

EL TRULLO

Revista Gráfica de la Fiesta de la Vendimia

¡FELIZ NAVIDAD, REQUENA!

D
I
C
I
E
M
B
R
E



1
9
8
2



*¡Paz y prósperidad
para el nuevo año!*

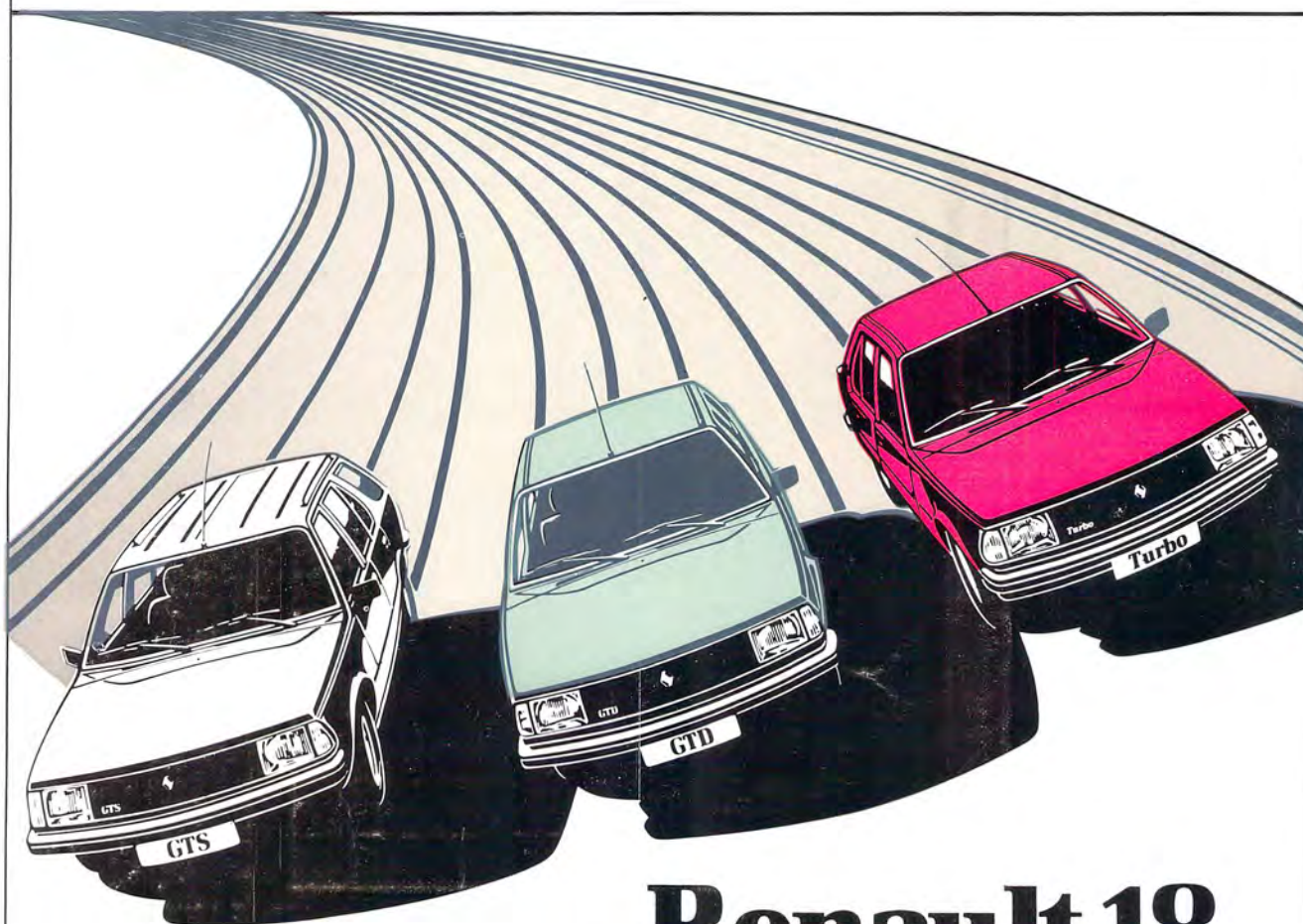
ELIJA A SU GUSTO DENTRO DE SU ESTILO.

Elija en función de sus gustos.
Hay cinco posibilidades de estilo en el
Renault 18, tres en versión Berlina
y dos en versión Familiar.

Renault 18 GTS Berlina y Familiar.
Motor de 1.647 cm³. 163 km/h.
Consumo de 6 litros cada 100 km. a
90 km/h. Cinco velocidades.
Renault 18 GTD Berlina y Familiar.

Motor Diesel ligero de 2.068 cm³,
156 km/h. Consumo de 5,2 litros cada
100 km. a 90 km/h. Cinco velocidades.
Dirección asistida.

Renault 18 Turbo. Motor de
1.156 cm³ y turbo compresor.
185 km/h. Consumo de 6,4 litros cada
100 km. a 90 km/h. Cinco velocidades.



Renault 18

Las posibilidades de un estilo.

Venga a elegir a:



MASIA Y HERRERO, S. A.
Ctra. Madrid-Valencia Km. 283 - REQUENA (Valencia)

D I C I E M B R E 1 9 8 2

editorial

Como todos los años, ha dado comienzo la andadura de «nuestra» Fiesta de la Vendimia, a la que este año le corresponde el número XXXVI, y digo «nuestra» porque es de todos los requenenses, bien sean «altos», «bajos», «gordos», «delgados», que hayan nacido en cualquier lugar o callejón, por escondido que esté, dentro de nuestra comarca, o que por cualquier tipo de vínculo se consideren requenenses. Porque solamente con esta consideración deben saber que esta Fiesta que es de TODOS, al igual que esta revista de EL TRULLO, están abiertas a todo aquel que desee expresar sus ideas u opiniones y no importa el tipo de letra que tenga, pues lo único que hace falta es que se pueda leer.

Creo es normal el que, cada año, la comisión correspondiente intente introducir nuevas opciones que den nueva savia y vigor a nuestra Fiesta; por eso la de este año se encuentra en estos momentos en pleno auge de proyectos, a los que se espera dar vida a lo largo de todo el año; pero no es menos cierto que todo ello no será posible si no aportamos todos nuestro grano de arena, que por pequeño que sea, será bien recibido, debiendo tener presente que el resultado final dependerá del grado de participación de todos.

En la mente de esta Comisión está la idea de hacer partícipes a todos de los resultados de las gestiones, tanto económicas, de proyectos y de todo tipo, que se vayan sucediendo a lo largo del año, a través de los medios a nuestro alcance, y esperamos con ello dar cabida en la mente de todos que sin su aportación, ayuda o participación, no será posible hacer una «buena fiesta», de la que todos los que nos llamemos requenenses estemos orgullosos.

Adolfo Huerta García

NECROLOGICA

El pasado día 26 de Noviembre del presente año falleció en Valencia, a los 81 años de edad, D.^a Fermina Pérez Valle, madre de D. Vicente Morcillo, Presidente de la XXXVI Fiesta de la Vendimia.

A su padre D. Vicente Morcillo Segura, hijos y demás familiares, queremos testimoniar nuestro más profundo sentimiento por tan dolorosa pérdida.

Descanse en paz.

EL TRULLO

Revista Gráfica de la Fiesta de la Vendimia - REQUENA

EDITA: XXXVI FIESTA DE LA VENDIMIA

Imprime:

ARTES GRAFICAS MOLINA

Apartado, 7 Teléfono 230 00 83 REQUENA

Sumario

Editorial,
por Adolfo Huerta García.

Carta del Presidente,
por Vicente Morcillo Pérez.

Recuerdos de la XXXV Fiesta,
por Francisco Muñoz Abad.

Flor natural de la XXXV Fiesta de
la Vendimia, por José M.^a Sánchez Roda.

Fr. Antonio de Heredia,
por el Cronista de la Ciudad.

Habla Requena, por R. Esteve.

Cooperativas, por P. G.

Avex Requena,
por Javier Ortiz Guillamón.

La familia vitivinícola y las inundaciones,
por F. Martínez Bermell.

Requena y el vino de cava
por M. Jordán.

Una de frecuencia modulada,
por un forofo de la radio.

Reunión clandestina, por Erreuve.

Degustación o cata del vino (1.^a parte),
del libro "Tratado de Enología"
del Dr. F. A. Sannino.

Un día especial en Requena,
por César Jordá.

Canto a Requena,
por Nicolás Roda Giménez.

Notas deportivas,
por Julián Gómez Giménez.

La Fiesta informa, por la Comisión
Central.

Comisiones de la XXXVI Fiesta de la
Vendimia.

Concurso de Carteles.





