglo XVIII, con descripciones detalladísimas de viñas y bodegas. También hay que citar toda la documentación e informes generados a nivel familiar, religioso o social, procedente de bodegas, familias, conventos o cooperativas agrícolas sobre el cultivo de la vid y la elaboración del vino.

El abundante legado historiográfico demuestra por último cómo esta tierra y sus pobladores han evolucionado con la vitivinicultura a lo largo de casi ocho siglos que se suman al extenso periodo que ha sido posible acreditar mediante las investigaciones arqueológicas hasta alcanzar la antigüedad y la continuidad en el tiempo que diferencia el “Territorio Bobal” de otras zonas vitivinícolas del mundo.

Los **FACTORES FÍSICOS**

La intensa actividad vitivinícola desarrollada en la comarca durante siglos registra un punto de inflexión a mediados del siglo XIX que se acelera tras la aparición de enfermedades en el viñedo francés que disparan el interés por los vinos elaborados en la actual DOP Utiel-Requena. Se produce a partir de mediados de este siglo un episodio de plantaciones masivas basadas en la variedad “Bobal”, descrito en estas páginas, que tiene como consecuencia una transformación radical del paisaje agrícola comarcal.

La propagación de la filoxera en España provocó en muchos casos la sustitución de las vides por otro tipo de cultivos. Hubo en consecuencia una interrupción en la tradición vitícola que en algunas comarcas llegó a ser definitiva, algo que no ocurrió en ésta dadas las especiales características de la uva Bobal, que amortiguaron en parte los efectos de la plaga.

Más de un siglo y medio después, la comarca todavía posee una de las mayores y más compactas masas vitícolas de Europa, apenas interrumpida por algunos campos de almendros, olivos y cereal.



Esta gran extensión de vid se ubica en una meseta de perímetro circular y unos 45 kilómetros de diámetro surcada por ríos y ramblas y rodeada de montañas en la que el viñedo es el elemento primordial de un paisaje que se enriquece en la combinación con los pinares y con los espacios casi residuales ocupados por el resto de cultivos, con los que compone bellos mosaicos paisajísticos.

En las zonas más fértiles y llanas, la visión de un “mar de viñedos” deja de ser una metáfora para convertirse en algo muy real. Algunos datos del Ministerio de Agricultura sobre Denominaciones Protegidas de Vinos de la Campaña 2011/2012 corroboran en cifras la percepción visual.

DOP	Superficie inscrita (ha)
La Mancha	160.624
Rioja	63.297
Cataluña	48.145
Utiel-Requena	34.832
Ribera del Guadiana	32.135

Pese a ocupar el cuarto puesto en el número de hectáreas inscritas, la verdadera dimensión del lugar que ocupa el viñedo en el paisaje comarcal solo se entiende si se compara con la superficie global de la DOP Utiel-Requena y que coincide con el “Territorio Bobal”

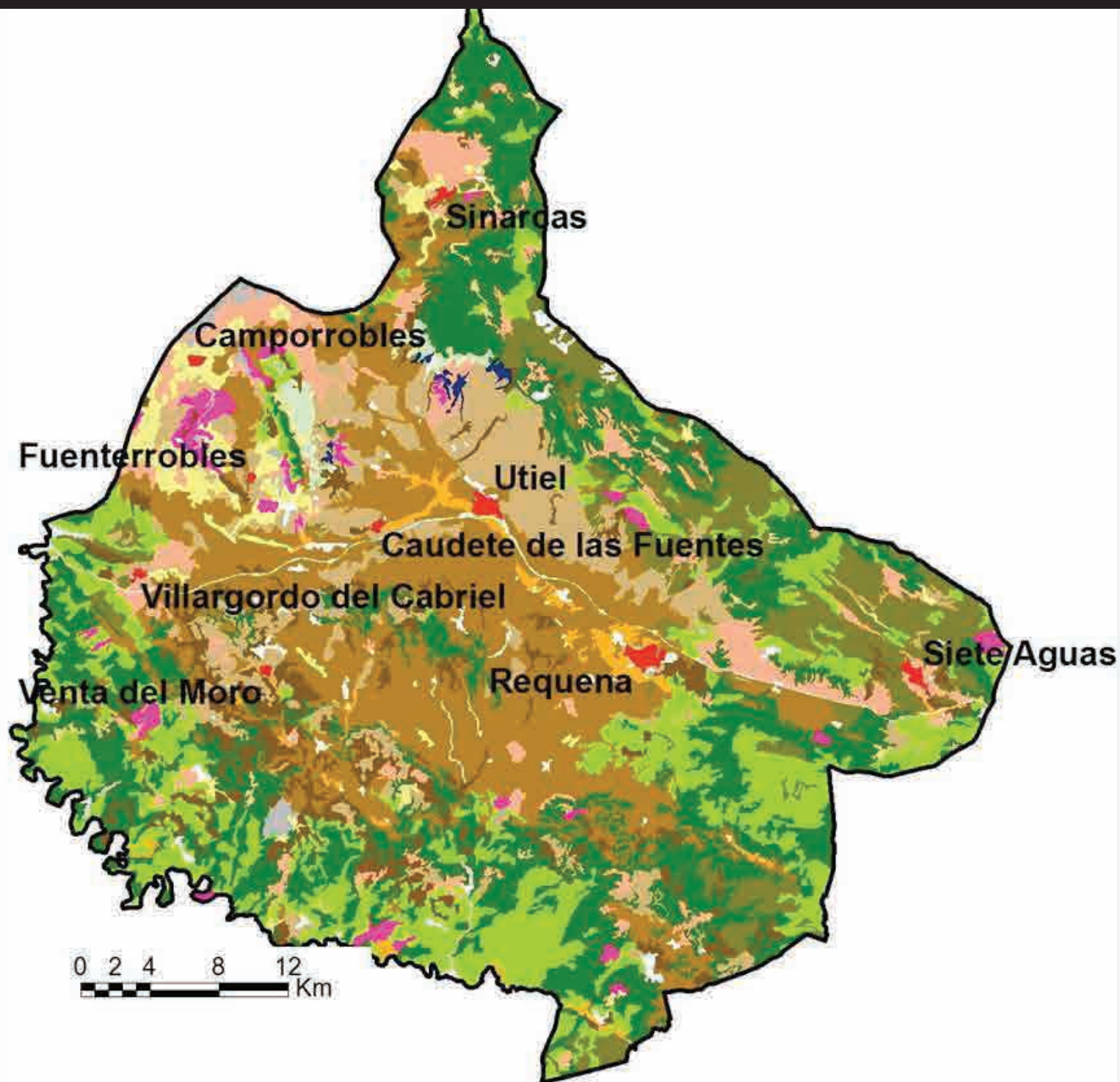
DOP	Extensión (ha)	Superficie inscrita (ha)	%	Nº Poblaciones
La Mancha	3.070.000	160.624	5,21	182
Rioja	371.492	63.297	17,04	145
Cataluña	3.189.500	48.145	1,51	330
Utiel-Requena	176.500	34.832	19,73	9
Ribera Guadiana	1.552.757	32.135	2,07	123

Así, es difícil circular por cualquier parte de esta comarca sin divisar viñedos, pudiendo contemplar paisajes de tipo forestal, agrícola, agroforestal y fluvial, sin olvidar los paisajes urbanos de las ciudades, pueblos y aldeas, repletas de elementos con un elevado valor patrimonial (cascos históricos, bodegas, cuevas, etc.).



Paisaje agroforestal (Utiel).

Ambos tipos de paisaje han sido modelados a lo largo de siglos por la actividad vitivinícola, lo que constituye también un elemento diferenciador.



Leyenda



Ámbito de Estudio



- Tierras de labor en secano
- Cultivos herbáceos en regadío
- Viñedos
- Mosaico de cultivos permanentes en secano
- Mosaico de cultivos anuales permanentes en secano
- Mosaico de cultivos agrícolas, pero con importantes espacios de vegetación natural y semi-natural.
- Pináceas
- Otros pastizales mediterraneos
- Grandes formaciones de matorral denso o medianamente denso
- Matorrales subarbusivos o arbustivos muy poco densos
- Matorral de coníferas
- Matorral de bosque mixto
- Bosque mixto

La extensión de los viñedos sobre los diferentes ambientes que estructuran la región ha formado una amplia diversidad de paisajes vitivinícolas: Viñedos en llanura, viñedos en fondo de valle, viñedos de montaña o mosaico agroforestal de viñedos y pinares, etc. Cada uno dispone de unas características morfológicas diferenciadas con tipologías presentes en algunas regiones vitivinícolas del mundo, pero que raramente coinciden en el mismo espacio geográfico.

