

# EL TRUULLO

## Revista Gráfica de la Fiesta de la Vendimia



**Feliz año 1987**



# TORRE ORIA

Ctra. Pontón-Utiel, Km. 3 - Teléfono 232 02 89

**Heredad el Derramador - REQUENA**



**¡Visite nuestras cavas!**



Es más que posible, que estas líneas a pesar de estar impresas, sea tinta que el tiempo diluye, y una vez más la llamada de auxilio con toda probabilidad se pierda angustiada en la antesala de alguna puerta esperando dentro de su desesperanza la socorrida mano que alivie esta enfermedad de nuestro tiempo llamada dinero.

Hay un dicho popular que las más de las veces se convierte en triste realidad sin que nadie ni nada se altere ante el hecho anunciado. En este caso, la frase famosa de «Nadie es profeta en su tierra», adquiere tonos de vil sutileza cuando una vez consumados los hechos, las críticas a la gestión fluyen cual manantiales incontrolados tachando de negativo todo esfuerzo realizado.

Pero cabría preguntarse si los componentes de una «Fiesta» tienen más de héroes que de profetas.

Mas una cosa es cierta, en el corazón y en el espíritu de todos aquellos que año tras año forman el conjunto de comisiones que han de realizar la fiesta, impera el inmenso amor que sienten por su tierra, ese deseo llevado al límite de cumplir con honradez para con su pueblo y elevar su nombre a las cotas más altas justo por aquello por lo que trabajan, en este caso la FIESTA. Y FIESTA, es la celebración alegre que hermana y aúna el esfuerzo de «Todas las Familias» en torno al Acontecimiento, sin exclusión de ninguna, por que ¿qué mal Padre sería aquel pueblo que no convocase a todos sus hijos a la celebración de la onomástica de su Esposa Fiesta?, y ¿qué hijo sería ese que se negase a estar presente ofreciendo de sí su mejor erario?

Requenenses, la invitación queda formulada para que con el trabajo de todos pongamos bella a esta «Esposa de cuarenta» llamada Fiesta de la Vendimia; el premio es simple pero hermoso, es el poder decir con fuerza,

¡¡¡Es mi padre-pueblo Requena!!!

¡¡¡Y mi madre, su FIESTA!!!

## **Necrológicas**

*El pasado día 1 de diciembre fallecía Antonio Cano Donato, un hombre de Requena que sintió y vivió la Fiesta de la Vendimia en lo más profundo de su corazón.*

*Desde esta página queremos sumarnos al dolor familiar, rindiendo así la Fiesta de la Vendimia tributo de admiración y recuerdo a ese requenense que fue generoso y entusiasta por las cosas de su pueblo.*

*Descanse en paz.*



*También aprovechamos esta primera salida de la revista «El Trullo», para expresar a nuestro querido amigo y compañero de esta edición de la Fiesta, José Zabarro Carrasco y a toda su familia nuestro más sentido pésame por la muerte de su padre Rogelio Zabarro Zabarro.*

*Descanse en paz.*

## **EL TRULLO**

**Revista Gráfica de la Fiesta de la Vendimia  
REQUENA**

**EDITA: XL FIESTA DE LA VENDIMIA**

**Maquetación y diseños:  
Laseralarcón**

**Imprime:  
GRAFICAS ALARCON  
Cavera, 1 - Teléfono 217 12 17 - UTIEL**

Depósito Legal: V-47-1987

## *Sumario*

### *Editorial*

*Saludo del Alcalde, por Regino Díez Jalón.*

*Saludo a Requena, por Julio Fernández.*

*Ayer la «XXXIX», por Eduardo Pardo Moya.*

*Canto Ceremonial a Requena y su Fiesta,  
premio Flor natural Certamen Literario  
de la XXXIX Fiesta de la Vendimia,  
por Manuel Terrín Benavides.*

*Anekdótico requenense:*

*La ciega lo toma todo, por R. B. L.*

*Recordando a un requenense, por César Jordá.*

*Componentes de la Comisión Central  
de la XL Fiesta de la Vendimia.*

*Comisión Barrio Villa.*

*Comisión Barrio Peñas.*

*Comisión Barrio Arrabal.*

*Feliciano Yeves:*

*requenense por mérito propio,  
por Julián Sánchez Sánchez.*

*Cuando se mataba el gorrino.*

*Proyecto para un Centenario, por Marcial García.*

*Las monedas de la Fiesta, por M.<sup>a</sup> D. Grao.*

*Va de Olimpíadas, por José M.<sup>a</sup> Sánchez Roda.*

*Requena monumental.*

*El Museo del Vino de Requena en Vinalía Internacional  
por F. Martínez Bermell.*

*Concurso de Carteles.*



*Fotografías:*

*Jacinto Andrés - Nicolás Ortíz*

*Nicolás Iranzo - Marcial García*

*F.<sup>co</sup> Martínez Bermell - Roberto Arroyo*



# Saludo del Alcalde

*Un año más, nuestra Fiesta de la Vendimia, ya en su cuarenta andadura, y su revista «El Trullo», me brindan la oportunidad de dirigirme al pueblo requenense en estos días entrañables, de amor y de paz; de comprensión, alegría y cordialidad.*

*Es mi ferviente deseo, y el de la Corporación Municipal que presido, felicitar a todo el pueblo de todo corazón, expresar nuestros anhelos de convivencia y de solidaridad, de justicia y de generosidad sin límites, para que esta amalgama de pareceres entusiastas que un pueblo entero aglutina en su más genuina y representación festiva — nuestra sin par Fiesta de la Vendimia —, se traduzca en logros y en éxitos, siempre con las miras puestas en Requena y sus aldeas, su buen nombre, sus ricas tradiciones, y sus afanes de superación.*

*Un fuerte abrazo para todos, y un nuevo ofrecimiento de servicio al pueblo y para el pueblo, envía y expresa vuestro Alcalde, deseando que la ilusión y los afanes de la nueva Fiesta tengan en su caminar la ayuda y comprensión más generalizadas, y, al final, el éxito que merece la conmemoración de un redondeado cuarenta en la Fiesta de la Vendimia.*

*Regino Díez Julón*



# **CURTIDOS** **CASTILLA, S.A.**

**ESPECIALIDAD EN:**  
**BOX - CALF**  
**Y RECTIFICADO**

Ctra. Madrid-Valencia, Km. 280 - Apdo. 81

Teléfonos 230 16 51 y 230 19 27

**R E Q U E N A**

# Saludo a Requena

Mensaje del Presidente de la XL Fiesta de la Vendimia



Requenenses:

Me dirijo a vosotros por primera vez en la revista «El Trullo», así como también en calidad de Presidente, para expresaros mi satisfacción por la confianza que habéis depositado al designarme como representante vuestro para esta ya madura Fiesta y nueva empresa llamada XL FIESTA DE LA VENDIMIA.

En esta ocasión se me acumulan cantidad de temas que yo trataría de haceros llegar, pero son tantos y tan complejos que necesitaríamos una buena parte de esta revista y no sería correcto, ya que nos hemos visto obligados a reducir por problemas de impresión una gran parte de temas cedidos por buenos colaboradores y amigos, a los que quiero pedir desde aquí disculpas públicamente. Pero sí trataremos algunos, como el retraso que llevamos con respecto a anteriores ediciones o la gran dificultad para conseguir formar las Comisiones, sin olvidar el gran tema económico que tanto nos quita el sueño a todos, y así podría seguir con una cadena interminable, por lo que si os parece paso a comentar algunos de ellos:

Bien, todos sabemos que para esta edición se ha tardado mucho en decidir quién sería el Presidente, aproximadamente dos meses después

de finalizar la XXXIX FIESTA; los motivos son desconocidos para mí, razón ésta que me impide aclararlos, pero sí pido que esa circunstancia no se vuelva a repetir, ya que ese tiempo es tan valioso, que únicamente se compensa cuando ves cómo todas las comisiones se esfuerzan en conseguir y consiguen esos festejos ya tradicionales para su pueblo, en las fechas previstas.

También quiero comentaros lo difícil que ha sido conseguir formar las Comisiones, pero que ha sido posible gracias a esas personas desinteresadas, junto con los Presidentes al frente de las mismas. Ante lo que yo me pregunto: ¿es posible que si tan buenas fiestas se dan los componentes de las fiestas, y tantos viajes hacen, cómo es posible que para conseguir unas cincuenta personas en una gran Ciudad como la nuestra, no haya cola para ese banquete?

Quiero pedir os desde aquí que cuando un componente de la fiesta os pida vuestra colaboración, bien por medio de cuotas, lotería, etc., tratéis de ver en esa persona lo que hay en ella, y es sacrificio y trabajo (aparte de su propio dinero en múltiples ocasiones), para conseguir unos ingresos que se gastan en tu Fiesta, para ti, para tu pueblo, sí, ese pueblo, que tanto te enorgullece el saber que tiene una FIESTA DE LA VENDIMIA con un prestigio tan grande, que te identifica a cientos de kilómetros, fuera de tu Ciudad.

Amigos, os pido reflexionemos todos un poco y pensar que ésto es una gran nave en la que estamos todos a bordo; y muy poco lejos queremos llegar si se pretende que un puñado insignificante de personas remen y los demás vayamos de pasajeros.

Sé que no es ésta la forma tradicional en que un Presidente se dirige por primera vez a vosotros en las páginas de «El Trullo», por lo que os pido me disculpéis si en algún momento no he seguido la tradición, pero necesitaba comunicarme con vosotros en problemas como los expuestos y que considero de total importancia.