CARTA

del Presidente



Queridos amigos requenenses:

Como ya es tradicional, en la primera revista El TRULLO que cada año publican las comisiones que componen la Fiesta de la Vendimia de cada edición, el Presidente os dirige unas letras para expresaros el agradecimiento y la satisfacción que este nombramiento supone a cualquier requenense que se precie de serlo.

En esta ocasión sería para mí un gran estímulo el saber que le concederéis la atención que estimo merece una carta que recibiréis de cualquier amigo de Requena, que os invita a participar en esta gestión que consiste en preparar los actos y acontecimientos que conforman las principales fiestas de nuestra ciudad.

Me conformaría con que mis sencillas letras tuvieran la suficiente fuerza de convocatoria que despertara en vosotros el sentimiento de orgullo y gallardía que nuestra raza de requenenses ha demostrado en su historia y que gracias al cual nos sentimos con capacidad y ánimo para enfrentarnos con éxito a las más altas empresas.

Me consta y puedo aseguraros la ilusión y entusiasmo del grupo de buenos requenenses que componen las distintas comisiones, y que están dispuestos a trabajar sin regatear esfuerzos por conseguir las fiestas que Requena se merece, pero también me consta que sería infructuoso este esfuerzo, sin la colaboración y ayuda de todos vosotros.

Bien sabe Dios que no nos guía afán de protagonismo alguno, y que solamente hemos aceptado este compromiso por amor a Requena, esta magnífica ciudad que nos ha visto nacer y a la que debemos demostrar nuestro agradecimiento, ofreciendo nuestro trabajo, nuestra ilusión y nuestra alegría.

Estoy plenamente convencido de que con vuestro apoyo y la colaboración económica que honestamente podéis brindarnos, culminaremos la gestión que nos ha sido encomendada de proporcionar las Fiestas de la Vendimia que todos esperamos.

Con mis mejores deseos de paz y felicidad en estas fechas entrañables de la Navidad, termino esta carta, medio por el cual me he servido en esta ocasión para sentirme un poco más requenense.

Recibid con mi saludo un fuerte abrazo de amistad.

VICENTE MORCILLO PEREZ

RECUERDOS

de la XXXV Fiesta



Quando me pidieron amigos míos de la XXXVI Fiesta de la Vendimia que escribiera unas líneas para EL TRULLO, me brindé rápidamente a ello, porque los que amamos tanto la fiesta siempre estamos metidos en ella de una forma o de otra.

En primer lugar felicito a mi amigo Vicente Morcillo por el cargo que va a desempeñar este año y por el acierto que ha tenido en la elección de los componentes de su "equipo", y que todo les salga como ellos desean, y, como se dice siempre, que la XXXVI sea mejor que la XXXV.

Ahora, en estos momentos, una vez que han pasado unos meses desde que terminó la XXXV, uno analiza tranquilamente todo un año de trabajo y de esfuerzo. Hay momentos que añoro el no estar en esos "líos" de la fiesta, pues, cuando estás metido de lleno en ella, te parece que la fiesta es tuya y que todo el pueblo de Requena está pendiente de lo que se va a hacer, y de alguna manera te sientes más importante, y que conste que no lo digo por vanidad. Os pongo el ejemplo que me pasó hace unos días: estando reunidos en mi casa con algunos componentes de la fiesta pasada, la mujer de un presidente de barrio, que cuando acabó la fiesta me dijo: "¡Gracias a Dios! Ya estaba hasta el 'coco'; menos mal que se ha acabado." Pues ahora me decía: "No sé, parece como si me faltase algo, pues casi toda la gente de una u otra cosa me preguntaba por algo de la fiesta, y además, oye, que me sentía más importante". Y es que es así como ves la fiesta como tu fiesta; además convives con un montón de gente que antes apenas saludabas, a no ser que pasases muy cerca de ella, y que luego acaban siendo amigos estupendos; y eso hay que agradecerse a la fiesta, que sirve para unir aún más a las personas sin distinción ni clase social.

Y al pueblo de Requena me atrevo a decirle que se vuelque, como siempre lo hace; pero, si cabe, algo más, con la fiesta, pues cada año los presupuestos son más altos, y se necesita cada día más, y mientras los demás disfrutamos de la fiesta, hay un grupo de personas trabajando con un entusiasmo sin límites para que todos nos sintamos orgullosos de tener una fiesta de las mejores de los pueblos de España.

De la fiesta pasada sólo puedo deciros que todos los componentes de ella nos hemos vaciado en darlo todo, con entusiasmo, trabajo y entrega, y hacer las cosas lo mejor posible. Desde aquí vuelvo a dar nuevamente las gracias a todos los componentes de mi equipo de la XXXV fiesta, que tanto han trabajado, y que por mucho que dijera en favor de ellos y ellas siempre me quedaría corto. Mucha suerte a los componentes de la nueva fiesta, y ¡VIVA LA XXXVI FIESTA DE LA VENDIMIA!

FRANCISCO MUÑOZ-ABAD



Poema premiado con la Flor Natural
en el CERTAMEN LITERARIO celebrado con motivo
de la XXXV Fiesta de la Vendimia

Lema: MEDITERRANEO

Opción: FLOR NATURAL

VINO DE REQUENA

Para tí, Reina:

Tengo una historia en los labios
que no la he contado a nadie.

Tengo versos sin nacer
y no sé cómo cantarte
con estos versos, que pugnan
por ser música y romance,
la historia de un vino niño,
que nació para ser sangre,
anuncio de redenciones,
pactos entre Dios y nadie
y orgía frutal de vida,
que en las soñolientas tardes
vestidas de ardiente agosto,
libando soles radiantes,
siento dudas si es aquello
promesa o final de viaje.

Sé que es rojo, como gules
de una heráldica triunfante,
como sinople es el verde
que arropa a la cepa madre.

Tengo una historia en los labios
que no la he contado a nadie.

Pero a ti, que eres mi Reina,
sólo a ti quiero contarte
la historia, que rumia olvidos,
de un vino rico en granates,
que en los ardientes secanos
de un requemado paisaje
se le escapa, manso, un río
que al mar se lleva el romance,
envuelto en aire pajizo,
de una historia hecha en cantares.

Oye esta historia, mi Reina,
que no la ha escuchado nadie...

□

Antes de que Requena
inspirara a los bardos y juglares;
más antes todavía
de que fuera castrense baluarte
de gestas y de hazañas y de mitos;
aún muchos siglos antes,
Requena era tan sólo una esperanza
injerta en soledades,
recamada de cardos y de lirios:

un palpito tan sólo en el paisaje,
con un beso cautivo en sus entrañas
y suelto el corazón, como las aves.

Lejos, allá muy lejos todavía,
donde rompe la furia de los mares,
el vino, que nació para pecado
—bebida visceral de bacanales—,
llevado en ricas ánforas
en el íntimo seno de las naves,
llegaba hasta otras gentes, que esperaban
el preciado licor para embriagarse.

En los puertos no había más moneda
que el propio vino para valorarse
la importancia del trueque o de la venta,
de la compra o del canje.

«Tantos tales de vino»
era la cifra clave:
el precio de un esclavo macedonio,
o el palo esbelto de una blanca nave,
de un perfume, de un asno, de una daga,
de una tela de Esmirna o de un alfanje.

¡Todo pagado en vino!
Era el valor constante.
No había otra moneda
de universal alcance.

De Quío a Samos cabe el Mar Latino,
de Toscana hasta Nápoles
bajaban con sus vinos fabulosos,
para llenar las naves,
de estilizadas ánforas,
de frutuosos y suaves,
y llegar hasta el Nilo,
para galvanizar eternidades,
los taninos de Chianti, que impregnaban
la magia funeral de los vendajes
que retaban la muerte en las mastabas,
con signos de esotéricos lenguajes.

Las aguas del Jordán ya preludeaban
los Canás y Betanias del Mensaje
y el vino se hace culto y es cultura,
hinchando velas y surcando mares.

Allá en el Occidente, donde Roma
ha sentado un enclave,
está Hispania, la bélica, la austera,
la de verdes gazonos y quebradas salvajes,
la que a diario cierra
los ocasos solares,

donde hay hombres de acero no aptos para esclavos
y, cercada de mares,
se defiende, indefensa,
de invasiones, rapiñas y de ultrajes...

Y hacia allá va la herencia fenicia del comercio;
hacia allá van las naves.
Iberia es buena presa y hay esteros
en todo su Levante,
donde asientan las quintas amorosas
hermosas cortesanas y magnates,
y secanos que quieren redimirse
de su yerma quietud y quieren darse,
para abrir sus entrañas a la vida,
para hacerse paisaje,
para hacerse riqueza positiva
y ser huerto y ser viña y también madre
de frutos nuevos y de rojos vinos
y de trigos, de prados y olivares.

