

ENTREGA DE LOS PREMIOS MESETA DEL CABRIEL Y PINO QUILIBIOS 2013

La **Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro** en asamblea ordinaria realizada el 19 de julio de 2013 decidió unánimemente la concesión del Premio Meseta del Cabriel 2013 al sumiller y asesor de vinos **Bruno Murciano** por su labor en la difusión del conocimiento de la uva bobal en el mercado mundial y el Premio Pino Quilibios 2013 a la **Almazara de Venta del Moro Coop. V.** por su larga trayectoria como pionera del cooperativismo y su capacidad modernizadora y de expansión más allá del término venturreño.

El **acto de entrega** de los premios en su decimotercera edición se celebró el 11 de agosto de 2013 en la Casa de la Cultura de Venta del Moro dentro de los actos de la XIX Semana Cultural Venturreña. El acto fue coordinado, como siempre magníficamente, por la asociada **María Haya Pedrón**. Durante el acto se entregó a los premiados unas esculturas realizadas por el artista **Emilio Gallego** de la serie “*Elementos esenciales*” realizadas con madera de tejo e iroko, piedra de alabastro, cuerda de cáñamo y óleo. El concepto en el que se basa “Elementos Esenciales” hace un guiño a la creatividad como energía fundamental de la naturaleza, al estar compuesta por piezas/ramas de madera, cuyo extremo se afila en forma de lápiz. La escultura sugiere también las posibilidades de equilibrios basados en el binomio arte-naturaleza fundamental para tener en consideración ante cualquier actividad humana y lo especial de la labor de quien pueda ser premiado con estas piezas. Una fina cuerda que rodea la pieza simboliza el sentido común que puede sustentar todas estas ideas.

Se transcribe a continuación el acta de concesión de los premios:

“Se procede al debate sobre las personas y entidades merecedoras de los premios “**Meseta del Cabriel**” y “**Pino Quilibios**” en su décimo tercera edición. Tras las argumentaciones pertinentes, se realiza la votación y, por unanimidad de los miembros de la directiva presentes, se aprueba lo siguiente:

A) Conceder el premio denominado “**Meseta del Cabriel**” año 2013 al sumiller **D. Bruno Murciano Gallego**.

Bruno Murciano nació en Caudete de las Fuentes, pueblo al que define como corazón del reino de la bobal, lo que ya caracteriza adecuadamente su perfil profesional y personal. Sus primeros contactos con el vino le vinieron de los caldos de la cooperativa de Caudete de las Fuentes que cargaba en garrafas con su abuelo para destinarlas al consumo familiar y también de los aromas que llegaban a la escuela desde una bodega particular cercana en Caudete. El negocio familiar del bar “El Cris” en Caudete de las Fuentes le guiarán por el mundo de la restauración de forma que estudió en la Escuela de Hostelería “Costa Azahar” de Castellón; formación que completó con cursos en la Escuela de Cocina de Burdeos y en la Academie de Toulouse. Desde entonces, Bruno Murciano ha experimentado una carrera profesional de progresión geométrica.

Además de en el bar familiar, sus conocimientos teóricos empezó a practicarlos en el hotel restaurante “Le Grand Ecuyer” en “Cordes sur Ciel” (Francia) con una estrella

de la Guía Michelin y junto al prestigioso chef Ives Thuries. Después formó parte del equipo “La table du sommelier” de Albi. En Oxford estuvo como sumiller en otro restaurante con dos estrellas Michelin como el “Le Manoir aux Quat’s Saisons” donde ejerció su magisterio vinícola ante personalidades relevantes como el presidente Tony Blair o los cantantes Sting, Elton Jhon y George Michael. En marzo de 2004 se convirtió en Jefe Sumiller en el “Lyndsay House” de Londres, también galardonado con una estrella de la Guía Michelin. Su carrera de sumiller, en la que ha descorchado algunos de los mejores vinos mundiales, alcanzó la cima como jefe sumiller del hotel Ritz de Londres.

En el año 2007 fue Premio Nacional de Sumilleres Rioja en el concurso celebrado en Barcelona por la Denominación de Origen Rioja. En el 2008 también ganó el concurso al mejor sumiller de España celebrado dentro de la V Jornadas Internacionales de Sumillería en Mijas organizado por la Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres (UAES). En el año 2009 fue Medalla de Plata Internacional de la Sumillería. En el año 2011, la Denominación de Origen Utiel-Requena le concedió el merecido Premio Di Vinos en reconocimiento de apoyo y defensa de los vinos de la comarca.