La XL FIESTA DE LA VENDIMIA desea serviros con lealtad y nobleza, agradeciándoos de antemano vuestra colaboración y ayuda, para así conseguir juntos el esplendor a nuestra FIESTA DE LA VENDIMIA, que tanto realza el buen nombre de NUESTRA CIUDAD.

Quiero dar las gracias muy sinceramente a las personas que no han dudado colaborar a mi lado, como componentes de las distintas Comisiones, dando con ello prueba de su amor a REQUENA.

Sólo me resta agradecer os la oportunidad que me brindáis de que por este medio pueda llegar a vuestras casas, para desearos PAZ Y FELICIDAD para este nuevo año.

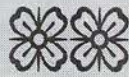
Recibid mi saludo respetuoso

JULIO FERNANDEZ



# BAR CHURRERIA

Especialidad en  
Almuerzos y Tapas variadas



C/. La Vega, 7 - bajo — Teléfono 230 15 06

**REQUENA**



# Ayer la «XXXIX»

La Fiesta en la calle: Objetivo primordial de «LA 39». En paralelo otra aspiración: un mayor acercamiento hacia la Comarca. Además: una más estrecha colaboración con los racimos.

Como novedades en la calle: 1<sup>er</sup> Rallye «Ciudad de Requena y 1<sup>er</sup> Marathon Popular; Noche de los Racimos con verbena, Verbena de la 3.<sup>a</sup> Edad, Concurso de Rock, 1.<sup>a</sup> Muestra de Pintores Jóvenes.

«La Noche de la Comarca» fue una iniciativa que entendemos merecería la pena continuar. Los diversos contactos previos entre los representantes y colectivos de cada una de las poblaciones visitadas nos descubrieron la decidida voluntad de acercamiento y solidaridad que se respira; son necesarios vínculos de este tipo para consolidar «el hecho comarcal».

Por cuanto a «Los Racimos», he ahí un potencial humano que convendría cuidar y promocionar. Su presencia se hizo notar en el tradicional «Baile de Disfraces» y en «La Cabalgata» y «Zurra»; de una manera más sorda, pero no menos eficaz, al frente de sus zaguanes, sus concursos en «su noche», en sus pasacalles y hasta en el colorido que presta su indumentaria allá donde se encuentren.

Del resto de actos que tradicionalmente conforman «el programa» cabría destacar la novedad que representó EL PREGON al aceptar nuestra invitación una personalidad relevante de la política autonómica: D. ANTONIO ASUNCION, Presidente de la Excma. Diputación de Valencia; asimismo contamos con un queridísimo requenense —como él mismo se considera— D. JAIME LAMO DE ESPINOSA que también aceptó con agrado el cargo de Mantenedor del acto de Proclamación de nuestra Reina Central MARI CARMEN TORRES MOYA,



de la que dejamos constancia que dio muestras más que suficientes de una gran personalidad y soltura.

Desde aquí rendir recuerdo a la Reina Infantil, niña María de las Mercedes Villarrubia, poseedora de un encanto especial; al Presidente

Infantil Fernando Serrano, que supo salir airoso de su cometido, al Mantenedor del Acto de Proclamación Infantil, el inefable D. José M.<sup>a</sup> Sánchez; a las Reinas de Barrios Ausentes, Villa, Peñas y Arrabal: M.<sup>a</sup> José Cárcel, Eva Alcaide, Maribel Sánchez y Fátima Giménez, un bello ramillete difícil de superar. Asimismo a los Presidentes de esos Barrios, Andrés Martínez, Andrés Cervera, Antonio Martínez y Juan Martínez, sin cuyo concurso no hubiera sido posible esta edición vendimial; y a esos otros anónimos componentes de las comisiones, y otros muchos fuera de ellas que (nos van a permitir un símil gastronómico) son el «condimento y la sal» de LA FIESTA.

Con nuestros mejores deseos para la recién iniciada «40».

EDUARDO PARDO MOYA

# Canto Ceremonial a Requena y su Fiesta



1

Requena de las viñas, bella rosa  
blanca, redondo cáliz en bandeja  
de piedras absolutas. ¿Cuánta vieja  
sabiduría pace aquí? Reposa

el trullo de una historia valerosa  
en la luz del crepúsculo. ¡Compleja  
muchedumbre festiva! El sol refleja  
destellos de una sangre generosa.

Viñedos superpuestos: sementera  
erguida en paralelas dimensiones  
gestantes. ¡Oh doctrina que supera  
pesadumbres desérticas! Pulmones  
son las calles de un pecho abierto. Espera  
la historia reclinada en los balcones.

2

Vengo a Requena un día más. Repito  
huellas. ¿Qué pasa aquí? Pasa la vida,  
la mía y la de aquel, comprometida  
desde cero inicial hasta infinito.

¡Fiesta de la amistad! No nunca quito  
ni pongo rey, la historia que decida.  
Alzo al viento mi copa. Con su herida  
me labo el corazón. Lo necesito.

Banderas de lejana juventud  
flamean libres a la espalda: suave  
rebelión de los dioses del pasado.

Mi conciencia disfruta de salud  
un día más. La felicito. Sabe  
que el vino ocupa una razón de estado.

3

Requena: tronco mágico de hoguera  
quebrada en dimensiones de estatura,  
liturgia milenaria, abreviatura  
de viñedos en dulce enredadera.

Requena: fiesta plácida, ribera  
donde beben los pájaros, locura  
de ceñirse la vida a la cintura  
con rito de conciencia bodeguera.

Requena: dilatada artesanía  
de vino generoso, melodía  
fermentada en su propia partitura.

Requena es privilegio, luz creadora  
que enciende no sé quien a cualquier hora  
para que el hombre mire hacia la altura.

4

Tu gesta silenciosa es un camino  
donde restalla púrpura temprana,  
pájaro que decora una ventana  
colgado en la dulzura de su trino.

Aupado pueblo bodeguero, vino  
caliente entre los labios. La mañana  
arroja en cada calle una manzana  
saturada de zumo femenino.

¿Quién pudiera no estar enamorado  
de esta fiesta encendida? Tú eres centro,  
yo, Requena, una orilla en tu regazo.

A ciegas caminaba, de costado,  
pero vine a tu fiesta y sentí dentro  
del corazón un fuerte aldabonazo.

El alma de este pueblo es sacramento  
ungido en cáliz de viticultura  
caricia que se enreda a la cintura  
a la manera larga del sarmiento

El alma de este pueblo es sentimiento  
derramado en bandeja de llanura  
con rojo sobresalto. ¡Qué dulzura  
multiplicada, cuánto hermanamiento!

Perspectiva radial, ancho volumen.  
Destellos de amatista que resumen  
reflejos tibios de encendido prisma.

Requena, metafísica y labriega,  
se reclina amorosa en su bodega  
y va ensanchándose sobre ella misma.

Después de que quedara confirmado  
su legítimo orgullo binatero,  
los requenenses van por el sendero  
y brota de sus huellas un dorado  
manantial. Son felices. Han mojado  
los labios en el mosto verdadero  
de esta bodega clara. Afán sincero  
cuelga luz redentora en su costado.

Los caminos esplenden, larga herida  
de polvo abierto, lejos de la sede  
donde el ocio concentra su veneno.

Ellos son testimonio de la vida  
por derecho de sangre. Nadie puede  
decirles que han comido pan ajeno.

Glorifica esta fiesta, pon tu dedo  
en la leve semblanza humedecida  
de aquel soplo primero de la vida  
que los labios de Dios, redondo credo,

renuevan para ti. Besa sin miedo  
iluminada flor paterna, olvida  
tu sangre humilde, inventa una crecida  
claridad que entregarte yo no puedo

porque suena mi voz a lejanía.  
Hazca de ti el camino, el aposento,  
la consigna que todo lo releba.

Y después, con radiante fantasía,  
derrama el corazón y echa tu aliento:  
verás alzarse una Requena nueva.

Vivir esta ocasión, darle a la vida  
otro significado diferente.  
Llegar hasta Requena, alzado puente,  
siempre doblando el punto de partida.

Contemplar con pupila agradecida  
dorados pabellones de simiente.  
Tender en los balcones de poniente  
salvaguardia de tierra prometida.

Vivir esta ocasión, esta gozosa  
claridad donde esencia soberana  
despliega en fiesta roja mariposa.

Depositar la noche en la ventana.  
Alzar una bodega prodigiosa  
y esperar a que llegue la mañana.

Manuel Terrin Benabides  
Premio Flor Natural  
Certamen Literario  
XXXIX Fiesta de la Vendimia



**Sebastián**  
**García Guaita**

**Panadería**  
**Bollería**  
**Pastelería**



C/. Cuenca, 21 -- Teléfono 230 14 39

**REQUENA**

## «La ciega todo lo toma»

En tiempos lejanos, los mangantes y pordioseros «trancuantes» que hacían «turismo» entre la Meseta y la costa, tenían en nuestra calle del Carmen, frente a la posada del conde de Ibangrande, el Hospital-Refugio («de a ná y por un solo día»), mantenido con las rentas de algunas importan memorias piadosas y por las limosnas que en las puertas de los templos recogían durante los días festivos los «demandadores de pobres» que anualmente designaba el Ayuntamiento.

La clientela de pedigüeños aumentaba durante la feria en honor de la Virgen de la Soterraña, patrona entonces de la población. Y a lo largo del trayecto comprendido entre la plaza de la Villa, cuesta de las Carnicerías, calles de la Botica y del Carmen, «velaban las armas» lisiados que pregonaban su desgracia a grandes voces; otros pulsaban vihuelas, flautillas, etc.