Y en una singladura, aún ignorada,
desde un punto cualquiera de los mares,
llegaron plantas vivas de sarmiento,
con sueños de parrales,
con la loca ilusión del visionario
que torna la utopía en ideales,
y fueron tierra adentro, hasta Requena,
y en los lugares que antes
vegetaban estériles especies,
en los adormecidos secarrales
donde nunca la vid fue conocida,
saltó, como un prodigio de verdades,
una inmensa legión de vides nuevas,
que se multiplicó en las soledades
de una hosca tierra, todavía virgen,
pero con ciega vocación de madre.

Y en ella se imbricó la nueva planta
y ayuntó con la tierra, en su raigambre,
una ambición de génesis y auroras
y unos hombres, con ímpetu de atlante
para crear, eterno y para siempre,
un vino impar para solemnidades,
de un blanco olor para inspirar ternuras
y un rojo incandescente, que era sangre
de aquellos hombres fuertes, que gestaban
un nuevo vino para los altares.

□

Y los verdes recién estrenados
que trajo el prodigio
de este nacimiento
del rotundo vino,
provocaron tímidos chubascos,
que en extraños monzones venidos,
apagaron de la ruda tierra
una sed de siglos.
Y las secas quebradas cantaron,
con arrastres de lluvia nacidos,
un himno a la vida;
y un nuevo latido
de ambición, de ilusión y trabajo
le dio su sentido
a un paisaje naciente de verdes,
que rompió la aridez de los ciclos
que una dura tierra dejaba cerrados
y abría las rutas a nuevos destinos.

Nacían villares, que agrupaban gentes,
se ensayaban ríos,
se abrían lagares
para el primer vino,
con su vientre lleno sólo de esperanzas,
hijas del delirio,

porque el fruto anunciaba abundancias,
pero el vino no había nacido.

Hombres y mujeres,
jóvenes y niños,
tomando la esteva con segura mano
y al trabajo asídos,
hienden el terruño, horro de humedades,
y hacen el prodigio.

Y en sus breves cavas de un húmedo seno
se hacían vacíos,
para ser fermentados los mostos
de gestantes y dulces racimos.

Y cada mañana,
casi como un rito,
cantaban los gallos a la amanecida,
anunciando altivos,
que una vida nueva puso su gallina,
y el sol se elevaba por el infinito,
derramando paces
y abriendo destinos,
al ritmo implacable de las creaciones,
que estaban ya en marcha sobre los caminos,
y exigía a todos guardar sus respetos
para el nuevo vino
que, al fin, llegó pródigo
y cumplió el destino
que en la vida tenía marcado,
de ser original y de ser único.

Este vino que sabe de guerras,
de paces, de idillos,
que sabe de amores,
que sabe de siglos,
porque fue criado,
mejilla a mejilla, lo mismo que un hijo,
por esos titanes
que serpentearon los secos caminos,
con los hilos dulces
del mosto vertido,
y ensancharon con fervido aliento
el campo de vides hasta el infinito,
e inventaron juntos cultos vendimiales,
dejando cumplido
este rito amigo de la inmensa gesta
de crear un vino
que trajo un arrastre de helénicos aires,
al que dio una gama de tonos corintios.

Y en las grandes penas, cuando la tormenta
crepita, siniestra, su torvo bramido
y despeñan los cielos con furia
el azote letal del pedrisco,
dejando en la ruina sumidos los campos,
rotos los racimos,
por cuyas heridas se vierte, bermeja,
esa sangre hermana del fruto del guindo,
cuentan las consejas
que hubo un requenense, que está en el olvido,
que se abrió las venas con desesperanza
y fluyó de sus venas un vino
rojo, denso, seco,
caliente y dolido.
Y ya, para siempre,
por siglos y siglos,
el vino exultante que nace en Requena
será eternamente, y este es su destino,
rojo como sangre,
recló como el temple de sus hombres mismos,
noble como el bronce,
grueso, noble ¡y tinto!...

José M.º Sánchez Roda

Establecimientos

Vda. de

NICOLAS NAVARRO

Tejidos y Confecciones SEÑORA y CABALLERO

Poeta Herrero, 4 - Tel. 230 07 44

TEXTIL HOGAR

DISTRIBUIDOR OFICIAL:

COLCHON FLEX

Constitución, 72 - Tel. 230 04 95



MODA
JOVEN
EN

Vaquera Navarro

Constitución, 72 - **Requena**



En el IV Centenario de Santa Teresa

Fr. Antonio de Heredia



El monasterio de Santa María del Carmen, fundado en el Arrabal de Requena a fines del siglo XIII por los infantes de la Cerda, fue en Castilla el más antiguo del Carmelo, pues sus priores celebraban la misa del Espíritu Santo en los Capítulos de la Orden.

En dicho cenobio fue entronizada la legendaria imagen de Nuestra Señora de la Soterraña, entregada por el rey San Luis de Francia a su hija doña Mafalda, casada con el señor territorial de Requena, don Alfonso de la Cerda, nieto del Rey Sabio.

Los de la Cerda pusieron la veneranda imagen en manos de unos religiosos carmelitas procedentes de los Santos Lugares para que llevaran a cabo dicha fundación.

El camarín de la Soterraña fue uno de los faros evangelizadores de la comarca, juntamente con los santuarios de Tejeda (Garaballa) y, luego, del Remedio (Utiel).

En Santa María del Carmen no tardaron en establecerse estudios de Latinidad, Humanidades y Retórica, a los que se acogieron muchos jóvenes de estas tierras, algunos de los cuales tomaron el hábito y destacaron en la orden, hasta el punto de que durante los siglos XVI y XVII, los

más importantes conventos eran regidos por carmelitas requenenses.

Entre éstos adquirió extraordinario relieve el venerable Fr. Antonio de Heredia, consejero y confesor que fue de Santa Teresa de Jesús, y del que escribe Ginés de Bobadilla que "fue la piedra cimental" de la reforma teresiana.

Fr. Antonio de Heredia y Ferrer (en el Carmen Descalzo, Fr. Antonio de Jesús) nació en Requena en 1510; hijo del hidalgo don Miguel de Heredia, oriundo de Vizcaya y de doña Isabel Ferrer, de Valencia, entre cuyos ascendientes floreció San Vicente Ferrer.

En Santa María del Carmen estudió y tomó el hábito. En Salamanca cursó Artes y Teología, ordenándose sacerdote a la edad de 22 años.

Fue maestro de estudiantes en el convento salmantino de San Andrés, destacando como elocuente orador. Sus virtudes y talentos diéronle tal prestigio que, en el Capítulo General de Roma de 1556 fue elegido Definidor.

Años después, siendo prior del convento de Avila, conoció a la Madre Teresa de Jesús, que ya había fundado algunos conventos de car-

melitas descalzas.

El ilustre requenense pronto debió caer en la cuenta de que la intrépida monja abulense estaba predestinada a reordenar la vida monástica del Carmelo para que fuese más austera y edificante: propósitos que conmovieron a la familia carmelitana.

En 1568, siendo Fr. Antonio de Heredia prior del convento de Medina del Campo, trató con la M. Teresa lo concerniente a la reforma de los frailes, no vacilando en ofrecerse como el primer carmelita descalzo. Aunque la fundadora puso en cuarentena este ofrecimiento, al obtener licencia para fundar dos conventos de frailes descalzos, preparó la primera residencia reformada en una pobrísima casona inmediata a Duruelo. Entonces requirió al P. Heredia con estas palabras: "Si tendría corazón para ocupar aquel priorato." La respuesta del requenense fue inmediata: renunció al de Medina y marchó a Duruelo, donde le esperaban el que fue su coadjutor Fr. Juan de la Cruz y otros religiosos.

Refiere la M. Teresa que el carmelita requenense fue el primero con el que trató la reforma de los frailes. "Después —dice— vino Fr. Juan de

la Cruz." De todas formas, ambos son "el fraile y medio" con los que contaba en un principio, aludiendo donosamente a la corpulencia del requenense y a la pequeñez física del santo de Fontiveros.

En Duruelo vivieron con extrema pobreza y alto espíritu. La M. Fundadora, alabando la austeridad del P. Antonio, escribe: "Creo que no tiene cama en que dormir"; y los cronistas de la Orden dicen a este respecto que "tenía por lecho un ataúd y por almohada una piedra", atribuyéndole algunos prodigios en aquellas horas heroicas.

La comunidad pasó de Duruelo a San Pedro de Pastrana. Por último, protegida por la duquesa de Alba, se instaló definitivamente en Mancera.

Pese a la situación conflictiva entre calzados y descalzos, Fr. Antonio era elegido prior del convento de Toledo. Luego, con Fr. Jerónimo Gracián, recorrió Andalucía, y a su regreso, fue nombrado provincial de Castilla.