En su oficio de sumiller debe atender aspectos tan variados como vigilar las condiciones de conservación de los vinos en la bodega, el almacenado, reciclaje de caldos, decisiones de compras de vino, asegurar la rentabilidad de la bodega y los objetivos del establecimiento y contactar y asesorar al cliente. Pero, además, Bruno ha proyectado su trayectoria también hacia las facetas de consultor, asesor y creador de vinos. Muy consolidado en el mundo británico trabaja para la empresa Bibendum Wines LTd que es una prestigiosa cadena de vinotecas y distribución de vino en el Reino Unido.

Pero, sobre todo, Bruno Murciano destaca como divulgador y difusor de los vinos de la tierra donde nació y se crió y, especialmen-

te, es uno de los grandes embajadores de la uva bobal en el mundo del vino. Así pues, además de ser el introductor de la variedad bobal en el mundo del alto conocimiento del vino, él mismo ha trabajado este tipo de uva en marcas de vino con su sello personal. En el año 2010 creó el “El Sueño de Bruno” donde introdujo métodos de Borgoña como la utilización de barricas abiertas durante la elaboración. En la actualidad, trabaja junto con el enólogo riojano David Sampedro vinos de bobal procedentes de viñas viejas de 60, 70 y 100 años de Caudete de las Fuentes bajo la marca “La Malkerida”, vino que recuerda los del Ródano. No obstante, Bruno siempre deja claro en sus vinos la procedencia española de los caldos, pues su objetivo es promocionar y dar un valor añadido a los vinos del país. El premiado se esfuerza en la promoción de los vinos españoles, dándolos a conocer, y apostando por su tipicidad y autenticidad, de forma que se diferencie del resto de vinos del mundo, y para ello, indica que la clave reside en la utilización de las variedades autóctonas. También ha trabajado habitualmente con el exportador y elaborador de vinos de Bodegas Cherubino Valsangiacomo, muy relacionado con Venta del Moro, en su línea de potenciación en el mercado mundial de los caldos de bobal.

Suya es la frase “Si me dan un corte, no va a salir sangre, saldrá esencia de bobal” y por su labor en defensa de la variedad autóctona de uva bobal, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO adopta de forma unánime la decisión de nombrar a D. BRUNO MURCIANO GALLEGO PREMIO MESETA DEL CABRIEL 2013

B) Conceder el premio denominado “**Pino Quilibios**” año 2013 a la **Almazara de Venta del Moro Coop. V.**

La Almazara de Venta del Moro Coop. V. es el último testimonio del pasado de Venta del Moro como centro de una industria agroalimentaria cuya área de influencia se extendía por todo el término de Venta del Moro y también parte del de Requena y municipios

límites. La fábrica de harinas, Bodega La Ideal, las industrias alcoholeras y el propio molino de aceite recibían los productos (ce- real, aceite, vino y sus residuos) de muchos agricultores de diferentes localidades que se transformaban en Venta del Moro.

El olivo es un cultivo relativamente nuevo en Venta del Moro. En 1752, según los datos del Catastro del Marqués de la Ensenada, en Venta del Moro aún no habían oliveras, más allá de las dos “olivas” (tal como se decía antiguamente) u oliveras que existían en el paraje de la “Fuente de la Oliva”. No sería hasta el s. XIX cuando el cultivo olivarero alcanzó bastante importancia en Venta del Moro, especialmente en terrenos de secano no aptos para la siembra de cereales (trigo, cebada y avena) o escalonados y separados por hormas y ribazos, tanto en los parajes cercanos a Venta del Moro como en los de sus aldeas, antes de llegar al auge de la plantación vinícola.

Hubo propietarios y pequeños labradores que compatibilizaron ambos cultivos y, hasta

en algunas zonas del mismo terreno, se introducía el cultivo del azafrán para ayuda de la precaria situación económica familiar, al igual que se hacía con los almendros y algún otro frutal.

Entre los olivares de dimensiones más considerables antiguamente se encontraban los de la Cuesta de Requena; propiedad de don Fernando Montés, y el olivar de la Casa Garrido. Son varias las viejas almazaras, de piedras cónicas giratorias sobre plataforma pétreo a tracción animal, que existieron en el término de Venta del Moro como la de la Casa Garrido, Muela de Arriba, Los Pleitos, Casa Nueva; y en el mismo pueblo, los viejos molinos de aceituna de Policarpo Haya, el tío Francisco Moya y el también antiguo de José María Latorre. Después se instalaron a base de energía eléctrica en Casa Garrido, Casas de Moya y los dos de la población, José María Latorre y el del Sindicato Agrícola.