☆☆☆

Entre aquellos filarmónicos mendicantes, ningunos tan asiduos y populares como Olivares («Malas pulgas», de mal nombre) y su hermana la ciegucecita Paca con su guitarrilla.

Los días de mercado, de buena mañana, Olivares y la Paca, desde no sabemos dónde, acudían puntuales a su tarea; y en la primera esquina arrabalera que topaban, la ciegucecita «hacía corro» desgranando su dulce canción:

Cuándo querrá Dios del cielo  
y la Virgen del Pilar,  
que tu ropica y la mía  
lleven juntas a lavar.

Y mientras en el platillo que manejaba Olivares «bailaba» la voluntad del respetable, saltaba al ruedo la pregunta burlona de algún guaja: «Enhoragüena, Olivares, pos acaban de icirme c'has compraó la casa Blanca a don Translao...» Y el aludido, parándose en seco, haciendo honor a su remoquete de «Malas pulgas», instrumentaba de mal talante algunas palabrotas dedicadas a los padres del guasón de marras. Y todo acababa con un codazo de la Paca.

☆☆☆

La pareja proseguía su recorrido arrabalero. Nuevas esquinas y nuevas coplas:

Si tuvieras, Olivares,  
como tienes «fantasia»,  
el río Manzanares  
por tu puerta pasaría.

Y la voz de otro guaja rebotaba en el corro en medio del general regocijo: «Olivares, por favor: ¿Llevas cambio de mil petas...?» Y el pedigüeño, cada vez de peor talante, volvía a echar mano de su copioso, rico en palabrotas terminadas en «on» y «azo».

Nuevos codazos de la dulce Paca y nuevas esquinas; hasta que en la última, la limpia vocecita de la invidente, tras afinar la guitarrilla, lanzaba al viento esta prosaica coplilla:

La ciega todo lo toma:  
huevos, morcillas y carne;  
también toma las perrillas  
de las manos liberales...

Y la pobrecilla daba en el clavo, pues había oído decir que Requena había alcanzado el título de Ciudad por defender las instituciones liberales, y por éso se rotuló con su nombre una calle madrileña.

Aquella coplilla fue una verdadera adquisición pues tenía la virtud de colmar «el platillo de las almas»; herramienta que Olivares manejaba a las mil maravillas.



*Cafetería - Restaurante*

# Fiesta

El primer local de la  
Fiesta de la Vendimia  
de su gran complejo hostelero

Avda. Nicanor Armero, s/n.

Teléfono 230 13 86

**REQUENA**

# Recordando a un requenense

Esta vez me dirijo a los lectores de «El Trullo», y a los requenenses en general, para participarles y adelantarlés noticias sobre un acto que creemos se podrá realizar (D. m.) a primeros de este año, y que sería muy bonito pudiesen asistir todos para participar en él, y percatarse de las huellas que ciertos antepasados han dejado para orgullo nuestro y de nuestra tierra.

No hace mucho tiempo, tuvimos el gusto de ver aflorar en nuestros días el recuerdo de D. Venancio Serrano Clavero, cuyo historial fue dado a conocer por medio del libro que del mismo escribió D. Rafael Bernabéu, y en cuyo acto, que se celebró en nuestro Ayuntamiento, se explicó dicho libro. Hubo una bonita charla, se recitaron poesías y asistieron al mismo el nieto de Serrano Clavero y su señora, que vinieron exprofeso de Argentina. Fue un acto muy bonito, patriótico y emotivo, y las personas que a él asistieron disfrutaron mucho.

Pues bien, de ahí surgió mi idea de recordar y ensalzar a otro compatriota nuestro; se trata del laureado y heroico soldado llamado Loreto Gallego, muerto ya hace cuarenta y seis años, y cuyo hecho heroico, ha quedado en nuestro país como en el extranjero reconocido y admirado, siendo comparado con las defensas de Numancia y Sagunto, el Sitio de Zaragoza y Gerona, el Alcázar de Toledo, etc.

Teníamos pensado llevar a cabo todo esto un día de las pasadas navidades, pero algo inesperado ha hecho que la fecha vaya a cambiarse.

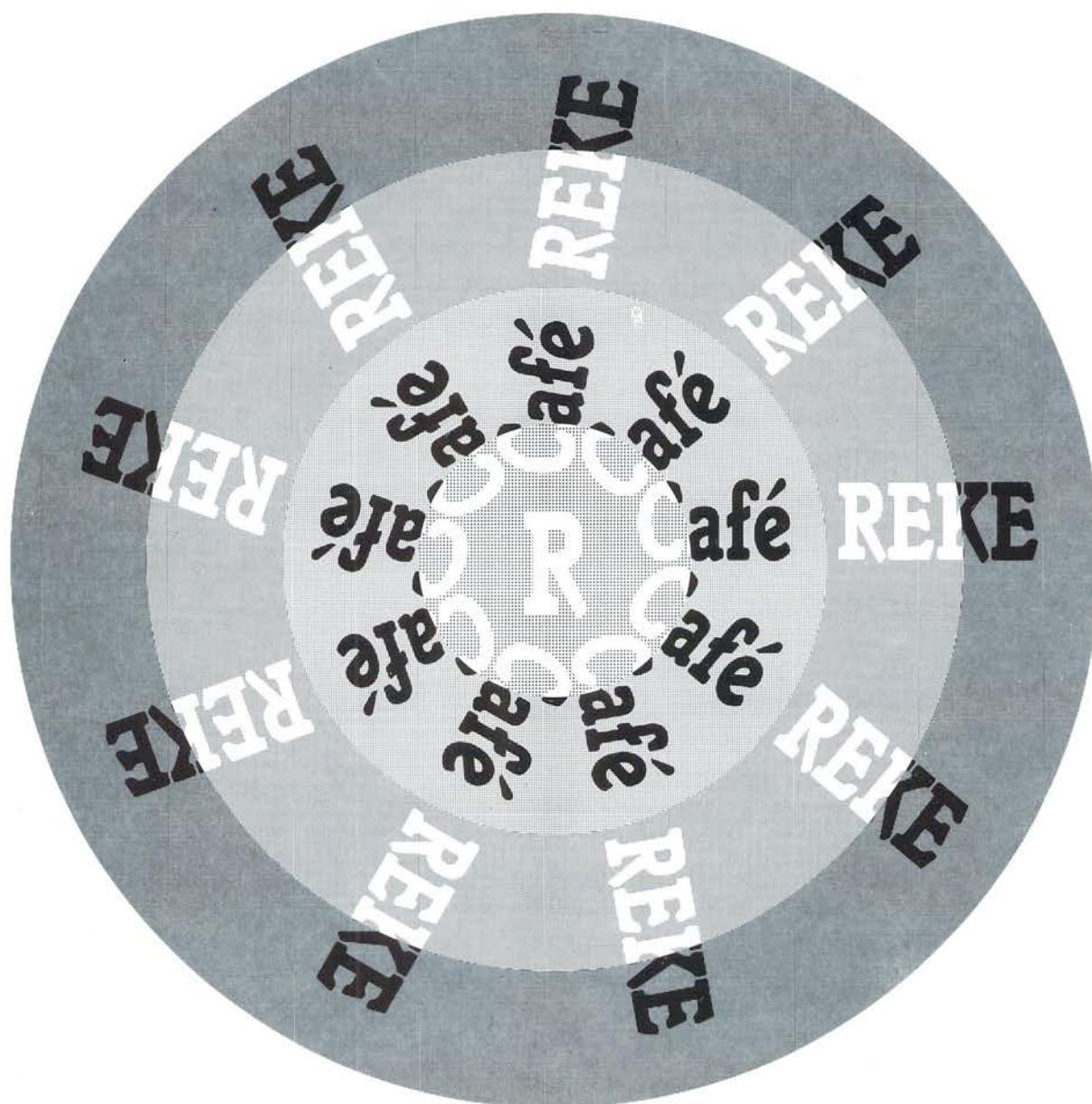
Y esto se debe a lo siguiente: la incógnita para mí de si la Iglesia reducto, donde los héroes de Baler se hicieron fuertes y resistieron, estaría hoy aún en pie o no, me hizo recapacitar y me vino la idea de dirigirme a la Embajada de España en Filipinas, para ver si allí podían aportarme algún dato al respecto. Así lo hice, y cuánta sería mi alegría, cuando no mucho tiempo después recibí un amabilísimo escrito del Sr. Embajador, en el que me contaba cosas muy interesantes, me mandaba una foto de cómo se conservaba la Iglesia hoy en día, y finalmente me decía, que si dicho acto lo podíamos posponer para después del mes de enero, en que él venía a España, tendría mucho gusto en venir personalmente a Requena para acompañarnos. Dada a conocer la carta al grupo de personas que estamos interesados en llevar adelante dicho acto, todos coincidimos en esperar a este señor, y acoplarnos a las fechas que pudiese indicarnos.

Creo que de una manera u otra este acto se va a realizar, y pienso también que no debía ser el último. Desde aquí invito a otras personas a mover estas charlas, que de otro modo también sirven para reunirnos los requenenses, conocernos más, y dejar hablar al corazón y a los sentimientos, enorgullecernos de nuestras cosas y aprender a querer y admirar nuestra historia, sabiendo respetar todo lo demás.

Estas charlas que deben de acabar siempre en coloquios, han de servir para que los ciudadanos se sientan todos requenenses y partícipes por igual, y se deje de pensar que estas reuniones sólo son para unos cuantos y no para todos.

Termino deseándoles, que este nuevo año en que nos encontramos sea propicio para nuestra ciudad, y en especial para nuestra querida Villa.