El nuncio monseñor Rubeo, presionado por los calzados, redujo a prisión al fraile requenense; pero intervino la M. Teresa acerca de Felipe II con una carta, a la que pertenece el siguiente fragmento: "...Por amor de Nuestro Señor suplico a V. Magestad mande que los Calzados dejen libre a Fr. Antonio de Jesús, un bendito viejo al que tienen preso todo el verano sin causa alguna..." Y "el bendito viejo" se refugió en el hospital toledano de Tavera, tan quebrantado de salud que la M. Fundadora decíale en una de sus cartas: "Me alegraré verle resucitado."

Espigando en el copioso epistolario teresiano, extraemos estas elogiosas palabras: "...No puede negar el buen Fr. Antonio el amor que me tiene... Soy enteramente feliz con el consejo de Fr. Antonio... Bueno viene el P. Fr. Antonio y gordo, parece que este año engordamos con los

trabajos."

Algún tiempo después, sus detractores quisieron reparar aquella vejación, eligiéndole provincial de Castilla... El nuncio, creyéndose burlado, lo residenció en el madrileño convento de San Bernardino.

Fr. Antonio de Jesús acompañó a la M. Teresa en la fundación del convento de Villanueva de la Jara. Poco después le vemos junto a ella en Alba de Tormes, confortándola en sus últimos instantes, que tuvieron lugar el 4 de octubre de 1582.

Depositario de la última voluntad de la Madre Fundadora, dispuso Fr. Antonio que fuese sepultada, tras solemnes exequias, en una profunda fosa a la que, al decir de algunos autores, se echó cal "para impedir que los restos mortales pudieran llevarse a Avila".

A este respecto, escribe el P. Croisset estas sorprendentes palabras: "...El 4 de julio del año siguiente, se abrió la caja y el cuerpo se encontró entero y flexible como si estuviera vivo... Hallábase presente el provincial, quien le cortó la mano siniestra y la envió al convento de Avila."

Esta insólita mutilación no puede sorprendernos, pues sabemos que un pie de la santa fue a parar a un convento carmelitano de Roma; un dedo, engarzado en relicario de oro, pasó a otro convento de dicha Orden en París y... aún recordamos que en 1963 un brazo de la heroína del Carmelo era paseado por las rutas carmelitanas de nuestra patria, venerándose también en Requena.

La muerte de la M. Teresa debió afectar profundamente a Fr. Antonio de Jesús, pues no vaciló en abandonar su entrañable campo de acción, tan colmado de recuerdos, y marchar a Andalucía, como prior de Los Remedios, de Sevilla. Luego asistió al Capitulo de Lisboa, donde, hallándose en el puerto en espera de unos misioneros, un oso desmandado le

infirió graves heridas en una pierna.

Todavía en 1591 fue elegido Definidor y Provincial de Granada, fundando los conventos de Vélez-Málaga y del Desierto de las Nieves.

Por entonces, a petición del obispo de Málaga, predicó la cuaresma en Antequera. Cierta día le llevaron al templo "todas las mugeres de la casa pública para ver si ablandaba sus corazones empedernidos". A las primeras de cambio, es fama que redujo a quince de las dieciséis que habían. Luego arremetió contra la única obstinada. Como nada consiguiera, bajó del púlpito y se arrodilló ante ella con un crucifijo en las manos. La cena debió ser altamente insólita... "y tales cosas le dijo que, no pudiendo la desdichada resistir su dureza a tanto ardor, se deshizo el hielo de su corazón en lágrimas".

Y fue en Granada donde nuestro insigne paisano decidió renunciar a todos sus empleos en la Orden y recluirse en el convento de Vélez-Málaga, "el nido que él mismo había fabricado". Allí, cargado de años y merecimientos, pasó a mejor vida el 22 de abril de 1601. Contaba 91 años de edad.

Los cronistas de la Orden señalan nuevos prodigios obrados por el venerable siervo del Señor tras su muerte. Y Domínguez de la Coba extrae de los escritos teresianos encendidos elogios dedicados a la sabiduría, humildad y ascetismo de nuestro paisano, recordando que "la Reyna le dava silla" y, también, que rehusó más de un obispado.

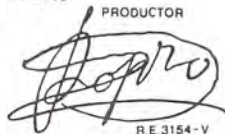
Durante muchos años perduró en Requena el recuerdo de la eminente piedad y apostólico celo de su insigne hijo, formado precisamente en el monasterio de Santa María del Carmen, que rigió luego durante varios trienios y que, pese a sus empeños y a los de la santa abulense, no pudieron alinear en la descalsez teresiana.

El Cronista de la Ciudad

RESERVA 1977
GRAN VINO TINTO
 12° **VEGANO** 75 cl.



EMBOTELLADO DE UNA SERIE
 UNICA DE 50.000 BOTELLAS

PRODUCTOR

 R.E.3154-V

ELABORACION Y CRIANZA DE
 FCO. LOPEZ CERVERA Y JOAQUIN LOPEZ ALCAIDE
 REQUENA - VALENCIA

Características

Y

Diagnóstico Sensorial

Color: Tinto rojo teja, sin azules.

Aroma: Limpio, redondo.

Gusto: Denso, aterciopelado,
 sin aristas.

Presentación: 75 cl. botella.

Gastronomía: Carnes fuertes,
 caza, gazpacho, fritura, quesos,

**Características
 y Diagnóstico
 Sensorial**

Color: Rosado, sin cubrir.

Aroma: Fresco, punzante,
 armónico.

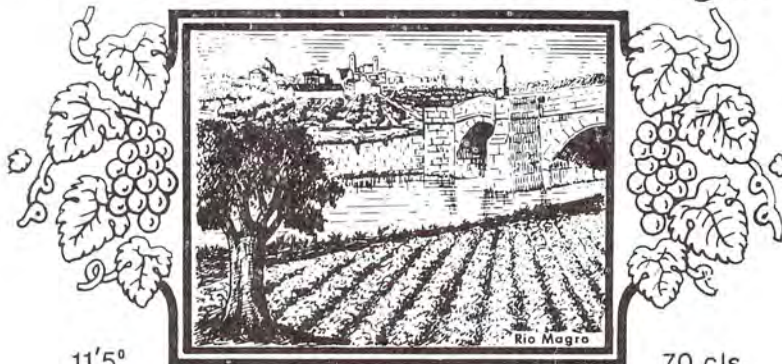
Gusto: Seco, alegre, no ácido,
 sedoso, limpio.

Presentación: Botella 70 cl.

Gastronomía:

Productos del mar,
 entradas y platos ligeros.

VINO ROSADO DE AGUJA



11'5°

70 cl.

OLEANA

COSECHA 1981
 Embotellado en Abril de 1982

Elaborado y embotellado por: Fco. LOPEZ CERVERA y JOAQUIN LOPEZ ALCAIDE de

IBERVINO, S.L. Requena-VALENCIA

R.S. Nº 301553/V

SIRVASE FRIO



IBERVINO, S.L. REQUENA (VALENCIA)

HABLA

REQUENA

Es difícil ser ocurrente u original cuando uno escribe para EL TRULLO, aunque lo más seguro es que uno no sea ocurrente ni original escriba para quien escriba; no obstante, esta revista mantiene una línea editorial casi inamovible desde su primer número. Línea que configura un estrecho camino por el que deben discurrir las distintas colaboraciones. No es malo salirse, sencillamente no es “bueno”.

La verdad es que no se puede pedir demasiado a algo que es órgano de una fiesta, aunque es lamentable dejar pasar una oportunidad como ésta, la de tener un órgano de difusión local al margen del “B.I.M.” y de los panfletos de los partidos, sin que en él se vea reflejado el estado de ánimo y de opinión de todo un pueblo.

Probablemente suceda que dicho estado esté tan difuminado que difícilmente sea palpable, quizás ni siquiera exista. No es de extrañar, pues Requena ha sufrido una transformación tal en tan poco tiempo que, creo, no se ha recuperado totalmente del primer envite. Las raíces culturales y económicas de este pueblo han sido removidas. Las primeras están siendo trastocadas por el actual proceso autonómico del Estado, llegando incluso a cantar nuestra “diferenciada personalidad” solamente en las fiestas —y hasta las longanizas nos están mejor esos días—, mientras que el resto del año nos lo pasamos inmersos en una, ahora, Comunidad Valenciana que, aunque no nos ignora, pues sería de estúpidos, no considera la tradición y la cultura de estas tierras equiparable a la de la zona valenciano-parlante. Pienso que nuestros políticos, a nivel provincial y nacional, deberían, alguna vez, explicar cuál ha sido su aportación en este sentido, porque sería lamentable el llegar a decir en alguna de

nuestras calles al ser preguntados, llegar a decir —repito— humildemente: “Perdone, pero no entiendo el valenciano”.

Económicamente, míster Márchal (o como se escriba) está pasando una temporada en Requena. Lo malo es que se irá. Un día se irá y el pueblo se quedará con los decorados puestos y la mirada atenta a Cofrentes, esperando otro milagro y, mientras tanto, el pueblo habrá dejado escaparse, como el agua entre las manos, esos pequeños logros locales que en su día sembraron la ilusión y el despegue y hoy son, sólo, naves vacías con chimeneas apagadas. Pienso que nadie se alegra de que haya dejado de oler mal entre la Fuencaliente y las 103, y es sólo un ejemplo.