La Almazara de Venta del Moro es el resultado del primer movimiento cooperativista



Premios Meseta del Cabriel y Pino Quilibios

de Venta del Moro surgido en los años 30 del siglo XX, predecesor del cooperativismo vitivinícola de los años 40 y 50. A comienzos de los años treinta se fundó el Sindicato Agrícola con el propósito de defender la producción olivarera, por lo que prioritariamente se pensó en la construcción e instalación de una almazara acorde con los nuevos tiempos, en cuanto a maquinaria, almacenamiento de aceitunas y aceites, ya que, presumiblemente, se amortizaría su gasto en breves años, dada la afiliación asociativa de una gran mayoría de pequeños agricultores olivareros.

Tras la Guerra Civil su denominación cambió al de Cooperativa Agrícola, manteniendo las mismas funciones que el antiguo Sindicato. Esta Cooperativa reforzó los cimientos asociativos de sus fundadores y adquirió tal envergadura que, prácticamente un 75% del campesinado del pueblo y sus aldeas se asoció a la misma.

Aparte de su función principal de industrialización de la cosecha de aceituna, ejerció otras actividades como la de suministro de fertilizantes, anticriptogámicos, semillas, patatas de siembra y, posteriormente, se montó en el mismo edificio de la almazara y contiguo a ella un molino de piensos. En el seno de este cooperativismo olivarero nació en 1949 el Grupo Sindical de Colonización de Venta del Moro que iniciaba el cooperativismo vitícola en Venta del Moro, germen de la actual Cooperativa “La Unión”.

A finales de los años 40 y comienzos de la mitad del siglo XX, el registro de socios llegó a superar el número de quinientos afiliados. No solamente se inscribieron los pequeños agricultores de Venta del Moro, sino que masivamente se sumaron los de Jaraguas, Casas de Pradas, Casas del Rey, Los Marcos, Las Monjas y Pedriches y agricultores de Fuentesrobles, Los Cojos, Los Isidros, Los Ruices, Casas de Eufemia, Casas de Cuadra, Penén de Albosa, Los Sardineros y Los Duques.

Cumplía la Almazara Cooperativa sus funciones razonable y eficazmente, a pesar de las

numerosas intervenciones, actas, decomisos y paralizaciones por parte de la Comisaría de Recursos y Fiscalía de Tasas de Valencia, que fueron resolviéndose gracias a la labor y la enérgica defensa que se realizó en defensa de los olivareros, a pesar de que hacia 1954 se llegó a inmovilizar un millón de kilos de aceituna y medio millón de litros de aceite.

El molino de aceite ubicado en la calle Sindicato, junto a la rambla Albosa, transformó totalmente sus viejas estructuras por voluntad mayoritaria de sus socios, inaugurando el 28 de noviembre de 1997 la nueva Cooperativa Almazara situada en la parte este de la población, con modernísimas instalaciones de industrialización rápida y eficaz, que ha permitido a esta cooperativa seguir dando un servicio con mejores prestaciones, como el embotellado, a sus 800 socios provenientes no sólo de Venta del Moro y sus aldeas, sino también de localidades de otros municipios como Mira, Fuentesrobles, Los Sardineros, Requena, Los Isidros, Casas de Eufemia o Los Ruices. Es, por tanto, la almazara del aceite un ejemplo de renovación y empuje que permite que Venta del Moro siga albergando una parte de su pasada capacidad de transformación de materias primas agrícolas de una extensa área. También la nueva almazara ha posibilitado una elaboración de aceite más acorde con los nuevos tiempos, el embotellado y comercialización de parte de la producción e incluso ha facilitado al agricultor parte de las tareas previas que se realizaban con la producción antes de su depósito en la almazara.

Así pues, esta ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE VENTA DEL MORO adopta de forma unánime la decisión de galardonar a la ALMAZARA DE VENTA DEL MORO COOP. V. con el PREMIO PINO QUILIBIOS 2013 como testimonio vivo del primer movimiento cooperativista emergido en Venta del Moro y como ejemplo de innovación que ha permitido conservar un área de influencia que va más allá del término de Venta del Moro.”