Zona	Tipología de viñedo
Alto Duero	Viñedo de montaña (terrazas)
Isla de Pico	Viñedo en llanura (parcelas protegidas por muros)
Lavaux	Viñedo en pendiente (terrazas)
Saint Emilion	Viñedo en colinas
Tokaj	Viñedo en colinas
La Wachau	Viñedo en pendiente/ de montaña
Costa Amalfi	Viñedo en pendiente (terrazas)
Valle del Rhin	Viñedo en pendiente (terrazas)
Ribera del Duero	Viñedo en colinas
Priorato	Viñedo en laderas (terrazas)
Rioja-Rioja Alavesa	Viñedo montaña y llanura
Ribera Sacra	Viñedo de montaña

Lejos de la uniformidad, el “Territorio Bobal” dispone de una representación casi completa de los distintos paisajes vitícolas:

- Viñedos en llanura: Este paisaje se caracteriza por un patrón agrario extenso de viñedos, sobre un terreno llano o ligeramente ondulado, interrumpido en ocasiones por cultivos de almendros, olivos o cereal. Son frecuentes las carrascas dispersas, algunas de gran porte, reliquias de antiguas dehesas. Casetas de labor, y bodegas son también elementos comunes en este tipo de paisaje.
- Viñedos de montaña: Paisaje caracterizado por la presencia de viñedos a unas altitudes próximas a los 1.000 m.s.n.m, Los viñedos lo forman bandas estrechas y alargadas que se adaptan al relieve siguiendo la orientación de los plegamientos de las sierras, en los que los estratos más duros son ocupados por formaciones de bosque mediterráneo y las blandas y fondos de los pequeños valles intermontanos por cultivos. Encontramos también cultivos de olivo y almendro dispersos, casetas de labor, bancales y hormas de piedra en seco.
- Viñedos en fondo de valle: Se trata de un tipo de paisaje de viñedo minoritario en la comarca y circunscrito al valle fluvial que forma el río Magro a su paso entre las sierras de Malacara y Martés. Los viñedos se intercalan con pequeñas extensiones de huerta y con la vegetación propia de ribera.
- Mosaico agroforestal de viñedos y pinares: Paisaje donde se alternan las masas forestales de pino carrasco con el espacio agrario dominado por la vid y salpicado de casetas de labor, bodegas y hormas de piedra en seco. Con frecuencia aparecen otros cultivos arbóreos, especialmente olivos y almendros. Se trata éste de un paisaje con un elevado valor medioambiental refugio de gran variedad de especies de fauna y flora.

UN PAISAJE EN PLENA MUTACIÓN.

A la diversidad que proyecta la morfología del paisaje en la comarca, cabe añadir algunos de sus atributos de calidad. Allí donde está presente el viñedo, es posible seguir la evolución estacional que apaga los colores con la llegada del invierno o los hace estallar con el verde brillante que lo inunda todo con los primeros calores y que deriva finalmente en un gran lienzo impresionista durante el otoño. El invierno trae un paisaje compuesto por miles de puntos negros alineados (cepas en su letargo invernal), sobre un fondo de suelos pardo-rojizos. En el horizonte destacan los verdes de la vegetación natural que cubre los cerros y montañas circundantes. Desde finales de la primavera y durante todo el verano, el paisaje se transforma en un mar de verdes pámpanas que contrasta con los fondos de verdes más oscuros que aportan los pinos, carrascas y enebros.

Sin embargo, es en otoño, una vez finalizada la vendimia, cuando se produce la gran explosión de colores. Son las distintas variedades de uva y su alternancia a veces en un reducido espacio, la que deja un paisaje de colores rojos, verdes, marrones y amarillos, que evoluciona acorde a cada variedad y a sus periodos de senescencia.



Viñedo en invierno
Viñedo en otoño. L. San Joaquín.
Viñedo en verano. JA

LA HERENCIA DE 2.700 AÑOS DE VITIVINICULTURA

La Antigüedad y Pervivencia o si se quiere Continuidad espacio temporal en la tradición vitivinícola ha ido generando un rico legado que tiene múltiples manifestaciones que van más allá del paisaje y que conforman los elementos diferenciadores de la candidatura. Una de estas manifestaciones, quizá de las más importantes, es la existencia de una variedad de uva propia, la Bobal, que es el fruto de una adaptación evolutiva al terreno y al clima fraguada a lo largo de siglos.

En esta comarca, la Bobal está lejos de ser una anécdota residual. Al contrario de lo que ocurre en otras regiones vitivinícolas, aquí la variedad autóctona Bobal supone actualmente casi el 75% de todas las plantaciones (25.463 ha de 34.832 ha) y hasta hace poco rozaba casi el 100%. La “resistencia” de la Bobal frente al empuje de otras variedades llamadas “mejorantes”, sobre las que se ha reconstruido el cultivo de la vid en algunas zonas de España, es una prueba más de la vinculación de esta especie autóctona al territorio. Su éxito evolutivo ha llevado a la Bobal a cultivarse en otros lugares, donde se le conoce en ocasiones con nombres como el de “*Requení*” o fuera de nuestras fronteras como “*Bobale di Spagna*”. Existen otros territorios que reivindican como autóctona esta variedad, de creciente interés comercial, aunque no parecen existir evidencias con viñedos de más de cien años de antigüedad ni con documentación histórica que lo acredite.

La abundancia y extensión de la variedad “Bobal” en esta zona ha forzado y condicionado incluso la investigación realizada tanto en bodegas privadas como en centros reconocidos internacionalmente como la Estación de Viticultura y Enología de Requena. La inquietud de los enólogos por conseguir la mejor calidad en los vinos procedentes de esta variedad, ha condicionado la aplicación de nuevas técnicas y guiado el equipamiento de las bodegas con moderna tecnología, factores que han permitido alcanzar los altos niveles de calidad actuales en los vinos de Utiel-Requena herederos del proceso evolutivo iniciado hace 2.700 años.



Fiesta de la vendimia

Ni siquiera el peso relativamente reciente adquirido por el Cava después de que el municipio de Requena entrara a formar parte de la DO Cava en 1992, ha dejado fuera a la variedad Bobal, con la que se experimentan también elaboraciones destinadas a la producción de vino espumoso.

En este sentido, la “Bobal” es, además de un elemento diferenciador, el exponente de la tradición vitivinícola en la comarca, el resultado tangible de su antigüedad y su pervivencia.

La denominación “Territorio Bobal”, con la que instituciones, asociaciones cívicas y ciudadanos de esta comarca, aspiran a recibir la declaración de Paisaje Cultural de la Vid y el Vino, es el reconocimiento de un símbolo de la tradición que se quiere compartir con la comunidad internacional a través de la Unesco.

El otro elemento esencial que responde a la dilatada e intensa tradición vitivinícola es el el Patrimonio Inmaterial. El “Territorio Bobal” es rico en arquitectura y patrimonio inmueble vinculado a la vid y el vino. Bodegas, grandes cooperativas, las chimeneas de las alcoholeras... Sólo el rico subsuelo de Requena y Utiel, plagado de tinajas para la elaboración del vino, merece encabezar la lista de valores singulares que avalan la candidatura. Sin embargo, el alcance del legado de los 2.700 años de Cultura Vitivinícola no se entendería sin subrayar las abundantes manifestaciones de un rico y variado Patrimonio Inmaterial, vinculado generalmente a la vid y al vino, en el que destaca su folklore, la gastronomía y las expresiones de una tradición popular, tanto escrita como oral, bien conservada y estudiada, en la que abundan los ritos festivo-religiosos de apariencia sencilla pero de alto valor etnográfico.



Cartel Fiesta de la vendimia (Requena) Declarada fiesta de interés turístico nacional.