Sin embargo, lo mejor que podía pasar es que nadie se sintiera preocupado por esto. Señal de que la solución está en la mentalidad colectiva. Al fin y al cabo estas son ideas expresadas por alguien que no vive en Requena y cuya perspectiva de la situación está distorsionada por el desconocimiento de la realidad total y por el deseo de que todo lo anteriormente expuesto sea sólo fruto de mi imaginación.

Sé que Requena es capaz de superar con hidalguía castellana cualquier dificultad que se le presente. Tampoco pretendo dogmatizar. Son, repito, ideas que me vienen a la cabeza y, aprovechando la invitación que se me ofreció, he plasmado en esta revista. Ojalá sean muchos los que me digan, razonadamente, con fuertes argumentos, al vernos por la calle: “Oye, no estoy de acuerdo.”

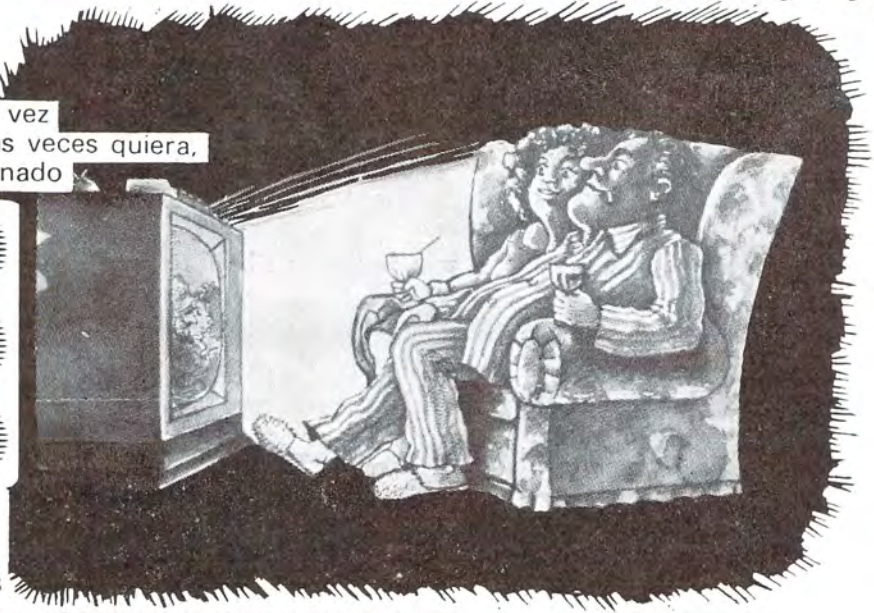
R. ESTEVE



¿Que le ofrece
nuestro video-club?

EL CINE EN PIJAMA

La compra de 1 película por una sola vez
canjearla totalmente **gratis**, cuantas veces quiera,
ventajas de la cuota mensual de abonado



TRANSCRIPCIONES de 8, SUPER-8,
16 mm. y 35 mm. a VIDEO
Pantallas gigantes de TV.
Hágase socio de nuestro VIDEO-CLUB

**COMO ESCOGER
Y COMPRAR SU
VIDEO**



MAXIMA COMODIDAD

(EN SU BUTACA PREFERIDA)

SIN PRISAS

(LA SESION COMIENZA CUANDO VD. QUIERE)

PROGRAMA VD. A SU GUSTO

(TENEMOS MAS DE 500 TITULOS)

TODO, TODO, TODO SOBRE EL

VIDEO

.. a los precios mas bajos del mercado

galerías **ORTIZ**

Norberto Piñango, 11

Teléfono 230 02 21

REQUENA

COOPERATIVAS

Hablar de Requena es hablar de vinos, pues sus tierras producen unos de los mejores vinos de España.

Son bastante conocidos fuera de nuestra comarca, pero no tanto como merecen su calidad y pasta.

Ello es debido, entre otras razones, a que la mayoría de nuestros caldos se utilizan para mezcla de otros de fama mundial, y no se comercializan con su propio nombre.

Debemos propagar más nuestros vinos y venderlos con la categoría que tienen, puesto que calidad no les falta para competir con los mejores.

El vino es la más sana e higiénica de las bebidas. Tanta es su importancia que no hay celebración ni fiesta que no presida.

Es como la gente de buena compañía. Se adapta a todas las circunstancias. Posee múltiples usos.

En el jugo de la uva, y por tanto en el vino, hay en mayor o menor cantidad: azúcares, vitaminas, proteínas, enzimas y levaduras, ácidos orgánicos, tartratos, éteres, pigmentos, taninos e infinidad de oligoelementos, entre otros potasio, sodio, calcio, magnesio, hierro, fósforo, yodo y sílice, todos ellos en forma de sales.

La acción del vino en el organismo humano se inicia ya en la boca, donde estimula la secreción del jugo gástrico. Ayuda en la digestión de las comidas a diluir las grasas, siendo también depurativo y desinfectante.

Siempre que se beba con moderación, el vino posee una serie de beneficiosos efectos sobre el corazón y el aparato circulatorio.

Un vasito de vino media hora antes de las comidas estimula el apetito.

Y, por último, diremos que hay algo tan evidente en el vino que nadie puede olvidar: ILUSION.

Nuestras Cooperativas donde pueden empinar el codo y proveerse de buen vino, son:

- Coop. "Niño Jesús", de BARRIO ARROYO.
- Coop. del Campo "San Isidro Labrador", de CAMPO ARCIS.
- Coop. Agrícola "La Inmaculada", de CASAS DE EUFEMIA.
- Coop. del Campo "San Miguel", de DERRAMADOR.
- Coop. Agrícola "La Encarnación de Ntra. Sra", de LOS DUQUES.
- Coop. Agrícola "La Albosa", de LOS ISIDROS.
- Coop. Agrícola "La Purísima Concepción", de LOS PEDRONES.
- Coop. Agrícola Portenense "La Unión", de LA PORTERA.
- Coop. Vinícola "Ntra. Sra. del Rosario", de EL REBOLLAR.
- Coop. del Campo de la Castilla Valenciana "Coviñas", de REQUENA.
- Coop. Vinícola Requenense, de REQUENA.
- Coop. de Viticultores, de REQUENA.
- Coop. de Viticultores "El Progreso", de SAN ANTONIO.
- Coop. Agrícola "Ntra. Sra. de la Asunción", de ROMA.
- Coop. "La Merced", de REQUENA.
- Coop. Agrícola "San Isidro Labrador", de HORTUNAS.
- Coop. Almazara "Requena Agrícola", de REQUENA.
- Coop. Agrícola "Ntra. Sra. del Milagro", de LOS RUICES.

P. G.





Lejía "EL CHÉ" S. L.

Tiene el gusto de ofrecer a su distinguida clientela además de:
Lejía normal de 1 litro, Lejía concentrada de medio litro
y Salfumant de medio litro

Estos nuevos Productos

Lavavajillas 1 litro, Lavavajillas 2 litros, Lavavajillas
5 litros, Suavizante para la ropa 5 litros, Amoniaco 1 litro,
Limpia Hogar Pino 1 litro, Gel de Baño 1 litro

Todos con la garantía de

LEJIA "EL CHÉ" S. L.

AVEX REQUENA

Asociación Valenciana de Ex-alcohólicos



Estimados vecinos:

Con motivo de la apertura de un Centro de Rehabilitación y Terapia del Alcoholismo, me es muy grato el dirigirme a vosotros y así poder informaros de cómo funciona este centro y algo sobre la problemática del alcoholismo.

Este centro, que está situado en la calle Villajoyosa (detrás del Mercado), está en conexión con el Hospital Psiquiátrico de Bétera, con la sala n.º 12 de Drogodependencias y la Consellería Médica de la Diputación de Valencia.

La asistencia que se da en este centro es gratuita y no supone ningún tipo de compromiso por parte del enfermo.

La atención al enfermo alcohólico es la siguiente: hay un primer contacto con el médico, en el que éste indica un tratamiento a seguir por el enfermo; este tratamiento es de carácter ambulatorio y no supone internamiento, con lo que no se produce alejamiento ni separación de la persona de la función que desarrolle; tras este primer contacto, hay una serie de sesiones informativas a las que también pueden acudir, si lo desean, los familiares del enfermo, que se realizan una vez por semana y de una hora de duración, en las cuales se da a conocer al enfermo en qué consiste su enfermedad. Tras estas sesiones informativas el enfermo alcohólico se integra en un grupo y bajo la supervisión de un técnico se hacen sesiones de psicoterapia de grupo; y en esto consiste todo; total le dedicamos una hora a la semana a solucionar nuestro problema y siempre el enfermo está en contacto con otros exalcohólicos, con lo que la comprensión y la comunicación es mucho mayor, ya que son personas que ya han pasado por la enfermedad que él está sufriendo en ese momento.