# **José García e Hijos, S. L.**

Ctra. Madrid-Valencia, Km. 279  
Teléfonos 230 06 50 - 230 08 36

«Venta al detall» (Plaza El Portal)

**REQUENA**



# Componentes de la XL Fiesta de la Vendimia

## Comisión Central

### Presidente

JULIO FERNANDEZ HORMIGOS

### Comisión

ENRIQUE LOPEZ GONZALEZ  
EUGENIO SALAS SANCHEZ  
JUAN JOSE CARRASCOSA PEREZ  
MANUEL LOPEZ ANDRES  
ROSA GOMEZ MARTINEZ  
ANGEL HERRERO PARDO  
JOSE PARDO VALERO  
JOSE NAVARRO CARRASCO



PLAZA DEL GENERAL SAN JURJO

REQUENA

# Comisión Barrio Villa

**Presidente**

FRANCISCO PARDO VALERO

**Vicepresidente**

BASILIO LUJAN PARDO

**Secretario**

JOSE A. GOMEZ RODRIGUEZ

**Tesorero**

RAFAEL CARCEL PARDO

**Vocales**

ANTONIO ALCOCER MUÑOZ  
JOSE MONSALVE ABAD  
SANTIAGO MORONES GONZALEZ  
ABEL MONTEAGUDO  
JULIAN VALLE LUDRANO  
FRANCISCO AGUILAR MOTOS

**Comisionados**

FRANCISCO MARTINEZ GONZALEZ  
VICENTE ESTEBAN JORDAN  
JAVIER PEREZ CEBALLOS  
JOSE JAVIER SAIZ BLANCO  
JOSE LUIS GARCIA MELERO  
ANGEL RAFAEL PIQUERAS TARANCON  
ANDRES SANCHEZ SANCHEZ  
ANGEL GARCIA GONZALEZ  
ANTONIO GARCIA ATIENZA



# Comisión Barrio Peñas

## Presidente

ANGEL PEREZ PEREZ

## Vicepresidente

JUAN TARANCON NAVARRO

## Secretario

JOSE LUIS PEREZ GOMEZ

## Tesorero

BASILIO GARCIA FUENTES

## Vocales

JAVIER MONTES PEREZ

ISABEL M.<sup>a</sup> NAVARRO PEREZ

CRISTINA DIANA CAÑAVATE

MIGUEL ANGEL MARTINEZ ARGUDO

M.<sup>a</sup> ANGELES IBAÑEZ MEDINA

M.<sup>a</sup> JOSE IBAÑEZ MEDINA

JUAN CARLOS NAVARRO

RICARDO OCHANDO GARCIA



## Comisionados

ENRIQUE MONTO FERRER

ROBERTO ARGILES CORTES

F.<sup>co</sup> JAVIER HONRUBIA RIBES

MIGUEL ANGEL GARCIA HERNANDEZ

JULIAN LOPEZ LOPEZ

FRANCISCO GIMENEZ PEREZ

JOSE ESCUDERO ALARCON

JUAN MATEO MURCIANO

# Comisión Barrio Arrabal

## Presidente

SANTIAGO VILLANUEVA PONCE

## Vicepresidente

SALVADOR MARTINEZ MARTINEZ

## Secretario

CEFERINO LOPEZ GIMENEZ

## Tesorero

RICARDO MUÑOZ GARCIA

## Vocales

ANDRES CERVERA RAMIREZ

JUAN LOPEZ GARCIA

LUIS GRAO FERNANDEZ

MIGUEL FERRER MARTINEZ

## Comisionados

MANOLO GARROTE LIMORTE

F.<sup>co</sup> JOSE HAYA SERRANO

VICTOR MANUEL PEREZ GARCIA

LUIS FERNANDO PEREZ TORRES

JOSE RAMON ROMAN RUIZ

JUAN CARLOS PIQUERAS VICENTE

FERNANDO DOMINGO ROMERO

JOSE DAVID PEÑARRUBIA FENOY

ANGEL TEBAR GOMEZ

EDUARDO CASTELLANOS NAVALON



# Feliciano Yeves:

## requenense por mérito propio

Muy pocas personas pueden llegar a alcanzar el honor de ser consideradas por mérito propio con la catalogación popular de ciudadanos de pro en el lugar donde habitualmente transcurre su cotidiano desenvolvimiento. Esta circunstancia viene a adquirir, normalmente, características de mayor dificultad, cuando el catalogado padece el agravante de no haber venido a la vida en el mentado lugar.

En este mismo sentido habremos de considerar que, nadie como Feliciano Yeves, (ese hombre que un día llegase a Requena con un libro bajo el brazo, proveniente de la ciudad hermana de Venta del Moro para quedarse entre nosotros de por vida, plena y profundamente enamorado de nuestra tierra y de nuestras cosas), puede aportar merecimiento mayor para hacerse acreedor a tan atípica como envidiable consideración.

Feliciano-Antonio Yeves Descalzo, hombre de sensibilidad literaria más que notable, portador de una calidad humana únicamente superada por una genuina y más que desafortunada modestia, ha venido dedicando gran parte de su fecunda vida al fomento de la Cultura con mayúsculas en nuestra ciudad.

Miembro por mérito propio de esa irrepetible Generación de Oro compuesta por los Bernabéu, Sánchez-Roda, Gil-Orozco, etc., de los cuales tanto hemos recibido los que de alguna forma estamos siguiendo sus pródigos pasos, y de los que todavía esperamos, podamos seguir por muchos años haciendo acopio de lo mucho que todavía nos pueden enseñar.

Por toda esa larga vida de dedicación, entrega y amor desinteresado a esta tierra, tantas y tantas veces constatado, Feliciano Yeves ha venido a alcanzar la categoría de ser considerado por nuestras gentes requenenses por mérito, que no por concesión. Nadie, estamos plenamente seguros de que nadie de aquí, puede considerar a este hombre como algo ajeno a nosotros.

Quien estas líneas escribe, no tiene otra pretensión que la de imprimir en el artículo el legítimo deseo de hacer justicia y consideración a esta persona de bien. Puede estar más que seguro quien estas líneas leyere, que si Feliciano Yeves hubiese sido algún personaje importante en áreas de élite, como pueden ser la política o la economía, por citar algún ejemplo, la persona que al pie firma, no se hubiese molestado ni siquiera en emborronar ni una sola esquina de las cuartillas que han de dar vida al escrito, sencillamente porque lo que yo pretendo de este buen paisano, ambos ya nos lo hemos otorgado con creces; la amistad y el respeto, así como lo que todavía considero como una generosa donación de muchísimo más valor; él ha venido a ser una de las personas que, sin habérselo propuesto, han fomentado en mí el mucho cariño que hoy profeso a dos cosas fundamentales para mi propia vida: REQUENA y la LITERATURA.

JULIAN SANCHEZ SANCHEZ

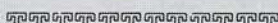
**Establecimientos**

*Uda. de*

**Nicolás Navarro**

*Tejidos y Confecciones SEÑORA y CABALLERO*

Poeta Herrero, 4 - Teléfono 230 07 44



**TEXTIL HOGAR**

*DISTRIBUIDOR OFICIAL:*

**COLCHON FLEX**

Constitución, 72 - Tel. 230 04 95



**MODA  
JOVEN  
EN**

*Vaquena Navarra*

Constitución, 72 - **Requena**

# Quando se mataba el «gorrino»

*Aunque este solemne y costumbrista acontecimiento todavía se realiza en algunos lugares —pueblos y aldeas pequeños—, somos conscientes de que un gran sector de la población ciudadana, y particularmente la juventud, desconoce, por no haberlo vivido, todo lo que de ritual, trabajoso ajeteo, festivo, e importancia socio-económica, conllevaba hasta hace escasamente un cuarto de siglo, la matanza domiciliaria del cerdo para cualquier familia.*

*La familia humilde, jornalera o con propiedades de escasa productividad, que conseguía matar un cerdo, tras casi todo un año de cuidados y engorde a base de desperdicios, hortalizas y alguna que otra ración de salvado o harina de cebada, se podía considerar dichosa, si, además había podido pagar el «gorrinillo» que, casi recién destetado, había adquirido en primavera, fiado, para pagarlo «a Tosantos».*

*Casi siempre, tras el ahorro correspondiente, podían pagarse los cinco o seis duros que valía el lechoncillo, pero algunas veces, y en algunas familias de pobres recursos, la proximidad de «Tosantos» era un purgatorio que había que superar con algún nuevo entrapamiento. El caso era poder pagar el gorrino, y generalmente así se hacía. Y los gorrineros chelvanos y de otros lugares acudían nuevamente, año tras año, a los mercados de Requena y de Utiel, y hasta llevaban sus piaras de lechones por los pueblos y aldeas de la comarca para ofrecer su mercancía, que vendían al contado o de fiado, según venía el caso.*

*Llegado Diciembre, y engordado el «chino» (solía hacerse de unas diez arrobas), la familia ya iba pensando en el sacrificio gorrinero, pudiendo decir que las gentes más pobres anticipaban el hecho para antes de Navidad; las familias más pudientes solían matar un cerdo antes de Navidad y otro, allá por febrero.*

*Situándonos en aquel tiempo y en cualquier pueblo o aldea, vamos a seguir los pasos, preparativos, útiles y herramientas, personajes, operaciones y faenas típicas del caso en la matanza del cerdo, que, en definitiva era y es el principal protagonista: este animalejo tan sabroso que se suele llamar cerdo, puerco, marrano, cochino, o más popularmente entre nosotros, el «gorrino» o el «chino».*