TABLA COMPARATIVA

	JURISDICCION DE SAINT EMI-LION	ALTO DOURO WINE REGION
INFORMACION GENERAL		
PAIS	Francia	Portugal
LISTA	Patrimonio Mundial	Patrimonio Mundial
FECHA INSCRIPCION	1999	2001
CRITERIOS	iii - iv	iii - iv - v
AREA PRINCIPAL	7.847	24.600
ZONA AMORTIGUAMIENTO	5.101	225.400
DECLARACIÓN	Paisaje Cultural	Paisaje Cultural
PRINCIPAL VALOR	Viñedo	Viñedo
FACTORES HISTÓRICOS		
Antigüedad	Era romana	Epoca romana
Primeras referencias documentales		1757 (primera región vinícola del mundo que fue demarcada y controlada)
FACTORES FISICOS		
Altitud	23 msnm (3m - 107m)	480 msnm
Clima	Atlántico	Atlántico
Temperatura media	13°C	12 - 18°C
Precipitaciones	700-1000 mm	1130 mm
FACTORES PAISAJÍSTICOS		
Tipología paisaje	Viñedo en llanura/colinas	Viñedo de Montaña
Variedades de uva	Merlot (principal), cabernet Sauvignon, Cabernetfran, Pomerol	Tintas: Roriz, Barroca, Touriga y C. Blanco. Blancas: Malvasía Dourada, Malvasía Fina, Gouveio y Rabigato.
Variedad autóctona	no	no
FACTORES PATRIMONIALES Y CULTURALES		
Elementos patrimoniales a destacar	Patrimonio arquitectónico rico y diverso. Monumentos históricos	No destacan elementos patrimoniales importantes
VALOR UNIVERSAL EXCEPCIONAL		
Valor Universal Excepcional	Antiguo paisaje de viñedos, con muchos monumentos históricos en sus ciudades y pueblos. Ubicado en una de las rutas de peregrinación a Santiago de Compostela	La antigüedad de la región demarcada, las terrazas (socalcos: hileras de terrazas con muros de contención, y patamares y los cruces culturales son sus tres características distintivas

TOKAJ, WINE REGION HISTORIC CULTURAL LANDSCAPE	LANDSCAPE OF THE PICO ISLAND VINEYARD CULTURE	LAVAU, VINEYARD TERRACES
Hungría	Portugal	Suiza
Patrimonio Mundial	Patrimonio Mundial	Patrimonio Mundial
2002	2004	2007
iii - v	iii - v	iii - iv - v
13.255	987	898
74.879	1.924	1.408
Paisaje Cultural	Paisaje Cultural	Paisaje Cultural
Viñedo	Viñedo	Viñedo
s. XII	s. XV	s. XI
	s. XV	año 1331
514 msnm	2351 msnm (viñedos máx. a 100 m)	397 msnm
Continental	Oceánico Subtropical	Mediterráneo, cálido influenciado por el reflejo del sol en el lago
9,9°C	18°C	10,5°C
620mm	1000mm - 4600mm	1200 mm
Viñedo en llanura/colinas	Viñedo en llanura, campos cercanos a la costa	Viñedo en agudas laderas que van hacia el lago Ginebra
Furmit, Hárslevelü, Sargamuskolaty	Verdelho, Bucelas, Cascal	Chasselas, Chardonay, Pinot noir, Gamay, Gamaret, ..
no	no	no
Patrimonio arquitectónico rico y diverso gracias a la diversidad sociocultural, étnica y religiosa	No destacan elementos patrimoniales importantes. Sí la arquitectura popular	No destacan elementos patrimoniales importantes
Singularidad de los vinos debido a la Botrytis. Las estructuras más características son las bodegas, entre las que hay dos tipos: de bóveda y de excavado. Bodegas laberínticas multinivel	Viñedos protegidos de las brisas del mar por pequeños muros de lava	Paisaje de excepcional belleza. Viñedos en terrazas que se extienden por unos 30 km a lo largo del lago Ginebra.

	LE VIGNOBLE CHAMPENOIS	VIGNOBLE DES CÔTES DE NUITS ET DE BEAUNE
INFORMACION GENERAL		
PAIS	Francia	Francia
LISTA	Lista Indicativa	Lista Indicativa
FECHA INSCRIPCION	2002	2002
CRITERIOS	i - v	iii
AREA PRINCIPAL		
ZONA AMORTIGUAMIENTO		
DECLARACIÓN	Paisaje Cultural	Paisaje Cultural
PRINCIPAL VALOR	Viñedo	Viñedo
FACTORES HISTÓRICOS		
Antigüedad	Epoca Galo-romana	Epoca Galo-romana
Primeras referencias documentales		año 312
FACTORES FISICOS		
Altitud	90 msnm	150 - 300 msnm
Clima	Septentrional	Mediterráneo continental
Temperatura media	10°C	10,7°C
Precipitaciones	1000 - 1200mm	696mm
FACTORES PAISAJÍSTICOS		
Tipología paisaje	Viñedo en llanura / colinas	Viñedo en llanura / colinas
Variedades de uva	Chardonnay, Pinot noir y Pinot meunier	Pinot noir, Gamay y Chardonnay
Variedad autóctona	no	no
FACTORES PATRIMONIALES Y CULTURALES		
Elementos patrimoniales a destacar	Patrimonio arquitectónico rico	Patrimonio arquitectónico rico
VALOR UNIVERSAL EXCEPCIONAL		
Valor Universal Excepcional	Desde la época galo-romana, que se nutre de las laderas que forman las estribaciones de la cuenca de París y dominan valles pintorescos como los de la Marne, de l'Aube y el Sena.	Zona que alterna margas y arcillas calcáreas que, asociadas a la convergencia de los climas mediterráneos y continentales y a una altitud favorable, explican la presencia, desde la época galo-romana, de un famoso viñedo que hoy en día ofrece una excepcional variedad de vinos reconocidos y apreciados a nivel internacional, buque insignia de la viticultura francesa.

WINE GRAPE LANDSCAPES: LANGHE, ROERO, MONFERRATO AND VALTELLINA	LA RIBERA SACRA, LUGO Y ORENSE	LA RIOJA Y LA RIOJA ALAVESA. PAISAJE CULTURAL DE LA VIÑA Y EL VINO
Italia	España	España
Lista Indicativa	Lista Indicativa	Lista Indicativa
2006	1996	2013
iv - v - vi	ii - iii - iv - v	ii - iii - v - vi
Paisaje Cultural	Cultural	Paisaje Cultural
Viñedo	Viñedo	Viñedo
Epoca romana		Epoca romana
		480 msnm
Continental		Mediterráneo con influencia atlántica
		20,3°C
		480 mm
Viñedo en llanura / colinas	Viñedo de montaña	Viñedo en llanura combinado con viñedo de montaña
Nebbiolo, Moscato Bianco, Barbera	Albariño, Treixadura, D ^a Blanca, Mencía, Brancellai, Merenzao, etc	Tempranillo, Garnacha, Graciano, Viura, Malvasía, Tempranillo blanca, Garnacha blanca, etc
no	no	no
Patrimonio arquitectónico rico	Patrimonio arquitectónico rico	Patrimonio arquitectónico rico
El paisaje se caracteriza por una sucesión continua de los viñedos intercalados con pequeños pueblos de montaña y valiosos castillos medievales. Estos paisajes fueron muy celebrados en el arte y la literatura, a partir de una vasta colección de tradiciones y leyendas antiguas relacionadas con el territorio	La Ribeira Sacra es cruzada por los ríos Sil y Miño, a su paso por las provincias de Lugo y Ourense. Esta zona es conocida por la riqueza monumental de la Ribeira importantes restos arqueológicos y arquitectónicos, entre los que cabe destacar los monasterios.	Rioja es uno de los grandes vinos del mundo, una posición que ha logrado no sólo gracias a su calidad indiscutible, sino también por sus antecedentes históricos y culturales excepcionalmente larga

