

## Vera de Estenas cuelga el cartel de “completo” para el evento de este sábado que acerca el mundo del vino a toda la familia



Los niños pintan barricas viejas y tomarán mosto de uva; los adultos visitan la bodega y maridarán vinos. Vera de Estenas ha colgado el cartel de “completo” para la jornada lúdica que se celebra este sábado en la bo-

dega.

Éste éxito se debe a la atractiva apuesta de esta empresa en la que los más pequeños podrán tomar mosto de uva sin alcohol y pintar barricas de vino que luego serán subastadas para recaudar fondos con fines benéficos. Para los padres se ha organizado una visita por las instalaciones de la bodega –sala de barricas, depósitos de vino y viñedo–, así como una cata de tres vinos de Vera de Estenas, maridados con gastronomía de la zona.

Vera de Estenas elabora vino desde hace casi un siglo, ubicada en un inmejorable paraje de viñedos del término de Utiel y es propiedad del grupo familiar Hermanos Martínez-Roda. Es una empresa que armoniza innovación y tradición tal y sus vinos han recibido y las excelentes críticas que se recogen año tras año en las más importantes guías de vino.

Para el responsable de Vera de Estenas, Félix Martínez “la respuesta de la gente ha sido tan buena que hemos tenido que ampliar el aforo y los niños deberán compartir las barricas para pintarlas; estamos muy satisfechos de poder recibir en nuestra bodega a familias que, seguro, pasarán un día estupendo”.

Programa sábado 1 de Octubre .

Fiesta fin de vendimia y pintada de barricas por niños

11.00 Reunión en la recepción de la bodega.

11.15 Visita a la finca y a la bodega

12.00 Pintada de barricas viejas



13.00 Cata de 3 vinos de la bodega acompañados de un aperitivo

## LA DOP UTIEL-REQUENA RE-CREARÁ LA VENDIMIA Y PISADA DE UVA, TAL COMO LA REALIZABAN SUS ANTEPASADOS ÍBEROS HACE 2.500 AÑOS



La Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena, inmersa en plena actividad de recolección de la uva, celebrará una vendimia y pisada de uva al estilo más genuino, tal como las realizaban sus antepasados íberos hace 2.500 años. El Consejo Regulador pretende difundir la cultura vitivinícola desde sus orígenes con este evento, que se celebrará el próximo domingo 2 de octubre, durante una amplia jornada de actividades en torno al vino y a las tradiciones del pueblo íbero,

civilización que introdujo el cultivo de la vid y la elaboración del vino en la DOP Utiel-Requena, que actualmente puede presumir de ser una de las pocas regiones que mantiene esta tradición de forma ininterrumpida, desde hace más de dos milenios.

“La vendimia ibérica en la DOP Utiel-Requena” es el título de la jornada de puertas abiertas que se celebrará en la ciudad ibérica de Kelin, la que fuera capital comarcal en el periodo ibérico, y que está situada en la población de Caudete de las Fuentes, unos de los nueve municipios que componen esta denominación de origen.

A las 11horas comenzarán las actividades con la visita a la ciudad de Kelin en compañía de sus vecinos - personajes como Betukine y Sakarister- pobladores íberos. A lo largo del día se podrá visitar la Colección Museográfica que recoge algunos de los hallazgos del yacimiento; realizar talleres didácticos como acuñar la moneda de Kelin y degustar los platos elaborados con los ingredientes que utilizaban los íberos, junto a los vinos de la DOP Utiel-Requena. Asimismo, las bodegas ubicadas en el término de Caudete de las Fuentes abrirán sus puertas para celebrar este día: la centenaria Bodegas Iranzo ofrecerá una cata de sus vinos ecológicos y Bodegas y Viñedos de Utiel -enclavada en la finca El Renegado - ofrecerá una visita entre los viñedos para disfrutar del paisaje otoñal.

También la Bodega Redonda, sede del Consejo Regulador y Museo del Vino (en Utiel) realizará una visita guiada y taller de los aromas del vino durante toda la mañana.

Y como colofón a esta jornada, a las 17h. se realizará la vendimia y la pisada de uva en Kelin. Será una actividad