Así que ya sabéis qué es este centro y cómo funciona. Esto se puede hacer gracias a la colaboración del Ayuntamiento, que nos ha cedido el local y está intentando el conseguir que la Diputación subvencione un médico; a AVEX de Valencia y a todos aquéllos que nos van ayudando.

Total, que somos unos más a pedir, por no estar incluida esta enfermedad dentro de la Seguridad Social, cosa que entre los países desarrollados sólo pasa en éste, esperamos que por poco tiempo; pero mientras tanto, de vez en cuando solicitaremos vuestra ayuda, como hace todo el mundo, por medio de loterías, rifas, etc., y, sobre todo, pidiendo la colaboración de los Ayuntamientos de la comarca, de los centros oficiales y a todo aquel que desee colaborar con su tiempo o con su dinero.

Me gustaría deciros más cosas sobre el alcoholismo y su incidencia dentro de la sociedad (uno de cada cuatro jóvenes, según la O. M. S., será un alcohólico), el absentismo laboral, horas de trabajo perdidas, las muertes que produce, los problemas familiares que crea.

Pero, sobre todo, lo que pedimos los ENFERMOS ALCOHOLICOS es comprensión de nuestra enfermedad y que no se nos haga más difícil de lo que nos supone el atravesar esta puerta que se nos ha abierto en este centro.

Y, más que nada, deciros que el ALCOHOLISMO NO ES UN VICIO, ES UNA ENFERMEDAD.

JAVIER ORTIZ GUILLAMON

El vino tiene un nuevo apellido: **SOLIDARIO**

La familia vitivinícola y LAS INUNDACIONES

Los amantes de la viña y del vino sabemos de siempre que el agua puede ser una bendición o una catástrofe.

Cuando está controlado por acequias, como en nuestras huertas, o por crecidas regulares de los ríos, como en Egipto, crea las condiciones necesarias para el desarrollo de la agricultura del mundo actual. Pero cuando llegan las riadas o las lluvias incontrolables dejan las tierras desoladas.

Esto es lo que ocurrió a finales de octubre en nuestras tierras de la Ribera, de Alicante, Albacete y Murcia.

Como miembro de la Cruz Roja he podido constatar la ayuda de todas las regiones españolas hacia nuestros hermanos que habían sufrido la catástrofe de las aguas desbordadas. Se ha demostrado una vez más que España es un pueblo generoso y humanitario.

No podía faltar en esta «riada» de ayudas la del estamento vitivinícola. Un miembro de la entidad requenense Fomento del Arte Vitivinícola «Bodega Honda» tuvo la feliz idea de que la familia de la viña y del vino no podía faltar a esta llamada de solidaridad con las personas hermanas que han sufrido en sus carnes, tierras, industrias, comercios, etc., ese desastre.

Se hicieron gestiones con los variados estamentos vinícolas y la colaboración ha sido conmovedora. Consejos reguladores,

en especial el INDO, exportadores, embotelladores, particulares, coleccionistas y amantes del vino en general, han prestado una ayuda magnífica. Llegaron 1.500 botellas, que se han subastado las de más valor por añadas, etc., y se han vendido en estuches las restantes. La subasta se ha celebrado el día 11 de diciembre, por la mañana, en el salón de actos del Centro Cultural de la Caja de Ahorros de Valencia.

En nombre de «Bodega Honda» y de los damnificados, gracias a todos.

El vino tiene millares de apellidos a través de los muchos siglos de su historia: tinto, blanco, rosado, seco, dulce, dorado, generoso y muchos etcéteras, pero después de la subasta celebrada en Valencia para ayuda de los damnificados de las inundaciones de octubre, tiene un nuevo apellido: **SOLIDARIO**.

12 de diciembre de 1982.

F. MARTINEZ BERMELL

NOTA

Las 272.500 pesetas de la subasta ingresadas en cuenta número 131 021 433 239 de la Caja de Ahorros y Monte de Piedad a nombre del Ayuntamiento de Valencia, cuenta destinada a los damnificados por la riada. El importe de los estuches, cuando se liquiden.



Requena y el



Situada al Oeste de la capital del Turia, a 69 kilómetros por la general a Madrid, a una altitud de 692 metros sobre el nivel del Mar Mediterráneo, en el borde de la meseta y margen del río Magro, izquierda, está REQUENA «Capitalidad vitivinícola del Levante español». Un solar de 859 Km² para 30.000 requenenses. Cabeza de partido judicial, con más de 100.000 habitantes y 25 municipios repartidos en una extensa geografía de 3.709 Km².

La histórica y señorial Requena, cuna de altivos hijos-dalgos y egregios poetas, fue plaza fuerte, con castillo y villa amurallada, que aún hoy conserva huellas profundas de las más remotas edades, colmándola de cicatrices y privilegios todas las grandes conmociones históricas, por lo que le valió el título de «CIUDAD».

Los verdores de una dilatada huerta y un océano de 23.900 hectáreas de viñedo, repletos de pámpanos y racimos, bañan la vieja ciudad con su extensa población rural, de la que emergen numerosas aldeas y caseríos.

Por la carretera del Pontón a Utiel, a cinco kilómetros de Requena, se eleva majestuosa y solemne TORRE-ORÍA, la antigua heredad «El Derramador», de la familia Oria de Rueda, hoy propiedad de un grupo de requenenses, jóvenes agricultores, incansables trabajadores e ilusionados cooperativistas que, con tremendo esfuerzo y singular sacrificio, han conseguido materializar una vieja inquietud: ofrecer a Valencia y su región y a Requena, su ciudad, el primer espumoso de CAVA.

En el patio de bodega de la heredad «El Derra-

mador», sobre las CAVAS TORRE-ORÍA, nos encontramos al enólogo de esta joven empresa valenciana Vicente García Martínez, natural de Requena. Cursó estudios de capataz bodeguero en la 1.ª promoción de la Escuela de Capataces Bodegueros y Viticultores de Requena, en la que fue becado los dos cursos.

En el Ministerio de Trabajo fue monitor del programa de Promoción Profesional Obrera, ocupación que le permitió conocer Galicia, Aragón, Andalucía, Canarias y Cataluña.

Estudió en Francia, siendo alumno becado del gobierno francés y español a un tiempo. Ha dirigido el Departamento Técnico de Segura Viudas, S. A., durante más de cinco años, empresa que agrupa a René Barbier y Conde de Caralt, todas ellas de reconocido prestigio en la elaboración de sus vinos y espumosos de cava.

Los profundos conocimientos del tema y su experiencia demostrada a lo largo de los últimos años, hicieron caer en su persona la responsabilidad de la elaboración de un producto tan especial cual es los vinos de cava.

Sin más preámbulos preguntamos a nuestro interlocutor.

—¿Qué son los vinos espumosos de cava?

—La elaboración de vinos espumosos de cava corresponde en nuestro país a la imitación que hace más de dos siglos iniciara un pariente de la hoy familia Codorniu. Esta imitación corresponde al producto que hoy se conoce comúnmente por «champagne», denominación que pertenece, como todos saben, a una región específica de Francia, donde se elaboraron en principio estos vinos.

—Entonces, ¿qué condiciones debe reunir un vino para denominarse cava?

—El cava es un vino especial que contiene gas carbónico natural, producido por la fermentación en el interior de la botella, estando ésta en condiciones especiales y adquiriendo una presión endógena de 6 a 7 Kg/cm², lo que le convierte en un producto especial.

—¿Existe en la elaboración algún tipo de selección?

—Sí, por supuesto; podemos decir que todos los medios, productos y mano de obra que intervienen en la producción del cava son seleccionados. Así es preciso partir de unas condiciones climáticas, selección de variedades de uva, controles en cada

vino de cava



una de las operaciones de estrujado, prensado, fermentación, etc., etc. Recordemos que tres siglos en el proceso de transición es el tiempo en que se produce vino espumoso, una larga andadura y una continua busca por la selección.

—¿Cuáles son, pues, las operaciones principales para obtener el preciado y rubio líquido?

—Antes de pasar a las principales operaciones que permiten la elaboración de un cava, diremos que el punto más importante es el vino con el cual se pretende hacer el «champagne». Así la labor más delicada se lleva a cabo durante la fermentación, y más tarde en la correcta selección de los vinos que formarán la «cuvee».

Desde este momento es necesario hacer una serie de operaciones de rutina, como son: **filtrar, estabilizar al frío y al calor**, etc., a partir de aquí comienza el proceso.

—Definanos, por favor, estas principales operaciones.

—**Embotellado o tiraje.**—El vino es adicionado de una cantidad estudiada de azúcar especial y levaduras, y puesto en una botella de gran resistencia a la presión, terminándose la operación de embotellado con la puesta de un obturador y un tapón, del tipo «corona».