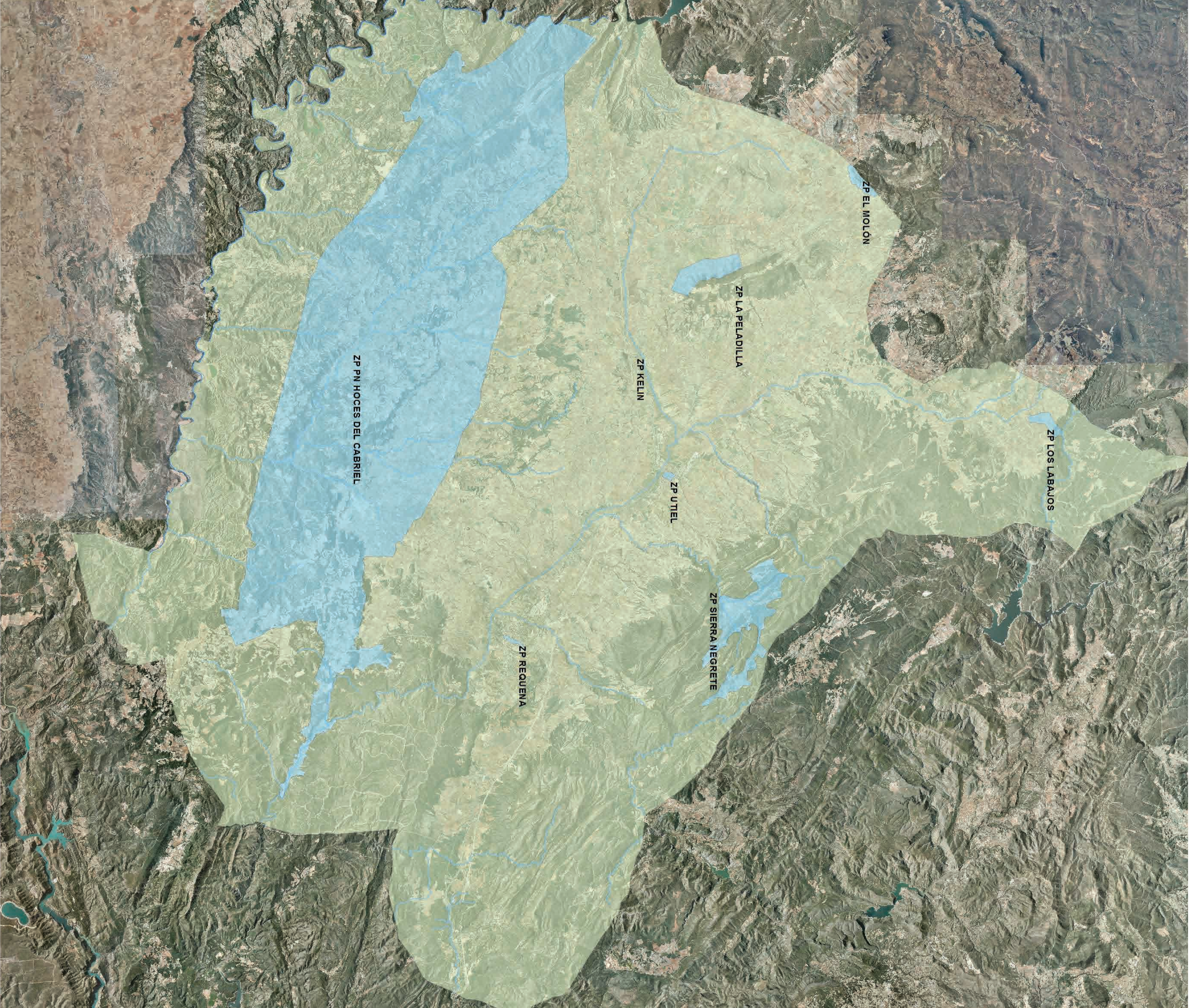
	LA MANCHA	RIBERA DEL GUADIANA
INFORMACION GENERAL		
PAIS	España	España
LISTA	-	-
FECHA INSCRIPCION	-	-
CRITERIOS	-	-
AREA PRINCIPAL		
ZONA AMORTIGUAMIENTO		
DECLARACIÓN	-	-
PRINCIPAL VALOR	-	-
FACTORES HISTÓRICOS		
Antigüedad	Imperio Romano? / Edad Media	Epoca romana
Primeras referencias documentales	XII-XIII	1186 (ver infor abajo)
FACTORES FISICOS		
Altitud		849 msnm
Clima	Continental	Continental con influencias atlánticas
Temperatura media	15°C	
Precipitaciones	300-400mm	575 mm
FACTORES PAISAJÍSTICOS		
Tipología paisaje	Viñedo en llanura	Viñedo en llanura
Variedades de uva	Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Tempranillo, Garnacha, Moravia,	Cayetana Blanca, Pardina, Macabeo, Chardonnay; Garnacha Tintorera
Variedad autóctona	no	si
FACTORES PATRIMONIALES Y CULTURALES		
Elementos patrimoniales a destacar		No destacan elementos patrimoniales importantes
VALOR UNIVERSAL EXCEPCIONAL		
Valor Universal Excepcional		

LA MANCHUELA	CATALUÑA	UTIEL- REQUENA
España	España	España
-	-	Indicativa
-	-	1998
-	-	II - III - IV - V - VI
		99.304 ha
		78.850 ha
-	-	Paisaje Cultural
-	-	Viñedo
¿?	s IVaC cultivo, interrumpido del s. VI al VIII	s. VII Ac
¿?		1257
600-700msnm	350-400 msnm	600-1000 msnm
Continental	Continental mediterráneo	Mediterráneo con rasgos de continentalidad
13°C	14 - 15°	14°
600	350 - 600 mm	400 mm
Viñedo en llanura	Viñedo en llanura	Viñedo en llanura - Viñedo de montaña - Viñedo de fondo de valle - Mosaico agroforestal de viñedos y pinares
Macabeo, Bobal, Tempranillo, Verdejo	Macabeo, Xarel, Parellada, Ull de Llebre, Samsó, Monastrell, Garnacha	Bobal y tardana (autóctonas) Merseguera, Chardonnay, Macabeo, Sauvignon Blanc, Parellada, Verdejo, Moscatel
sí	si	Bobal
	Rico patrimonio arquitectónico	Rico patrimonio arqueológico y arquitectónico
		En Utiel-Requena existen evidencias de producción de vino desde el siglo VII a.C., lo que lo sitúa en uno de los primeros puestos en antigüedad en la producción a nivel mundial. Esta circunstancia acompañada del hecho de que el cultivo de vid y la producción de vino no se han interrumpido desde entonces hasta nuestros días, le dan a este territorio una de las más largas trayectorias en esta actividad socioeconómica, que supone que la vid y el vino formen parte indisoluble del paisaje y de las personas que lo habitan, conformando por ello un Paisaje Cultural excepcional y único.

6. LÍMITES.

PROTECCIÓN Y GESTIÓN





Leyenda

-  ZONA AMORTIGUAMIENTO
-  ZONA PROTECCION

DELIMITACIÓN DEL BIEN

ZONA NÚCLEO y ZONA DE AMORTIGUAMIENTO

6.2. Límites. Descripción

DELIMITACION DEL BIEN

La propuesta de inscripción exige realizar un esfuerzo de síntesis en un territorio uniforme en el que están ampliamente desarrollados y donde se expresan, de una u otra forma, los Valores Universales Excepcionales de esta candidatura, su integridad y autenticidad.

Existe, sin embargo, un amplio corredor geográfico cuyo uso es ancestral y anterior al que hoy concentra las principales infraestructuras de transporte y que une el valle del río Magro con los pasos sobre el río Cabriel. Este espacio, al que aludiremos a partir de ahora como las Hoces, ha jugado un papel determinante en la configuración del bien durante los últimos 27 siglos y todavía hoy expresa en su paisaje, con notable vigor y con un elevado grado de conservación, los Valores Universales Excepcionales que justifican esta candidatura.

No obstante, la delimitación del bien no puede circunscribirse únicamente a este corredor porque ello supondría dejar de incluir algunos de los atributos en los que se sustenta la propuesta, así como elementos singulares que son la expresión tangible y directa de los valores cuya protección se solicitan y que ayudan a la comprensión del Valor Universal Excepcional del bien.

Bajo estas premisas, la propuesta de delimitación incluye ocho espacios que suman 34.750,55 hectáreas y que van desde las 32.812 hectáreas de las Hoces, hasta la hectárea ocupada por el yacimiento de Kelin.

ZONAS INCLUIDAS DENTRO DEL BIEN

EMPLAZAMIENTO	SUPERFICIE HAS.
HOCES	32.812,21
NEGRETE	1.233,40
PELADILLA	433,93
LAVAJOS	117,91
MOLIN	105,92
UTIEL	23,90
REQUENA	22,19
KELIN	1,09
TOTAL	34.750,55

ZP HOCES

La unidad de protección más extensa trazada, la denominada ZP PN HOCES corresponde al corredor histórico que parte desde Hortunas, con acceso a la planicie valenciana, y se introduce en Castilla-La Mancha a través del paso de Vadocañas. Esta extensa masa de viñedos, donde se concentran algunos de los valores que justifican la declaración de su valor excepcional, ha estado vertebrada desde hace siglos por vías de comunicación ancestrales en torno a una cañada (Cañada Real de la Mancha o de San Juan) que, procedente de la costa mediterránea, se introduce en la Meseta de Requena-Utiel por el río Magro y cruza toda la comarca hasta llegar a los diferentes pasos y vados del río Cabriel.

Este pasillo natural, en cuyo entorno se sitúan las primeras manifestaciones del cultivo, elaboración y transporte del vino, coincide en gran parte con el Parque Natural Hoces del Cabriel (Decreto 115/2005, de 17 de junio), del que toma su nombre, y engloba parte de los términos municipales de Requena, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel.