*Ya algunos días antes, el hombre u hombres de la casa han traído la leña suficiente (cándalos, tocones, sarmientos, etc.) para atender las necesidades del caso; pero, además, no han olvidado las aliagas o tollagas para el socarrado del animal.*

*El ama de casa ha preparado la provisión de cebollas y arroz; —las tripas las solían echar «en cá Masiá» (Requena), o «en cá Evaristo» (Utiel)—, así como las especias y condimentos: pimienta, canela, clavo, nuez moscada, piñones, hinojo, limones, pimentón corriente y picoso, ajos, la sal correspondiente, y hasta el hilo para coser las morcillas.*



*Pero, además, ya tiene limpio y dispuesto todo el arsenal de herramientas y utensilios: caldera, caldereta y calderilla; trébedes, tenazas, cuchillos y sartenes; lebrillo morcillero, lebrillo longanicero y otros lebrilletes; platos, cazuelas, pucheros, cazos, orzas y tazones; mantas, mantujos y manteles; mesas y sillas; pilas para salar el tocino, y hasta las latas para colgar el embutido.*

*Y llega el día señalado: ese día, ni la gente mayor va al campo o al oficio porque es precisa su ayuda en la matanza; y la gente menuda no va a la escuela porque para ellos y para la familia es un día de fiesta, casi de caza mayor.*

*El personal imprescindible era: el matarife o matachín, al que ya se había avisado y contratado de antemano, la mondonguera y su «ayudanta» encargadas de recoger la sangre del cerdo degollado y moverla ininterrumpidamente para evitar su coagulación, y un par de hombres para poder echar el gorrino a la mesa del sacrificio y sostenerlo de las patas sujetándolo hasta su muerte; algún que otro chiquillo solía tenerlo del rabo creyendo que su «fenomenal» fuerza era también necesaria.*

*Ya el matarife ha sacado de la «cachera» al gorrino clavándole un gancho en el labio inferior o somarro, y tirando de él, con la ayuda y empuje de los hombres, lo lleva a la mesa rústica donde lo suben y tienden para consumir el hecho, y todo ello, claro está, con el natural escándalo que suele oírse por lo menos en medio pueblo, que los gruñidos del animal producen; y es que el caso no es para menos. Y enseguida el matarife procede a la degollación; y el chorro de sangre caliente baja al ancho lebrillo como una fuente, donde la mondonguera mueve y remueve sin cesar hasta que el animal queda inmóvil y totalmente desangrado.*

*Después venía el socarrado del pelo del animal con las aliagas encendidas, seguidamente se lavaba con agua caliente y los restregones de unas piedras porosas, siguiendo a continuación el afeitado o repelado con unas cuchillas especiales, hasta dejar muy limpio y blanco al animal muerto. A continuación, el matarife descuartizaba el cerdo (en algunos lugares se empezaba por el lomo, y en otros por el vientre, sujetando el cerdo panza abajo*



o panza arriba, según el caso) haciendo las siguientes partes: loncha de arriba, loncha o faldeta de abajo, los dos blanquillos laterales, los dos brazuelos, los dos perniles, los dos lomos, el espinazo, los costillares, las patas, la cabeza, las vísceras (corazón, liviano, hígado, melsa, pajarilla, riñones) apartando el mondongo o estómago y las tripas para ser lavados y aprovechados para los embutidos (morcillas, longanizas, güeñas, chorizos, perro, «queso de cerdo», y algún otro en determinados casos).

Terminada esta faena, venía el almuerzo a base de oreja y rabo asados, chichorritas fritas, el indispensable cachulí o gazpachos, y, en casos meritorios, el famoso morteruelo. Tras ello, y alguna copa de aguardiente «mataratas», el matarife recogía sus cuchillos, piedras, «amolaera», hachuelo, ganchos, y demás adminículos en su sarrieta de pleita, y... con la música a otra parte; dejando a la familia «satisfecha» y contenta, para seguir las faenas que solían durar un par de días; mientras tanto, los chiquillos habían agarrado la «botija» del gorrino por su cuenta y después de sobarla y restregarla en la ceniza del hogar, la hinchaban y jugaban con ella hasta que reventaba, guardándola entonces para hacer parches de zambomba.

Ya con más sosiego, las mujeres lavaban las tripas, hacían la masa del embutido morcillero mezclando bien la sangre, la manteca, cebollas cocidas y escurridas, arroz cocido, y las correspondientes especias y piñones, empleando para embutirlas las tripas de ternera previamente adquiridas. Igualmente amasaban la mezcla con tocino, magro y especias para la longaniza, y la sabrosa mezcla de vísceras, tocino y ciertas partes del cerdo para hacer la famosa güeña; si se querían hacer chorizos, no había más remedio que comprar carne de cabra o borrego para añadir a algo de cerdo para el caso. Antiguamente, el desmenuzamiento de carnes y tocinos, mantecas y demás ingredientes, se hacía a mano, así como su embutido en las tripas lavadas; pero posteriormente había dos máquinas, una «espizcadora» y una embutidera, que facilitaban la labor y la hacían más rápida; algunas veces se llenaban las tripas gordas y el morcón con una masa especial para hacer el «perro», embutido parecido a la butifarra, pero con más volumen. El hígado se cocía, pues era el primer ingrediente del cachulí y el morteruelo, aparte de la harina o el pan rayado. El tocino y los jamones, y, en general, todas las partes del cerdo, se colocaban en disposición de absorber la sal y las especias necesarias para cuidar de su sanidad y de su buen sabor.

Y una vez terminada la confección casera del embutido, y de cocer o escaldar las morcillas, se colgaba todo en unas latas o palos colocados paralelos al techo, para que se fuese aireando y secando, y, si el tiempo era muy húmedo, había que colgar el embutido en el «orete» del hogar, rodeando como ristras sabrosas la lumbre para que se secase todo más rápidamente.

Y allí acababa la matanza del cerdo. Pero faltaba casi lo mejor: y es que cuando ya estaba el embutido oreado y relativamente seco, y las demás partes habían tomado el gusto de los «enajaos», es decir, una semana o dos después de la matanza, se hacía la famosa «fritá», que consistía en freír el embutido, los trozos de costilla, de lomo, y la «papá», para guardarlo en las orzas correspondientes, conservándose para comerlo en verano y otoño. Y, así, hasta otro año, si Dios quería y las cosas venían bien para una nueva matanza.

## **Algunos refranes sobre el cerdo y su matanza**

*Por San Simón y San Judas, mata tu cerdo y tapa tu cuba.*

*En gorrino y en mujer, vale más acertar que escoger.*

*Gran persona es la morcilla comida en nuestro rincón.*

*La morcilla reciente, cómela con tu pariente.*

*Por San Andrés, toma el cerdo por los pies;  
y si no lo puedes tomar, déjalo hasta Navidad.*

*Gorrino fresco y vino nuevo, cristianillo al cementerio.*

*La sardina y la longaniza, al calor de la ceniza.*

*A cerdo que es para boca de lobo, no hay San Antón que lo guarde.*

*El lechón que siendo lechón no lo matan, muere marrano.*

*A quien Dios quiere bien, la perra le pare lechones.*

*La sardina y el cerdo, si volaran, en mucho más se estimaran.*

*A cada puerco le llega su San Martín.*

*Con la ayuda del vecino, mata el cura su gorrino.*

*Al peor gorrino, la mejor bellota.*

*Al matar el gorrino, placer y juego; al comer las morcillas, placeres y risas;  
al pagar los dineros, pesares y duelos.*

*Al gorrino dale de comer y no le cuentes el tiempo.*

*Al puerco gordo, untarle el rabo.*

*Al cerdo y al fraile, mostradle la casa una vez, que él vendrá luego.*

*Al puerco y al yerno, enseñadle la puerta, que él subirá la escalera.*

*Cochinillo de febrero, con su padre al humero.*

*Cochinillo de marzo, con su padre viene el año.*

*Cochino fiado, buen invierno y mal verano.*

*El hambre, el frío y el gorrino, hacen gran ruido.*

*...y alguno más que se habrá quedado en el tintero*

**FINASYR**

GRUPO  
**SCHWEIZ**  
SEGURO

## Delegación en REQUENA

Disponemos del Seguro que necesita  
Pídenos Información

*Eduardo*

**P A R D O**

*Moya*

———— **AGENTE TITULADO** ————

C/. San Agustín, 18

Teléfonos 230 05 84 - 230 09 91

REQUENA (VALENCIA)



# Proyecto C para un Centenario

---

Los pueblos con historia pueden pasar por épocas de mayor o menor vida cultural, por años de esplendor económico y por otros de vacas flacas; pueden nacerles personajes relevantes en pocos años y pasar décadas sin que nadie o casi nadie resalte; pero esas poblaciones, podéis estar seguros, nunca estarán muertas, su historia las hace inmortales.

Y los pueblos que se precian rinden siempre culto a su historia, en especial a los hombres que la han forjado.

El siglo XIX dio a Requena a tres hombres ricos en hazañas musicales: Mariano Pérez Sánchez, José Cervera Cervera y Pedro Sosa López. Cervera es parte muy querida de la historia local, pero Pérez Sánchez y Sosa añadieron a esto su importancia en la música de la región valenciana.

El 30 de enero de 1987 se cumplen 100 años del nacimiento en Requena de Pedro Sosa, quien a edad muy temprana se trasladó con su familia a Valencia, llegando con el tiempo a la fama musical como Profesor de Armonía y Director del Conservatorio Superior de Música de Valencia y como autor del famosísimo pasodoble «Lo Cant del Valenciá».

Por este motivo y con objeto de celebrar digne este Centenario, una serie de personas vinculadas a la vida musical requenense nos hemos unido, arropados como siempre por el Ayuntamiento, para formar una «Comisión Pro Centenario del nacimiento de Pedro Sosa».