Arrimado.—Inmediatamente después, la botella pasa a las cavas o locales subterráneos, donde queda en posición horizontal durante uno o varios años.

Carga o puesta en pupitres.—Durante la segunda fermentación (prise de mousse), en el fondo de la botella, se forma un sedimento que eliminamos sin quitar el vino (ya champan) de su interior, por lo que la botella pasa a unos planos inclinados, llamados pupitres.

Removido.—Esta delicada labor necesita de la experta mano artesana, consiste en hacer bajar el poso formado en la botella hasta el gollete de la misma, sin que la misma se enturbie.

Degüelle.—Cuando todos los posos se encuentran reunidos en el cuello de la botella, ésta se saca del pupitre y realizamos el degüelle, operación muy compleja y difícil, casi mágica, consistente en destapar la botella, expulsando los posos, sin que se pierda el preciado líquido.

Dosado o dosaje.—Antes de tapar definitivamente la botella, se le adiciona una cantidad de un jarabe azucarado, hecho de viejos vinos y éste

le da al cava los distintos sabores que en el mercado se conocen por bruts, semisecos, semidulces, secos, etc.

Y finalmente el taponado.—Se hace simultáneamente a las anteriores, para evitar que el anhídrido carbónico formado durante la segunda fermentación escape de la botella. Como quiera que aún contiene una elevada presión, se pone un grueso tapón que se sujeta con una pieza de alambre, denominada murrión.

—Entonces podemos decir, ¿termina el proceso aquí?

—Efectivamente así es, si bien a partir de este momento la botella está lista para su adorno, es decir, poner etiqueta, cápsula, collarín, etc., etc., en una palabra, ser encajada y dispuesta para salir al mercado.

—Agradecemos al señor García Martínez sus detalladas explicaciones de tan artesanal proceso y, para terminar, nos gustaría conocer de este grupo de agricultores, ya que a la vista está, el riguroso proceso del producto y esta cava, con su magnífico marco y singular bodega y torre, ¿cuáles han sido las ayudas recibidas para este logro?

—Nos sentimos orgullosos de poder decir que, el proyecto técnico y el elaborado proceso de nuestro producto, hoy realidad, ha sido posible gracias al gran esfuerzo de un reducido grupo de amigos y familiares, agricultores requenenses, todos que componen nuestra empresa, en la que hemos volcado trabajo y sacrificio con gran voluntad, fuertemente ligada a una clara esperanza de futuro y, por supuesto, gracias a la determinante ayuda moral y material recibida de LA CAJA RURAL PROVINCIAL DE VALENCIA y de su equipo de hombres, sin la cual no hubiera sido posible ofrecer a Requena, nuestro pueblo, y a la región valenciana, el primer vino de cava.

—¿Alguna cosa que añadir a tus palabras, para nuestros lectores?

—Solamente, si me lo permites, invitarles a que nos conozcan, visitándonos en TORRE-ORIA, donde podrán degustar nuestro cava.

Con la copa en alto, llena del dorado y burbujeante líquido, brindamos por esta joven empresa requenense y valenciana, deseándoles que cosechen, como buenos agricultores, ¡muchos éxitos!

M. Jordán

abeille paix vie

MADRID, Génova, 17 - Teléf. 419 14 67 - Telex: 46337-HLAB-E
BARCELONA, Córcega, 299 - Teléf. 228 66 00 - Telex: 97216

Compañía altamente especializada en seguros de vida.

**La tranquilidad que los suyos merecen la encontrará
con la ABEILLE-VIDA**

**Hay un seguro para Vd. en la Abeille-Vida, infórmese
ABEILLE-VIDA (1877-1982)**

100 años de experiencia avalan el multiriesgo

¡Asegúrese Vd. mismo!

Por estos capitales...

Vd. paga esto...

GARANTIAS	Pesetas		PRIMA TOTAL	
FALLECIMIENTO		Edad Años	Anual Pesetas	Semestral Pesetas
1 - Por enfermedad	1.000.000	20	5.318	2.712
2 - Por accidente	2.000.000	25	5.553	2.831
3 - Por acc. de circulación .	3.000.000	30	6.160	3.142
INVALIDEZ				
4 - Media, por accidente . .	500.000	35	7.418	3.784
5 - Total, por enfermedad . .	1.000.000	40	9.327	4.757
6 - Total, por accidente . . .	2.000.000	45	12.344	6.296
7 - Gran invalidez	3.000.000	50	17.121	8.732

...y vive tranquilo.

AGENTE GENERAL:

Eduardo Pardo Moya

San Agustín, 18 - Teléfono 230 05 84 - Requena



¡¡Una de frecuencia modulada, O I D O !!

!! MARCHANDOOOO !!

¡RADIO REQUENA F. M.!..., su radio.

Emisora de alcance en el medio rural y zona de influencia, 50 kilómetros de ondas métricas lanzadas por radio a los cuatro puntos cardinales; 150 watos de potencia P.R.A., con carácter institucional, en una frecuencia de 93'2 MHz, en el dial de su receptor.

Sintonizar con RADIO REQUENA F. M. será su mejor placer. Una radio con personalidad propia, a su alcance; de vieja tradición y experiencia, con savia joven, renovada y mejorada para todos sus oyentes.

RADIO REQUENA F. M., una EMISORA de radio joven, audaz y deportiva.

Una radio informativa, dinámica, con garra musical, fuerte, cultural, recreativa...

Una radio sedante, amena, distraída, fresca y agresiva.

Con ideas, sin política... Una radio a su medida.

El «Boletín Oficial del Estado» núm. 209, de fecha 30 de agosto de 1980, publicaba la Orden del Ministerio de Cultura de 28 de agosto de aquel mismo año, por la que se desarrolla el Real Decreto 1.433/1979, de 8 de junio, sobre radiodifusión sonora en ondas métricas, con modulación de frecuencia.

A partir de aquel momento un grupo de jóvenes requenenses, con grandes inquietudes por nuestra querida ciudad, inició los primeros contactos y realizó gestiones y sondeos para tratar de la posibilidad de instalar de nuevo y que Requena y zona agrícola de su influencia gozara de su EMISORA.

Requena, como muchos recordarán, disfrutó de dicho medio de comunicación entre los años 1949 y 1965, hasta que en este último suspendió sus emisiones, por no ser posible entonces su transformación a F. M.

Quién no recuerda programas como: «Estadio», «El Majuelo», «La Zarzuela», «El campo», «Tonadilleras españolas», «Radio-novela», «Radio teatro», «A través de la música», «Dedicatoria musical», «Club de oyentes», «Desde la 5.ª Avenida», «Noches de Sacromonte», «Santoral», «Efemérides» y tantos..., y tantos otros.

Así como la información local. «Avisos y comunicados», «Cartelera y sucesos», que nos mantenían al día informados de cuanto ocurría.

Pues bien, nuestro grupo de jóvenes contagió de su espíritu a otro grupo de menos jóvenes y de su unión salió un equipo que empezó a trabajar por conseguir lo que hoy ya es posible decir: RADIO REQUENA F. M.

El Consejo de Ministros de fecha 10 de septiembre de 1982 acordó adjudicar provisionalmente a la Asociación Cultural «Fomento del Arte-Bodega Honda», en cuyo nombre, y por necesidades de asociación, se solicitó la emisora, el Servicio Público

de Radiodifusión Sonora en F. M., una sección autónoma de Bodega-Honda, que regirá un patronato local de radiodifusión, compuesto por más de 60 entidades, organismos, asociaciones, cofradías y peñas, que nos mostraron su adhesión al proyecto.

Y lo más importante para usted ahora, querido lector, después, además, querido oyente, su colaboración personal, ya que podrá formar parte del Patronato Local, rigiendo o dirigiendo espacios en su F. M.

Usted puede hacer radio, RADIO REQUENA F. M., antes lo hicieron otros que ya no están..., voces locales que llenaban nuestras casas, en las horas de sobremesa, con su mejor saber de aquellas radios.

Otras voces conservan aún, sonido o en imagen, el frescor de su timbre especial, y otras voces podrán y estarán en su receptor, si entre todos somos capaces de pulsar el botón de nuestra F. M.

Sin duda, cuando aparezca esta página en EL TRULLO, habrá empezado para RADIO REQUENA F. M. la cuenta atrás, la campaña de promoción para la radio, en solicitud de colaboración cultural, literaria, musical o económica, porque todos podemos hacer radio en RADIO REQUENA F. M.

Y, ¿cómo puede usted hacer radio a su gusto? Pues sencillo. Remitiendo su programa mensual de radio, lo que haría, lo que diría; eligiendo su música favorita, si es solamente oyente, o montando su espacio cultural, informativo o musical, en estrecha colaboración con la Junta de Programación. También puede hacer radio perteneciendo al club de oyentes de RADIO REQUENA, solicitando o dedicando su disco preferido. De cualquier manera esperamos conseguir su colaboración para hacer RADIO A SU GUSTO.