Muy cerca de la actual vereda que atraviesa al pasillo propuesto se encuentra La Solana de las Pilillas, un conjunto de lagares con su bodega excavados en piedra en los que arrancó la producción de vino a finales del VII a.C. Aquí se han documentado pepitas de uva, ánforas y recipientes relacionados con la producción de vino, hallazgos que han permitido su catalogación como Bien Cultural (Declarado Bien de Interés Cultural en la categoría de Zona Arqueológica. Resolución de 25 de noviembre de 2011, de la Conselleria de Turismo, Cultura y Deporte y BOE nº 270 de 9 de noviembre de 2012).

Desde la Solana de las Pilillas se fue extendiendo la Cultura del Vino y ampliándose la zona de producción hacia la vecina Rambla de la Alcantarilla donde se encuentra una quincena de estructuras para la elaboración de vino que avalan el éxito de la producción y la extensión de la viticultura en el siglo V a. C.

También en esta zona se encuentra un importante alfar ibérico denominado La Casilla del Cura ubicado en las estribaciones de la Sierra del Rubial (Venta del Moro), donde se fabricaron las ánforas utilizadas para los procesos de fermentación y el transporte y otras cerámicas relacionadas con el procesado del vino. La proximidad entre las Pilillas y el alfar de las Casillas del Cura y los hallazgos de materiales presentes en ambos yacimientos, evidencia la relación existente entre estos dos centros, complementarios, que funcionaron durante el mismo periodo y en torno a los que se configuró en sus orígenes la cultura del vino.

Dentro de la ZP Las Hoces se encuentran también importantes yacimientos ibéricos y romanos (La Callerilla, Hortunas de Abajo, Castellar de Hortunas y Pico de los Ajos, entre otros); así como paraques de importante valor paisajístico como los Cuchillos de la Fonseca y las Hoces del Cabriel. Además del paisaje fluvial, la ZP de las Hoces incluye espectaculares zonas de viñedo, tanto el cultivado a 950 metros sobre el nivel del mar, donde convive en forma de mosaico con zonas de monte, como en las llanuras del Cuaternario, donde se visualiza un horizonte de viñas sin interrupción solo salpicado por algunos caseríos de elegante factura pertenecientes a antiguos linajes y grandes propietarios.

ZP EL MOLON

La continuidad en el cultivo y la producción de vino en el ámbito geográfico de la comarca Utiel-Requena ha quedado confirmada en sus primeros estadios durante el Ibérico Pleno también en el yacimiento de El Molón de Camporrobles, un destacado poblado situado en una espectacular atalaya en las estribaciones de la Sierra de Mira y que constituye desde antiguo uno de los límites geográficos de la comarca. A sus pies conviven vid y cereal como probablemente ocurría en los orígenes de la cultura

del vino en la comarca. El Molón ha sido declarado Bien de Interés Cultural, con la categoría de Zona Arqueológica. Decreto 93/2013, de 12 de julio, de la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte. DOCV N° 7067, de 15 de julio de 2013. También ha sido declarado Paraje Natural Municipal. Decreto 80/2012, de 25 de mayo, de la Conselleria de Infraestructuras, Territorio y Medioambiente.

ZP KELIN

En un punto intermedio entre el gran corredor en torno a la ZP HOCES y la ZP EL MOLON se encuentra la población de Caudete de las Fuentes y el vecino yacimiento de los Villares, que albergó la mítica ciudad de Kelín, centro geográfico y cultural durante la época ibérica. Entre sus muros se han encontrado testimonios de un temprano consumo de vino, así como semillas de vid datadas a finales del siglo VII a.C. Entre los restos de Kelín destaca también la casa atribuida a un comerciante de vino donde se documentó un almacén anexo con 70 ánforas preparadas para su comercialización. En este yacimiento se han hallado numerosas ánforas marcadas en el alfar de las Casillas del Cura, así como en el vecino poblado del Moluengo, en Villargordo del Cabriel, y en el de la Peladilla. La presencia de estos restos cerámicos denota unos fuertes lazos comerciales que subrayan la importancia del alfar de las Casillas del Cura.

ZP LA PELADILLA

Su interés radica en albergar varios yacimientos arqueológicos que van desde el Bronce Valenciano hasta el siglo XIX. Lo más destacable es el propio yacimiento de la Peladilla, ubicado en un promontorio estratégicamente situado en el extremo sur de la Sierra de la Bicuerca donde se aprecian niveles de ocupación que van desde el Bronce Final hasta el siglo II a.C, coincidiendo con el final del periodo ibérico.

A pesar de que no se han realizado excavaciones sistemáticas en este asentamiento, las cerámicas y otros restos recogidos en superficie permiten relacionar este lugar con la ciudad íbera de Kelín. Entre los materiales recuperados destacan los restos de ánforas para almacenar y transportar vino, tanto las más antiguas, de matriz ibérica, como las de origen itálico en el último periodo de ocupación en el yacimiento. En la Sierra de la Bicuerca, atalaya natural desde la que se dominan amplias extensiones de viñedo, se ha conservado también una buena muestra de construcciones de tipo tradicional relacionadas con la agricultura y el pastoreo, que van desde antiguos corrales de ganado hasta interesantes construcciones de piedra seca como barracoas, abrigos, etc., así como hornos y muros en zonas de cultivo que permitieron la agricultura en zonas de pendiente y que durante siglos han frenado la erosión.

ZP SIERRA NEGRETE

Junto a las zonas y enclaves donde se fraguaron los orígenes de la tradición vitivinícola del Territorio Bobal, existen amplias extensiones con un paisaje excepcional que es heredero- ha sido transformado a lo largo de siglos por la actividad vitivinícola- de esa tradición. En este contexto emerge la ZP SIERRA NEGRETE en Utiel. Su característica principal es la existencia de viñedos en valles intermontanos, con plantaciones situadas entre los 850 y los 1.000 metros sobre el nivel del mar. Se trata de cultivos formados por bandas estrechas y alargadas que se adaptan al relieve siguiendo los plegamientos de las sierras en los que los estratos más duros son ocupados por formaciones de bosque mediterráneo mientras los fondos de los valles acogen cultivos como la vid y el almendro. Parte de este espacio forma parte del Lugar de Interés Comunitario (LIC) Sierra del Negrete.

ZP LOS LAVAJOS

En el extremo noroeste de la comarca vitivinícola se encuentra la población de Sinarcas, que domina una amplia extensión semiendorreica dedicada al cultivo de la vid mayoritariamente. Se trata de un paisaje único caracterizado por extensas plantaciones de viñedo sobre el llano, jalonadas por pequeñas casas refugio vinculadas al cultivo y delimitadas en el horizonte por pinares que conectan con la serranía conquense. En el centro de este mar de vides existen dos pequeñas lagunas estacionales, la de los Lavajos y las Hoyuelas, que albergan microrreservas de flora. Parte del espacio incluido en la delimitación forma parte de la Zona de Especial Protección para las Aves (ZEPA) de Alto Turia y Sierra del Negrete.

ZP REQUENA Y ZP UTIEL

Por último, se ha incluido en la delimitación, como expresión de los Valores Universales Excepcionales, una parte de los cascos históricos de Requena y Utiel en los que se pueden encontrar bodegas subterráneas, presentes también en el resto de municipios de la comarca, excavadas sobre materiales blandos y en las que se conservan las grandes tinajas de cerámica en las que se elaboraba tradicionalmente el vino. Algunas de estas cuevas y sus complejos vinícolas asociados se remontan a la Edad Media y en el caso de las de Requena cuentan con la declaración de Bien de Interés Cultural.

AREA DE AMORTIGUAMIENTO

El ámbito geográfico de los nueve municipios que integran la DOP Utiel-Requena ha sido delimitado íntegramente como Área de Amortiguamiento. Se trata de un espacio físico prácticamente homogéneo, con un altiplanicie rodeada de valles fluviales al sur, oeste y norte, y un acusado escalón geológico que la separa de la llanura litoral valenciana. La mayor parte de este espacio, que engloba las áreas incluidas como ZP está ocupado por el viñedo y conserva en alto grado su calidad paisajística, modelada a la largo de siglos por la actividad agrícola. Su inclusión dentro del Área de Amortiguamiento está en todo caso más que justificada e incluye espacios que probablemente merecían estar dentro de las zonas de protección.

6.3. Protección y gestión.

INTRODUCCIÓN

La declaración de Paisaje Cultural significa el reconocimiento de un valor universal excepcional, por lo que implica un compromiso de gestión en la protección, el uso, la investigación y la divulgación. Haciéndose necesario contar con la redacción de un documento de gestión que armonice la protección de los valores de autenticidad e integridad del bien con los usos del mismo, pues la UNESCO reserva la presente categoría para aquellos espacios que son el resultado de la conjugación de la naturaleza y la mano del hombre.