Nuestras pretensiones son muy pocas pero muy densas. En primer lugar y para ello ya estamos en contacto con la familia de Sosa: organizar una exposición de recuerdos en el Museo Municipal, con fotografías, partituras, objetos, recortes de prensa, etc., a partir de la fecha del natalicio. Además, realizar conjuntamente a esta exposición, conferencias y charlas coloquio por parte de músicos que fueron alumnos suyos y le recuerdan con gran cariño; sirvan de ejemplo los nombres de D. Rafael Bernabéu y D. José M.<sup>a</sup> Cervera Lloret.



En lo que a música se refiere, estamos en contacto con las instituciones valencianas que tienen que ver con el arte de los sonidos, como son el Conservatorio, la Consellería de Cultura, la Diputación, la Orquesta y Banda Municipales, Federación de Sociedades Musicales, etc., para motivarles a celebrar conciertos y recitales con obras de Sosa, en Valencia, para que dichos actos sean repetidos también en Requena a lo largo del año.

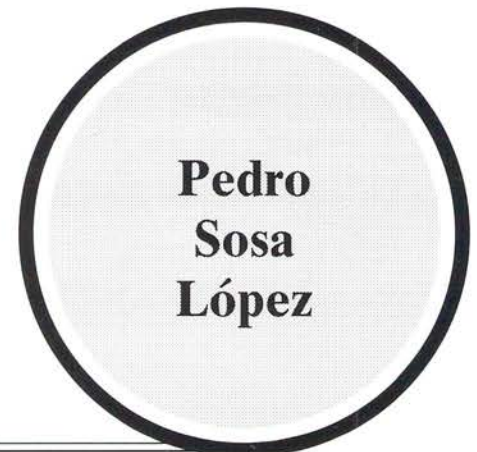
Es nuestro deseo que los puntos culminantes de esta celebración sean dos: el Festival de Bandas que cada verano organiza la Sociedad Musical «Santa Cecilia» de Requena, en el cual nos gustaría que todas las bandas participantes interpretaran juntas «Lo Cant del Valenciá» para finalizar; y la X Se-

mana Musical, en cuyos actos musicales se daría clausura al Centenario.

Es ilusión nuestra, asimismo, que todas las bandas de la región interpreten en algunos de sus conciertos obras de Pedro Sosa como adhesión al Centenario, y sería de desear también que en el acontecimiento musical valenciano por excelencia, el Certamen de la Feria de Julio, hubiese música de este preclaro hijo de Requena.

Desde estas páginas, la Comisión os invita a todos los requenenses a acudir a los actos que se vayan organizando, pues el mejor premio que podemos esperar por nuestra labor es que Requena en masa participe en la celebración.

Marcial García



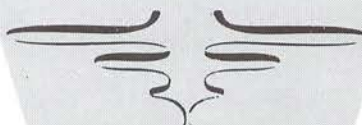
- División Industrial y Ferrería
- » Agrícola y Ganadera
- » Construcción
- » Automóvil
- » Hogar y Jardinería

- Ahora a su servicio en Requena y Comarca
- 250 m.<sup>2</sup> de Exposición
- Super Mercado de Ferrería

**ZUMAR**

1ª CLASE EN SUMINISTROS INDUSTRIALES

Valencia - Granada - Alcoy  
Sagunto - Cullera - Requena



**ZUMAR**

1ª CLASE EN SUMINISTROS INDUSTRIALES

Avda. General Pereira, 7  
Teléfono 230 22 11  
**REQUENA (Valencia)**

35 años de experiencia  
garantizando:

- ★ CALIDAD
- ★ RAPIDEZ
- ★ ECONOMIA
- ★ PRESTIGIO

# A

pesar de los pesares, con un poco de retraso y un mucho de ilusión, ya está aquí otra vez formada la Comisión de la XL Fiesta de la Vendimia.

Gracias a Dios, aún quedan personas decididas a «hacerse ricos», a cobrar esa moneda incomparable de la satisfacción y el orgullo que produce el hacer algo en beneficio de tu pueblo, porque aunque el I. V. A. que te cobran por gozar de este tesoro, va muchas veces cargado de críticas (en las que solemos ver más lo malo que lo bueno), el capital que le queda en el banco del espíritu a todas las personas que colaboran en ella, es mucho más importante que todos los IVAS y venías del mundo.

Porque la moneda de la Fiesta es sacrificio, trabajo, ilusión y alegría, es un echarse a las espaldas además de todo esto, los errores (que también los tiene) y andar con esta carga a costas durante todo un año esperando que al final, durante los días de la celebración, produzca el interés que todos deseamos, para que sus acciones se sigan aumentando de cotización en la Bolsa Nacional.

La Fiesta de la Vendimia, para orgullo de todos los requenenses, está alcanzando ya unos altos niveles, y es deber de todos colaborar con ella con las dos monedas, la del espíritu y la del monedero, para seguir manteniéndola en su lugar y hacerla cada año un poco mejor, pues es muy difícil enmendar los errores cuando no se dispone de la suficiente cuenta bancaria, además de la del corazón.

Por eso desde estas páginas, quiero dejar mi pequeño granito de arena sobre la inmensa playa requenense y con un soplo de aliento, lanzar al aire mis palabras de ánimo y apoyo a todas las personas que este año han asumido la responsabilidad de trabajar con alegría y con el único interés de cobrar al fin de la jornada: LAS MONEDAS DE LA FIESTA porque...

Hay un tesoro en el mundo  
más allá de la riqueza,  
que no es de plata ni es oro  
ni se mide por pesetas.  
Y ese tesoro es el alma  
de las gentes que se entregan  
cobrando por su trabajo  
la más digna recompensa.  
Honor, cariño, esperanza,  
satisfacción y belleza,  
y ese orgullo que produce  
hacer algo por su tierra.  
Pues no hay dinero en el mundo  
ni lugar donde se venda  
este gozo incomparable  
que es del corazón, la prenda.  
A quien quiera este tesoro  
que prepare la cartera,  
pues de esta forma se pagan  
«Las monedas de la Fiesta».  
Y es verdad que se «hacen ricos»  
los que trabajan por ella  
vendiendo ilusión al pueblo  
que multiplica su renta.

Y a pesar de los pesares,  
da gozo ver que aún nos queda  
alguien que de verdad quiere  
hacerse rico en Requena.  
Presidentes, comisiones,  
zapatillas, damas, reinas  
que en el tute requenense  
van a cantar «las cuarenta».  
Cuarenta, par y alegría,  
rojo y negro en la ruleta,  
cuarenta en la lotería  
y en el bingo de la fiesta.  
¡Hagamos juego, señores!  
a ver si alcanzan su meta  
los cuarenta principales  
de la vendimia primera.  
Por la liga requenense  
aumentemos las apuestas,  
que es cada Barrio un equipo  
ganador en las quinielas.  
¡Hagamos juegos, señores!  
compremos a manos llenas  
nuestro trocito de suerte  
colaborando con ella.

Pues el pueblo se hace rico  
cuando entre todos se aumenta,  
compartiendo todos juntos  
«Las monedas de la Fiesta».  
Monedas de paz y orgullo  
que su tómbola sortea  
con boletos de alegría  
para todo el que las quiera.  
¡Hagamos juego, señores!  
porque se rifa en Requena  
LA FIESTA DE LA VENDIMIA  
que es nuestra mayor riqueza.



M.<sup>a</sup> D. GRAO

**Espectáculos Internacionales**

**ESPE TACULOS**  
  
**CRISANJOR** <sup>®</sup>

C/. Castilla, 17  
Teléf. (96) 230 13 43

REQUENA  
(Valencia)

**Promociones - Orquestas - Luz - Sonido**

**JOYERIA - RELOJERIA - ARTICULOS DE REGALO  
TALLER DE COMPOSTURAS Y GRABADOS**

**Demetrío**



Poeta Herrero, 1 — Teléfono 230 02 99  
**REQUENA**



# Va de Olimpiadas

El clima olímpico alcanzado en estas últimas semanas, a merced de la designación de Barcelona para los próximos Juegos cuatrienales, nos tiene sumidos en un fervor deportivo en el que los dedos se nos antojan huéspedes.

Desde 776 años antes de Cristo, en que se inició el gran acontecimiento universal deportivo y pagano en loor de Zeus, veintiocho siglos de soles nuevos han herido la costa oriental de Iberia para ser un día camino y cancha de la Olimpiada rediviva, con un cambio de mensaje y de norma.

Los Juegos Olímpicos, con su sentido lúdico, entre hedonista y marcial, llegan por el mismo camino que las grandes culturas de la antigüedad. Y desde el mismo lugar de origen hasta su ocasional destino, va a recorrer la llama votiva del Olympto el camino de espumas hollado por el primer sarmiento que entró en Iberia por las atormentadas radas de Tarraco y Barcino, para erizar de vírgenes majuelos las tierras hispanas con un mensaje de ámbares y rojos con que glorificar la maternidad del vino. Ese vino que aquí se hace fiesta, como otra Olimpiada que ya no se sujeta a nuevas migraciones y se queda con su mandato de perpetuación para ser goce y ser riqueza.

Cuando cada brotación de un año nuevo trae la promesa, encendida de jóvenes verdes, para una aurora vendimial, se ponen en marcha todos los mecanismos del gran plan olímpico de la vinificación. Las maduraciones no son galopantes: son pacientes y elaboradas. La viña es el santuario en que se gesta el prodigio. Y el viñador se trasmuta en el atleta que va a jugar con la Naturaleza las justas anuales en que litiga el ser o no ser. Cada viñador es un coloso en llamas vivas de incertidumbres frente al ignoto mañana. Y el complejo montaje vendimial, siempre amenazador, que no escapa ni renuncia a su contenido poético, se abre en un despliegue de acciones que alcanzan a todos en gozos y zozobras.