Así, la misión del plan de gestión es la de garantizar no solo la protección y conservación del bien, sino el desarrollo y uso del mismo, es decir, la relación equilibrada y armoniosa entre sociedad, economía y medio ambiente.

El presente Plan de gestión se desarrolla siguiendo las recomendaciones de la “Convención de Patrimonio Mundial” (1972) y el “Convenio Europeo del Paisaje” (2000) cuyo fin es la protección, gestión y ordenación de todos los paisajes de Europa. Y en nuestro ámbito estatal se destaca el “Plan de Paisajes Culturales”, que aspira a seguir la línea de los ya existentes de Catedrales, Arquitectura Defensiva o Patrimonio Industrial, desarrollados por el Instituto de Patrimonio Cultural de España (Ministerio de Cultura).

DEFINICION DE OBJETIVOS

Los objetivos se articulan en torno a cuatro grandes ejes:

- La protección y mejora de áreas, estructuras y elementos del paisaje por sus especiales valores e integridad.
- La implicación y sensibilización de los ciudadanos e instituciones
- El fomento del acceso público, la interpretación y el disfrute del Paisaje Cultural
- La promoción y desarrollo económico sobre los valores históricos y culturales del ámbito de Territorio Bobal
- Vinculadas a cada uno de los objetivos se establecen las “Directrices”, de las que derivaran una serie de acciones concretas, denominadas “Programas de Actuación”

DIRECTRICES DE GESTION

1. Criterios de conservación del paisaje vitivinícola
2. Conservación y puesta en valor del patrimonio arqueológico y arquitectónico vitivinícola.
3. Fomento de la actividad agropecuaria y el cultivo de la vid.
4. Conservación y mejora de los recursos naturales
5. Fomento del uso público y turismo.
6. Prevención, reducción e Integración paisajística de los impactos ambientales
7. Programa de investigación
8. Promoción de la DOP Utiel-Requena y de la Ruta del Vino Utiel-Requena como marcas de calidad reconocidas.
9. Divulgación

NORMATIVA DE APLICACIÓN

- El Plan de Uso y Gestión de este ámbito geográfico se encuentra afectado, como instrumento programático, por un conjunto de elementos normativos de carácter urbanístico, territorial, ambiental, cultural y agrícola tanto internacionales como nacionales, autonómicos y locales, incluyendo en algunos casos sus desarrollos y transposiciones. Todos ellos son tenidos en cuenta a la hora de definir las directrices y los programas de actuación.

LIMITES.

ÁREA DEL BIEN PROPUESTO PARA INSCRIPCIÓN Y SU ZONA DE AMORTIGUAMIENTO

Area del bien propuesto	99.304 ha.
Zona de amortiguamiento	78.850 ha.
Total	178.154 ha.

La diferenciación entre la zona núcleo y la zona de amortiguamiento se ha realizado en base a:

- Estudio de Paisaje del territorio realizado en 2011 a partir del cual se definen tanto las unidades paisajísticas generales como más en concreto las unidades paisajísticas vitícolas más significativas en base a sus características homogéneas. Como resultado de dicho estudio se definieron 12 unidades de paisaje vitícola repartidas por toda la Comarca.
- El resultado de la calificación paisajística a partir de la valoración de cada una de las unidades de paisaje vitícola definidas anteriormente, por parte de un comité de expertos creado ad-hoc y la ponderación con su visibilidad.
- Resultado del plan de participación pública difundido entre las organizaciones más representativas de la comarca y a través de la web por votación popular.
- Propuesta final del Comité de Expertos en base a los resultados obtenidos anteriormente.

Zona núcleo

Se ha incluido en la zona núcleo las unidades de paisaje vitivinícola extraídas del estudio de paisaje mejor valoradas por el comité de expertos y por la participación popular, incluyendo las zonas de cultivo más características y los lugares donde se tiene constancia de la elaboración y comercialización de vino más antiguas. En total representa 99.304 ha. y es la zona con mayor presencia del cultivo de vid de la comarca.

Zona de amortiguamiento

Se trata de una zona periférica que circunscribe a la zona núcleo donde la presencia del cultivo de vid es menos representativa o está más deteriorada. Incluye principalmente el suelo ocupado por áreas de gran valor medioambiental y paisajístico consideradas en su mayoría como ZEPAs, LICs y Parques Naturales. El área ocupada es de 78.850 ha.

DIRECTRICES Y PROGRAMAS DE ACTUACIÓN**CRITERIOS GENERALES SOBRE LOS PROGRAMAS DE ACTUACIÓN**

1. La gestión del territorio propuesto se ejecutará, con carácter general, dentro del marco técnico y gestor constituido por los Programas de Actuación que a continuación se definen.
2. Dichos Programas se desarrollan mediante actuaciones concretas, cuya ejecución se priorizará atendiendo al interés intrínseco y a la posible urgencia de cada una de las actuaciones propuestas.
3. Los Programas tienen un carácter abierto, por lo cual sus indicaciones se establecen sin perjuicio de otros criterios de gestión o de otras actuaciones programadas que la Administración competente considere necesario ejecutar para una mejor gestión del área propuesta.
4. Los Programas de Actuación tienen asimismo carácter indicativo, siendo su función la de orientar la actuación gestora de la citada Administración. La ejecución de los mismos, por tanto, dependerá tanto de la prioridad objetiva de las actuaciones como de circunstancias de coyuntura, oportunidad y disponibilidad de recursos.
5. La estimación económica de cada uno de los programas es orientativa, refiriéndose al periodo total de vigencia del plan de gestión.

DIRECTRICES**DIRECTRIZ 1. CRITERIOS DE CONSERVACIÓN DEL PAISAJE VITIVINÍCOLA.**

1. Se velará por mantener la superficie existente de explotación agrícola tradicional principalmente de viñedo, siendo objetivo preferente de las acciones de gestión paisajística el mantenimiento de este cultivo tradicional y por tanto de la actividad agrícola.
2. Se potenciará el mantenimiento de plantaciones de viñedo de más de 50 años de antigüedad, para la producción de vinos de calidades especiales.
3. Se mantendrán aquellos límites que subrayan y ayudan a percibir la estructura del conjunto de parcelas agrícolas, como muros, bancales, baldíos, regueras, cercas, linderos, fajas de hierba, setos, caminos y similares.
4. No podrán realizarse construcciones en Suelo No Urbanizable de uso agrícola que presenten características tipológicas o soluciones estéticas propias de las zonas urbanas, según lo previsto en el apartado 1 del artículo 34 de la Ley de Ordenación del Territorio y Protección del Paisaje.
5. Se fomentará la incorporación de los viticultores, no sólo a la aplicación sino también al diseño de las políticas relacionadas con el paisaje. Se deberá fomentar que los viticultores y agricultores pasen de simples productores a considerarse gestores del paisaje y del territorio, y responsables de su devenir.
6. Se impulsarán las fórmulas de “Custodia del Territorio” entre propietarios privados y entidades de custodia, como mecanismo de conservación del paisaje vitivinícola.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN:

- Crear una herramienta SIG que ayude a establecer aquellas zonas con mayor interés de conservación en función de sus valores naturales y culturales. Mediante la herramienta SIG se elaborará una cartografía y un modelo predictivo que ayudará a los servicios de conservación, en colaboración con los propietarios, en la determinación de los mejores espacios para la consecución de los objetivos de protección de las distintas especies de vid.

- Redacción de un inventario de las parcelas de vid más antiguas y singulares para identificar y localizar aquellos elementos existentes. Dicho inventario detallará las prioridades para la conservación y mantenimiento de estas parcelas estableciendo incentivos a los propietarios para favorecer su permanencia.

DIRECTRIZ 2. CONSERVACIÓN Y PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO ARQUEOLÓGICO Y ARQUITECTÓNICO VITIVINÍCOLA.

1. Se fomentará la restauración y rehabilitación.
2. Se fomentará la protección, recuperación, restauración y puesta en valor del patrimonio histórico, cultural y arqueológico vitivinícola (pilillas, hormas de piedra en seco, casetas de labor, casas solariegas, bodegas subterráneas, etc). En el caso de las casas de labor y casas solariegas se buscará su restauración y rehabilitación con fines productivos, residenciales o turísticos, con empleo de materiales de construcción, cubiertas, colores y volúmenes de similares características formales, texturales y cromáticas a los de los elementos constructivos tradicionales.
3. Se trabajará conjuntamente con el Servicio de Patrimonio de la Generalitat, en conservar y poner en valor los yacimientos existentes y por descubrir, directa o indirectamente relacionados con el cultivo de la vid y la elaboración y comercialización del vino.
4. Se fomentará la divulgación de los valores culturales y su disfrute de forma compatible con su conservación, contribuyendo al desarrollo económico-social del territorio.
5. Promover actuaciones y medidas de identidad del territorio de acuerdo con los caracteres culturales comunes.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN:

- Se analizará y actualizará, en su caso, el inventario del patrimonio arquitectónico relacionado con el cultivo de la vid y el vino, establecimiento de los perímetros de protección de los mismos, regulación de los usos.
- Realización de un inventario de Bienes Culturales Protegidos.
- Redacción de proyectos de restauración de los elementos arquitectónicos y culturales ligados al cultivo de la vid y el vino (Casas de labor, banales, hormas, bodegas abandonadas, etc...), así como establecimiento de medidas preventivas y correctoras aplicables a los proyectos de posterior ejecución.
- Se analizará y actualizará, en su caso, el inventario de los yacimientos arqueológicos de interés que hay en la zona, tanto los conocidos como aquellos que se descubran.
- Se establecerán campañas de información y puesta en valor a la población local sobre los recursos culturales y arqueológicos en el territorio fomentando a su vez la divulgación en el exterior.

DIRECTRIZ 3. FOMENTO DE LA ACTIVIDAD AGROPECUARIA Y EL CULTIVO DE LA VID.

1. Impulsar la utilización de técnicas agrícolas y ganaderas alternativas a las actualmente en uso en el ámbito del área propuesta (agricultura ecológica, producción integrada).
2. Establecer procesos complementarios a la actividad agropecuaria, promoviendo la transformación hacia producciones ecológicas y de calidad, acompañando dichas producciones con el apoyo de marcas de calidad o indicaciones geográficas protegidas. Protección de los aprovechamientos agrícolas tradicionales de la zona.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN:

- Creación de bancos de tierras que favorezcan el contacto entre propietarios y que faciliten la creación de explotaciones agrícolas de tamaño adecuado para una buena gestión empresarial, mediante la elaboración de bancos de datos, contratos tipo, garantías, etc.
- Apoyo a jóvenes agricultores que favorezcan el relevo generacional, mediante la adopción de ayudas, incentivos fiscales, créditos, cambio de maquinaria, etc.
- Implantación de métodos de gestión de la explotación mediante programas informáticos de gestión.
- Impulsar programas de formación sobre técnicas de cultivo a los agricultores.
- Crear una herramienta SIG que ayude a establecer aquellas zonas con mayor interés para el cultivo de las distintas especies de vid. La herramienta determinará las necesidades para el mantenimiento de los condicionantes de dichas especies.

DIRECTRIZ 4. CONSERVACIÓN Y MEJORA DE LOS RECURSOS NATURALES

1. Regulación de los aprovechamientos ordenados de los montes como fuente de recursos renovables, haciéndolos compatibles con la protección del medio natural y potenciando la conservación y mejora de éstos.
2. Explotar racionalmente los recursos existentes: paisajísticos, educativos, deportivo-recreativos, científicos, turísticos, etc. ligados a la existencia de un medio natural de alta calidad ambiental. Fomentar la correcta aplicación de purines y abonos de forma racional y respetuosa con el medio ambiente.
3. Contención de la erosión y preservación de los recursos hídricos superficiales y subterráneos. Restauración de la cubierta vegetal en márgenes y riberas de los cauces.
4. Impulsar la interrelación entre cultivos y vegetación natural manteniendo e incrementando, en la medida de lo posible, la heterogeneidad y contraste del paisaje.
5. Los espacios que separan las parcelas de viñedo, ocupados por vegetación, son fundamentales para mantener los contrastes y por tanto la diversidad y la calidad del paisaje. Por ello desde las administraciones públicas se deberán establecer mecanismos de cooperación con propietarios y agricultores para implementar acciones que eviten la desaparición o el deterioro de estos espacios y la simplificación del paisaje resultante.
6. Establecer las medidas correctoras necesarias para minimizar los impactos ambientales producidos por las infraestructuras, las actividades existentes y las previstas sobre el medio. Proteger, conservar, recuperar y promocionar los valores y singularidades del patrimonio cultural de este espacio protegido.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN

- Se deberá potenciar desde las administraciones públicas, en cooperación con los propietarios, acciones de conservación y regeneración de los bosquetes, sotos y ribazos, tanto los que crecen en los pequeños resaltes topográficos no cultivados, como la vegetación hidrófila que se sitúa en torno a los cursos de agua o zonas húmedas.
- Se fomentará la plantación de arbolado perimetral en las parcelas y caminos con especies autóctonas, de forma que no rompan el carácter abierto del paisaje pero incrementen su diversidad.
- Se fomentará la plantación de los árboles y arbustos autóctonos para identificar y dignificar las entradas a las explotaciones o bodegas.
- Redacción de planes, encaminados a la conservación, mejora, protección y aprovechamiento ordenado de los terrenos forestales, principalmente en aquellos declarados como de Utilidad Pública.

- Redacción de un inventario del patrimonio geológico y su posterior aprobación, a fin de garantizar su adecuada protección, estableciendo con ello una serie de medidas que mejoren su estado de conservación.

DIRECTRIZ 5. FOMENTO DEL USO PÚBLICO Y TURISMO

- Potenciar la oferta turística en la zona, y sus distintas marcas y productos turísticos, sobre todo la Ruta del Vino Utiel-Requena, certificada por ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino) bajo la marca de Rutas del Vino de España.
- Propiciar el crecimiento de la actividad turística desde el enfoque del desarrollo sostenible, procurando a tal efecto la satisfacción de las necesidades turísticas de los usuarios a través de las instalaciones más idóneas y del respeto a los valores ecológicos y el patrimonio cultural.
- Propiciar el crecimiento de la actividad turística ordenada desde el enfoque del desarrollo sostenible, potenciando el conocimiento y disfrute de los valores naturales del territorio, por parte de los visitantes.
- Impulsar el sector de la enología, aunando esfuerzos con la Ruta del Vino Utiel-Requena, que es una entidad mixta que agrupa entidades públicas y privadas como bodegas, cavas, restaurantes, alojamientos, museos, etc
- Establecer cauces de participación de todos los agentes territoriales, públicos y privados implicados. Impulsar el sector servicios, especialmente de hostelería, restauración, turismo, etc. Potenciar los núcleos urbanos con mayor centralidad para estructurar un sistema eficiente de prestación de bienes y servicios. Explotar racionalmente los recursos existentes: paisajísticos, educativos, deportivo-recreativos, científicos, turísticos, etc. ligados a la existencia de un rico legado enológico.
- Propiciar el crecimiento de la actividad turística relacionada con el cultivo de la vid y la elaboración y comercialización del vino, desde el enfoque del desarrollo sostenible, procurando a tal efecto la satisfacción de las necesidades turísticas de los usuarios a través de las instalaciones más idóneas y del respeto a los valores ecológicos.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN

- Se diseñará un programa de mejora y homogeneización de la señalización de miradores, bodegas y actividades vinculadas al turismo enológico en el territorio.
- Se han identificado los puntos más idóneos para el emplazamiento de miradores u observatorios del paisaje vitivinícola ('Balcones del Viñedo'), a tal efecto:
 - Señalización de miradores y rutas enoturísticas homologadas de senderismo, de pequeño recorrido que unan los principales recursos paisajísticos de la zona, tanto en el caso de nuevas rutas como para la mejora de las ya existentes.
 - Se establecerán criterios de diseño y señalización de las infraestructuras coherentes con el entorno, procurando la adecuada integración en el paisaje.
 - Se adoptarán estrategias de armonización, mimesis u ocultación e, incluso, supresión de los elementos que tengan un mayor impacto visual negativo.
 - Se habilitará, en aquellos supuestos que sea necesario, zonas de aparcamiento en los puntos de la red viaria más próximos a los miradores establecidos para facilitar la llegada a los mismos, adoptando medidas para su integración en el paisaje
 - En relación a las rutas vitivinícolas en el Estudio de Paisaje se ha propuesto una ruta del paisaje vitivinícola ('Ruta del Viñedo'), interconectando las distintas unidades de paisaje vitivinícola, los recursos paisajísticos de mayor relevancia y la red de miradores del paisaje vitivinícola.