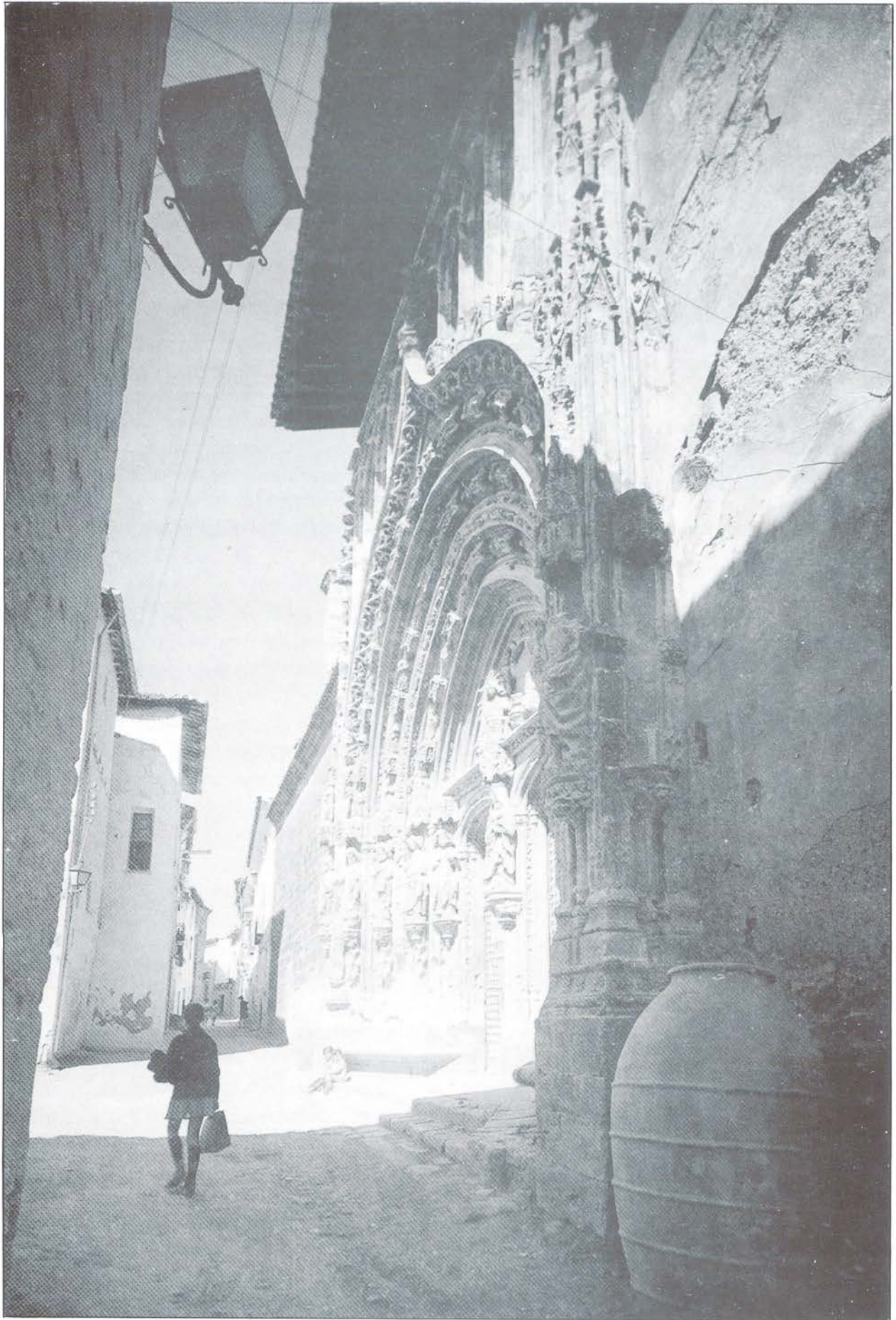
Y surge, difícil y comprometida, la necesidad de una celebración de alcances épicos como la Fiesta de la Vendimia, sobre la palestra misma donde se ha jugado, durante el año, el gran torneo de peligros y esperanzas.

Estamos en los albores de la gran manifestación deportiva de los Juegos Olímpicos que cada cuatro años detiene su trashumancia en un país distante y distinto. Ha costado siglos hacerlo llegar hasta aquí. Barcelona —la fabulosa y singular Barcelona— proclamará vencedores y vencidos (no basta sólo con participar) y España entera compartirá su suelo y su mesa con el mundo entero.

Pero por nuestra parte, nosotros afinaremos nuestros clarines de fiesta para la diana que anuncia cada ciclo vendimial. Que la Fiesta de la Vendimia no es una frivolidad folklórica y fugaz para desocupados sino una auténtica Olimpiada en la que todos son vencedores o todos son vencidos. Es una fiesta «a finis», llena de razones vitales y de culto al trabajo y al mandato histórico, que nació donde debía nacer.

Es nuestra Olimpiada que, además de cumplir un deber de gratitud para la respuesta debida a sus hombres, renovando esperanzas y alimentando ilusiones, no precisa de largos espacios en el tiempo. Y para no decaer en sus preces al favor de los dioses, entre los que cuentan los olímpicos, la celebramos todos los años.

Pero no es ello un obstáculo insuperable para que, supuesto el culmen de las posibilidades de la **Olimpiada de la Vendimia**, pueda, dentro de las obvias limitaciones de ámbito comarcal, hacer posible algún día la Gran Olimpiada Mundial del Vino...



# Requena Monumental

**«Tú eres Pedro y sobre esta  
piedra edificaré mi Iglesia...»**

(Mateo, 16.18)

Pedro... Piedra...

Desde las más elevadas cotas del Barrio histórico requenense de la Villa, la piedra, hecha frase y culto, consagrada por el arte y el tiempo, arropada de blasones esculpidos en su propia sustancia y de testimonios peregrinos, ha visto y regido el desfilar de incontables Vendimias.

¿Cuántas?...

¿Y cuántas más?...

No hay tiempo para medir el tiempo, que ha de ser contado por eternidades.

Las Bodegas Hondas, que lamen el pie del incomparable gótico florido, duermen ya su sueño de pretéritos fecundos.

Pero el desperezo de la piedra seguirá montando su guardia sin relevo, contando, en su vigilia, con la muda oración de la arcaica tinaja...

# El Museo del Vino de Requena en Vinalia Internacional

En la mañana del 17 de noviembre actual, recibo una muy agradable llamada telefónica. Es de la hermana del Presidente de la XL Fiesta.

Amablemente solicita un artículo para el próximo TRULLO. Es urgente su entrega. Para tranquilizarla le digo que esta noche escribiré un resumen del éxito que ha tenido el «Stand» del MUSEO DEL VINO DE REQUENA, instalado en EUROAGRO, sección VINALIA, en la Feria Muestrario Internacional de Valencia, los días 17 al 22 de octubre de 1986.

Paso a transcribir la carta informe que el 30 de octubre dirigí al Muy Ilustre Ayuntamiento de Requena y al Museo Municipal de nuestra ciudad.

*«A petición de D. Vicente Peris, Director General de Euroagro, se expuso en un amplio stand de Vinalia, una parte de las botellas, y varias piezas vitivinícolas de la maquinaria, del Museo del Vino de Requena, instalado en el Museo Municipal.»*

*Es agradable informar que desde su instalación el 17, hasta la clausura el 22 de octubre, han sido miles y miles de personas las que han desfilado por el stand del Museo del Vino de Requena. Ha sido un gran éxito el que se ha obtenido y hemos recibido la felicitación de los altos ejecutivos de la Feria Internacional de Muestras de Valencia, Autoridades y visitantes en general.*

*Para 1992 se prepara una Exposición Universal en Sevilla y se celebrarán los Juegos Olímpicos en España, concretamente en la ciudad de Barcelona.*

*De todos es sabido la importancia de lo vitivinícola en la ciudad de Requena.*



*Si a la Enológica, Escuela de Capataces, Museo Municipal, con sus secciones, antiguas Bodegas de la Villa, modernas instalaciones de Bodegas y fábricas, Fiestas de la Vendimia, que entonces cumplirán su 45 edición, Monumento Universal a la Vendimia, que cumplirá su veinte aniversario, repito, si a ello unimos motivos culturales o tradicionales, Banda de Música, Pellabal, Instituto, Escuela de F.P., Bodega Honda, Radio Requena, Semana Santa, Fiestas de Barrio o de Aldeas, etc., tienen los ediles del Ayuntamiento actual, y los ediles del Ayuntamiento que salga en 1987, las bazas suficientes para intentar el que siga ostentando la ciudad de Requena, la Capitalidad de nuestra amplia Comarca Vitivinícola.*

*Si se habla de Sevilla 92, Barcelona 92, las entidades antes citadas con el Ayuntamiento al frente, deben decir «REQUENA 92», transformando nuestra ciudad.*

*Sería bello el conseguirlo y lamentable el perder el tren, una vez más».*

Para ampliar dicho informe paso a dar nota de que llevamos a Valencia material vitivinícola muy antiguo. Prensa de jaula, filtros, bomba de jarro, estrujadora, medias arrobas, avisperos, pinchos de trullo, embuados, aportaderas, sulfitómetro, etc., etc.