- Se restaurarán paisajísticamente los tramos de caminos que lo requieran, fomentando la revegetación con especies representativas de los ecosistemas de la zona.
- Creación de una web integrada por todas aquellas bodegas y entidades privadas relacionadas con la enología y cata de vinos para promocionar el turismo enológico. Inclusión de un enlace de la web Ruta del Vino Utiel-Requena.
- Instalación de depuradoras de aguas residuales en las áreas recreativas de la Generalitat Valenciana, a fin de evitar la contaminación por vertidos.

DIRECTRIZ 6. PREVENCIÓN, REDUCCIÓN E INTEGRACIÓN PAISAJÍSTICA DE LOS IMPACTOS AMBIENTALES.

1. Establecer las medidas correctoras necesarias para minimizar los impactos ambientales producidos por las infraestructuras, las actividades existentes y las previstas sobre el medio. Proteger, conservar, recuperar y promocionar los valores y singularidades del patrimonio cultural de este espacio protegido.
2. Las nuevas instalaciones requeridas por la explotación agropecuaria deberán armonizar con las construcciones tradicionales y con los edificios de valor etnográfico o arquitectónico que existieran en su entorno inmediato. Además deberán tener todos sus paramentos exteriores y cubiertas terminadas, empleando formas, materiales y colores que favorezcan una mejor integración paisajística, sin que ello suponga renuncia a lenguaje arquitectónico alguno, según lo previsto en el apartado 3 del artículo 34 de la Ley de Ordenación de Territorio y Protección del Paisaje.
3. En referencia al apartado anterior, se utilizarán materiales vistos o acabados cuyas características de color, brillo y textura se encuentren ampliamente difundidos en la arquitectura tradicional de la comarca, o en su defecto, que presenten un aspecto neutro desde el punto de vista paisajístico.
4. En las naves ganaderas industriales, se utilizarán preferente de tonos ocres en los paramentos y cubiertas de teja árabe o imitación, de materiales meteorizables.
5. Se emplearán materiales de mínima capacidad reflectante, de modo especial en las cubiertas de todo tipo de construcciones auxiliares de las explotaciones agropecuarias.
6. Se fomentará la gestión paisajística de construcciones auxiliares de la actividad agropecuaria, y otras instalaciones de impacto significativo, utilizando tanto los desniveles del terreno para ocultarlos, su enterramiento parcial o la construcción de pantallas vegetales, de dimensiones ajustadas al tamaño de las mismas y con las especies ecológicas y funcionalmente adecuadas.
7. En la medida que técnicamente sea posible, se planteará el emplazamiento de las balsas de riego en los bordes elevados del paisaje y en las zonas menos visibles, favoreciendo la colonización vegetal de los taludes.
8. Para las infraestructuras viarias, se procurará su agrupación en pasillos o corredores, que evite la creación sucesiva de efecto barrera y la consiguiente fragmentación física y visual del territorio, adaptando los trazados a las infraestructuras existentes, siempre y cuando sea posible desde el punto de vista de seguridad y funcionalidad. En aquellos supuestos en que no fuera posible, se procurará que la implantación de nuevas infraestructuras no fragmente las unidades de paisaje vitivinícola, ni la red de caminos y senderos tradicionales.
9. Deberá lograrse la adecuada integración en el paisaje de los viales, mediante el empleo de taludes suaves, la creación de bermas y la revegetación de los mismos con especies propias de los ecosistemas de la zona.
10. Para las infraestructuras eléctricas aéreas se evitará que la situación de los apoyos afecte a los recursos paisajísticos vitivinícolas. Siempre que sea técnicamente posible y económicamente viable se procurará soterrar las líneas.

11. Se mejorará el disfrute visual del paisaje tradicional vitivinícola desde las vías de comunicación que atraviesan la comarca, controlando y regulando los elementos que puedan distorsionar esta percepción (edificaciones, muros, etc.). Deberá quedar prohibida la instalación de estructuras de publicidad en estas vías de comunicación cuando atraviesen zonas no urbanas.
12. Establecer las medidas correctoras necesarias para minimizar los impactos ambientales producidos por las infraestructuras, las actividades existentes y las previstas sobre el medio natural. Contención de la erosión y preservación de los recursos hídricos superficiales y subterráneos. Depurar y controlar los vertidos de la zona.
13. Evitar y minimizar los impactos producidos por las infraestructuras energéticas y de comunicaciones en el territorio, pero principalmente la integración de las ya existentes.
14. Establecer las medidas correctoras necesarias para minimizar los impactos ambientales producidos por las infraestructuras, las actividades existentes y las previstas sobre el medio natural. Explotar racionalmente los recursos existentes: paisajísticos, educativos, deportivo-recreativos, científicos, turísticos, etc. ligados a la existencia de un rico medio natural. Coordinar la las distintas administraciones públicas con competencias en la zona.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN

- Zonificación de áreas para instalaciones ganaderas de acuerdo con el riesgo de contaminación e interacciones con el paisaje. Caracterización de residuos y efluentes de granjas. Destino y tratamiento. Establecimiento de medidas correctoras. Normativa de limitaciones para su instalación
- Adecuación progresiva de las líneas eléctricas de nueva planta y de las actualmente existentes, mediante la ejecución de una serie de medidas correctoras: enterramiento de líneas, salvapájaros, aislamiento de conductores. Asimismo se procederá a la adecuada integración de infraestructuras de comunicaciones.
- La adecuada integración en el paisaje de los viales, mediante el empleo de taludes suaves, la creación de bermas y la revegetación de los mismos con especies propias de los ecosistemas de la zona.
- Para las infraestructuras eléctricas aéreas siempre que sea técnicamente posible y económicamente viable se procurará soterrar las líneas.
- Se mejorará el disfrute visual del paisaje tradicional vitivinícola desde las vías de comunicación que atraviesan la comarca, controlando y regulando los elementos que puedan distorsionar esta percepción (edificaciones, muros, etc.).
- Ordenación de la red, tendente a optimizar la distribución de caminos y pistas, así como aprovechar la existencia de vías pecuarias infrautilizadas en la zona, para permitir, simultáneamente, proseguir con los aprovechamientos tradicionales, conservar los valores de interés, disminuir el impacto global de nuevas infraestructuras de paso, e impulsar actividades alternativas de amplia demanda como el senderismo, cicloturismo, etc. Culminando el programa, se pretende que sólo sea posible modificar el trazado de esta red, cuando esté suficientemente justificada su necesidad por los motivos anteriormente mencionados.

DIRECTRIZ 7. PROGRAMA DE INVESTIGACIÓN

- Promover y facilitar las labores de investigación relativas a la introducción de variedades mejorantes de portainjertos y vides, así como estudios del estado del arte en cuanto a técnicas de producción y cuidado del cultivo de la vid.
- Impulsar colaboraciones entre los distintos agentes que actualmente realizan de forma individual estudios enológicos.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN:

- Regulación y promoción de estudios de investigación, que proporcionen un mayor conocimiento de las técnicas y variedades de vid mejorantes para la zona, optimizando la gestión eficiente.
- Así mismo, se promoverán colaboraciones entre los distintos agentes que realizan estudios de investigación enfocados a mejorar la calidad de los vinos elaborados, de forma que se permita minimizar costes de inversión y aumentar de forma general la calidad de los vinos producidos.

DIRECTRIZ 8. PROMOCIÓN DE LA DOP UTIEL REQUENA COMO MARCA DE CALIDAD RECONOCIDA

1. Promoción del distintivo de calidad de los vinos de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN:

- Promoción de la marca de calidad que favorecerá la diferenciación de estos vinos de calidad, mediante acciones concretas como anuncios en medios de comunicación, jornadas divulgativas, marca a otorgar en los restaurantes que utilicen estos productos.

DIRECTRIZ 9. DIVULGACIÓN

1. Difundir los valores naturales y culturales y de ocio presentes en el territorio entre sus propios habitantes y principalmente a personas externas al mismo.

PROGRAMA DE ACTUACIÓN:

- Elaborar material divulgativo, cuyo soporte puede ser de naturaleza diversa (fotos, posters, trípticos, CD-rom, web...) contenga información de los principales valores naturales y culturales presentes en Territorio Bobal, además de otros aspectos como problemática ambiental, posibilidades de ocio y recreo, oferta turística, normas y recomendaciones a visitantes.
- Fomentar la realización y mantenimiento de una página web donde se pueda ofrecer al potencial visitante o curioso toda aquella información del territorio relacionada con el mundo de la vid y el vino, así como la oferta turística y cultural del territorio. Dando cabida a promociones de los agentes turísticos presentes en la zona y demás empresas interesadas.



CULTURA IV+R ARTS

rr UTIEL-REQUENA
Denominación de Origen Protegida