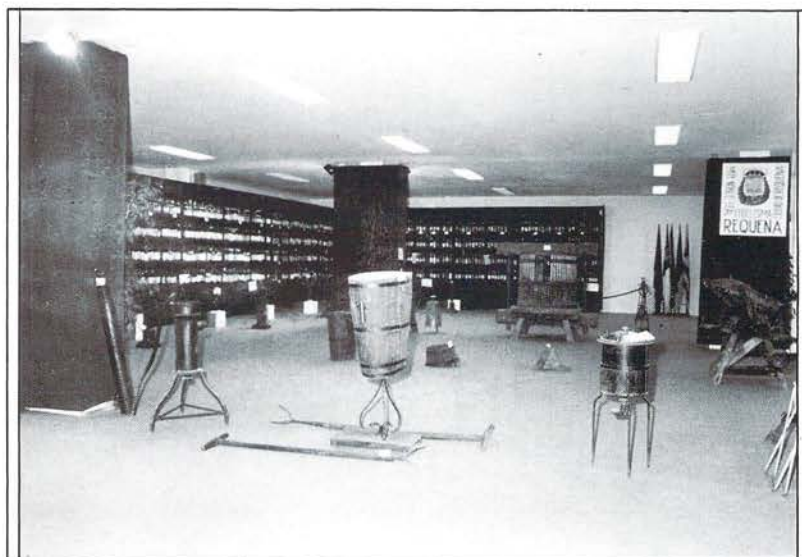
De los varios miles de botellas que hay en el Museo del Vino, seleccionamos ochocientas botellas de vino, licores, espumosos. Empezaremos que había de Requena, de Alicante, Castellón, Valencia y de todas las provincias vitivinícolas de España. Africa estaba representada con vinos de Argelia y Túnez; América, con vinos de Argentina, California, Chile, Uruguay y Méjico; Europa con vinos, licores y espumosos de Alemania, Bulgaria, Chipre, Grecia, Francia, Hungría, Italia, Portugal, URSS y Suiza.

Es altamente satisfactorio el que junto a los maravillosos stands de Iberflora, fue el nuestro el Museo del Vino, el más visitado y admirado.

Hablando de stands, recordamos que estuvimos bien representados en la zona, por COVIÑAS, TORRE ORIA, IBERVINO, VINICOLA REQUENENSE y AGRICOLA de UTIEL. Todas estas entidades lucían sus especialidades en magníficos stands.

Aprovecho la oportunidad para añadir que en VINALIA DE EUROAGRO, se hizo la 1.<sup>a</sup> CATA INTERNACIONAL DE VINO, la cual fue un completo éxito. Añadiré con gran satisfacción que IBERVINO consiguió una medalla de oro y otra de plata, la VINICOLA REQUENENSE una medalla de plata, y la AGRICOLA DE UTIEL otra medalla de plata, lo cual es un refrendo a la gran calidad alcanzada en muy pocos años por los enólogos salidos de nuestra Enológica, pues están penetrando en el mercado español los embotellados de la amplia e importante zona, que es nuestra COMARCA DEL VINO.

F. Martínez Bermell



# Concurso de Carteles

La Fiesta de la Vendimia de la ciudad de Requena, convoca en su cuarenta edición a los artistas pintores y fotógrafos, a concurso para la elección del cartel anunciador de la mencionada Fiesta, con arreglo a las siguientes

## B A S E S:

- 1.º PREMIO: Se concederá un único premio de 30.000 pesetas al autor del cartel elegido.
- 2.º CONDICIONES:
  - a) Todos los trabajos que concurren a este certamen serán inéditos, con unas dimensiones de 60×90 cms. para los bocetos y de 30×60 cms. para trabajos de fotocomposición, con un margen blanco remarcando el exterior de 2 cms. en cualquiera de los mencionados trabajos.
  - b) El tema a que se ajustará el cartel en su confección deberá serlo respecto de «La viña, el vino y la Fiesta de la Vendimia», y con el siguiente texto: «Requena, Feria y XL Fiesta de la Vendimia, del 19 al 30 de Agosto de 1987; Declarada de Interés Turístico». Con los escudos de Requena y la Fiesta en el tamaño y disposición que el artista estime oportuno.
  - c) Dichos trabajos deberán ir sin firma, bajo un lema y se adjuntará un sobre cerrado que contenga el nombre y dirección del autor o autores. Podrán ser fotografía, pintura o fotocomposición.
  - d) Los trabajos se presentarán directamente o por correo, en la Secretaría de la XL Fiesta de la Vendimia antes del día 30 de marzo de 1987, siendo esta fecha inalterable, salvo que estime la Comisión Central su prórroga.
  - e) Un jurado, cuyo fallo será inapelable, elegirá el mejor trabajo, comunicándolo al autor con la debida antelación, al objeto de su presentación personal en el acto de entrega de premios que tendrá lugar el día de la Proclamación de la Reina de la XL Fiesta de la Vendimia.
  - f) El trabajo premiado quedará de propiedad de la Fiesta de la Vendimia, quien se reserva el derecho de su publicación. Los no premiados serán devueltos a sus respectivos autores si así lo solicitasen en el plazo de un mes a partir de la fecha del fallo del Jurado.

Requena, diciembre de 1986

V.º B.º:  
EL PRESIDENTE,  
Julio Fernández Hormigos

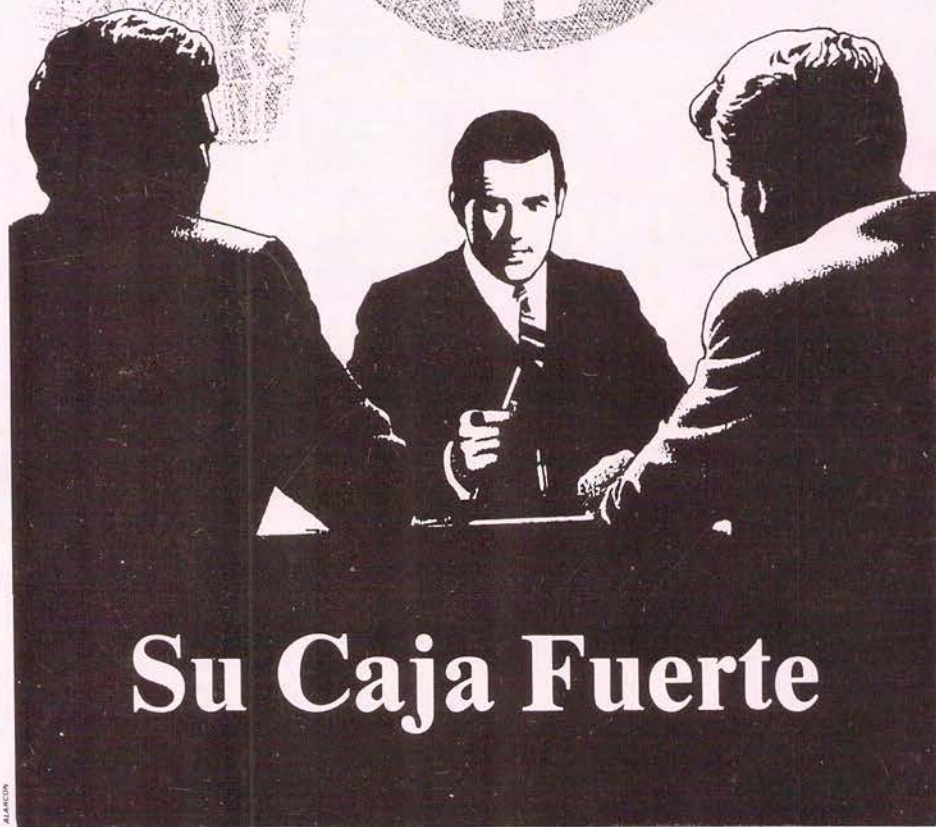
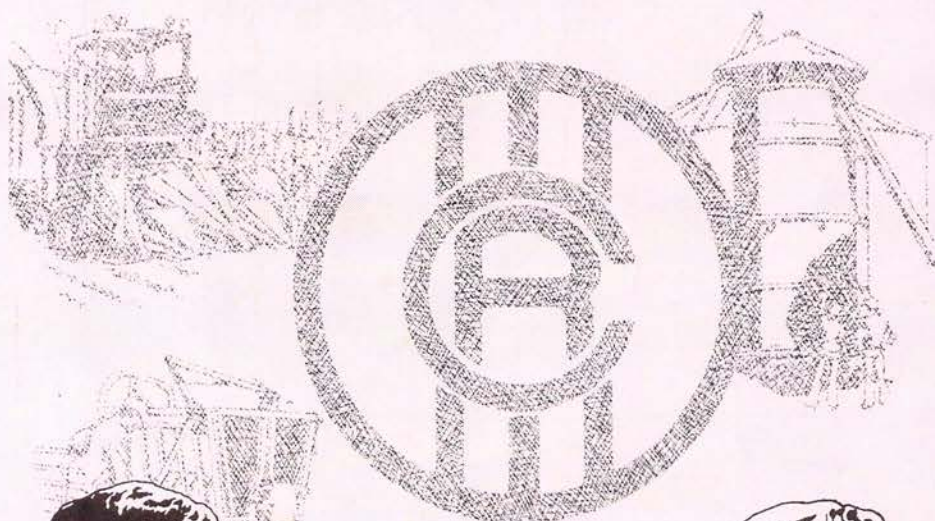
EL VICESECRETARIO,  
Eugenio Salas Sánchez



y la XL Fiesta de la Vendimia

les desean

**Feliz 1987**



# Su Caja Fuerte

**CAJA RURAL DE LA VALENCIA CASTELLANA**