Contamos ya con importantes apoyos de entidades y organismos, con ofrecimientos de colaboraciones diversas y donaciones, pero queremos, además, su colaboración individual; queremos y debemos llegar en Requena y sus barrios a tener de entre todos los oyentes más de mil socios en nuestro club. No son muchos, ¿verdad?, con su inscripción como tal podremos superar en mucho ese número tan redondo.

Actualmente estamos pendientes del proyecto técnico, que tras la oportuna autorización de la Secretaría Técnica de Radiodifusión y Televisión, hará posible tener en nuestro pueblo, antes del verano, nuestra EMISORA, algo que no todos los pueblos pueden tener.

Cuando una comisión de jóvenes le visite en nombre de RADIO REQUENA F. M. piense que ha llegado el momento de demostrar, una vez más, que es un requenense. Y que Requena, con F. M. será más REQUENA.

¡FELICES FIESTAS!, ¡FELIZ REQUENA! y gracias.

UN FOROFO DE LA RADIO



Electrodomésticos

NICO

Hermanos López, 12 - Tel. 230 03 67 - **REQUENA**



DISTRIBUIDOR:

* **SABA** *

TV - VIDEO - HIFI

VIDEO-CLUB

Aprovecha la ocasión para
ofrecerles sus locales de próxima
apertura en:

Anselmo fernández, 33 (Portalejo)

REUNION CLANDESTINA

El monumento se ha quemado. Ha terminado la Fiesta de la Vendimia. Alrededor de sus cenizas todavía calientes surgen los primeros comentarios, críticas y proyectos para la próxima edición. Para una fiesta mejor.

Buscando el calor de las últimas ascuas (no sólo la quema del monumento anuncia una fiesta nueva, también anuncia los primeros tiritones, síntoma del cercano invierno) nos encontramos con las murmuraciones y chismes, siempre agudos y originales, aunque no figuran en el programa de festejos es acto obligatorio para los amantes de la fiesta "que el presidente será fulano", "ése vale", "pues lo tiene claro"... así hasta mil y una frases que todos hemos oído y todos, sin excepción, hemos dicho, quizá debido a la euforia de los últimos tragos de vino reclamados por la succulenta cena "callejera" de bocadillos de morcillas y longanizas con capellanes de postre.

Acompañados por los ritmos de la excelente orquesta, que hace de moderadora, se inicia (no se termina hasta la próxima fiesta) la original asamblea, en la que de lo mucho que se dijo, a fuerza de buscar defectos y virtudes, salieron los siguientes comentarios, que, resumidos, fueron:

La fiesta está llegando a un estancamiento, no hay ideas, son las mismas de aquellos "pioneros" de la fiesta: la fiesta necesita lavarse y darse una pintura nueva.

Nuestra forma de vivir. Requena, afortunadamente, ha evolucionado, pero la fiesta ha querido ser la misma. Exigir que nuestras gentes sean iguales que hace treinta años, que se amolden a la fiesta, pero no que la fiesta se amolde a las nuevas gentes. En

este punto entablaron debate los "ponentes" del adorno de las calles, apoyando que éste era el motivo de su letargo, puesto que no habían desaparecido estos artistas anónimos.

La orquesta, a ritmo de rock, dio la palabra a la ponencia de economía (en este momento se avivaron las ascuas; quiero decir que alguien echó leña al fuego), que se lamentaba de no encontrarse con una fiesta que dijese cuánto dinero había perdido, pues siempre dicen que se pierde, presentando en EL TRULLO el resultado de su ejercicio, y si por una casualidad se hubiese ganado, dónde iba a parar este sobrante.

Con ritmo de samba entró la ponencia "poética" con el tema de la Comisión Permanente, para la cual por su labor a lo largo de estos años hubo grandes elogios... Reparto de patatas asadas, vino y muchos etcéteras, eso sí, muchos etcéteras.

Ya con "El chocolatero" se dio paso a eso de los ruegos y preguntas. Hubieron varios comentarios, por ejemplo: si una fiesta consigue que algo positivo no coge fuerza en las sucesivas. Se libró la "zurra". Algún "malasombra" dijo que los presidentes se están limitando a hacer SU fiesta lo más bonita (dijo bonita) posible, pero no ha salido un presidente que hiciera LA FIESTA DE LA VENDIMIA. También se rogó al pueblo que piense en su parte de culpa, puesto que es muy cómoda esa postura de no apoyar, y luego exigir doble. En este punto se levantó la sesión con prisas.

Y de todo lo que allí se dijo, yo como "mojetero" no doy fe.

ERREUVE



DEGUSTACION O CATA DEL VINO



PRIMERA PARTE

El vino es una bebida que se aprecia por sus caracteres organolépticos; esto es, por los caracteres de algunos de sus componentes que nuestros sentidos pueden percibir. Llámase **cata** o **degustación** el concepto que formamos del vino por la vista, el olfato y el paladar.

Se dispone también, como ya hemos dicho, de otros medios para juzgar un vino, tales son el análisis químico y la observación microscópica; pero éstos no equivalen o no pueden sustituir a la degustación. Pueden, no obstante, venir en su ayuda en muchos casos.

Los caracteres que se toman en consideración en la cata son: la nitidez, el color, el olor y el sabor.

NITIDEZ

La nitidez se comprueba observando a contraluz el vino, en una pequeña copa de cristal incoloro, de forma cilíndrica o cónica, de superficie lateral lisa o facetada, muy limpia.

No se usan los vasos o copas grandes o de vidrio común, porque con la luz ordinaria es difícil ver si el vino es más o menos límpido, si el espesor del líquido es muy grande o el vidrio es poco o irregularmente transparente.

Los comerciantes franceses usan una taza de plata, cuyo

fondo y pared tienen muchas abolladuras convexas. Una delgada capa de vino frente a los relieves y sobre el color blanco del metal, permite apreciar bien el color, pero no la nitidez, que se observa mejor con la copa.

Se aprecian los siguientes grados de nitidez: **limpidísimo** o **brillante**, **límpido**, **velado**, **turbio** y **muy turbio** o **espeso**.

El vino es **limpidísimo** o **brillante** cuando está completamente exento de cuerpos sólidos en suspensión.

Por comparación, la vista distingue un grado menos perfecto de nitidez aun cuando en el vino, simplemente **límpido**, no sean todavía visibles las partículas sólidas.

Velado es el vino en el cual están repartidas uniformemente partículas finísimas que le quitan la perfecta transparencia, y se ve como si se le observase a través de un velo.

Es **turbio** el vino que ha perdido completamente la transparencia, **muy turbio** o **espeso** cuando las partículas sólidas en suspensión se encuentran en cantidad todavía mayor que en el caso precedente, y se depositan parcialmente con el reposo.

Al observar la nitidez de un vino, debe tenerse en cuenta la intensidad de la luz, que si es difusa ilumina menos los cuerpos sólidos que la luz directa. Un

vino es verdaderamente brillante cuando se manifiesta tal, observado a luz directa. Cuando no es posible mirar el vino a contraluz, basta observarlo en un lugar oscuro o poco iluminado contra una luz, y en último caso contra una cerilla encendida. Se comprende que un vino límpido a luz difusa, puede resultar velado o algo turbio a luz directa, porque ésta aclara y hace visibles los cuerpos sólidos en suspensión en el líquido, aunque sean muy diminutos.

COLOR

Según el color, el vino puede ser: **blanco**, **tinto** y **rosado** o **cereza**.

El color del vino blanco se distingue en **verdoso**, **pajizo** más o menos intenso, **amarillo**, **amarillo dorado** y **ambarino**.

El color del vino tinto, además de ser más o menos intenso, puede ser **rojo violáceo**, **rojo vivo**, **rojo rubí**, **rojo granate**, **rojo ranciete**.

El vino rosado puede ser de color **rojo cereza** más o menos intenso o de **color ranciete**.

La falta de nitidez no permite apreciar la calidad del color ni su intensidad; los vinos tintos turbios aparentan menos color; en cambio, los vinos blancos pueden parecer de más color que el que realmente tienen.

Comprobada la falta de nitidez deben buscarse sus causas, que pueden ser muy diversas.

PRUEBA DEL AIRE

La prueba del aire sirve para ver cómo se comporta el vino en contacto del aire, y consiste en exponer al aire el vino contenido en una copa, cubriéndola con un pedazo de papel o guardándola en un armario, para impedir que caigan en ella avispa, moscas u otros insectos.

El vino en contacto del aire a las 12-24 horas puede ocurrir que se altere, enturbiándose más o menos o cambiando de color. En estos casos se prosiguen las investigaciones para determinar la naturaleza de la alteración y proceder a remediarla si es posible.

Si el ambiente es muy caliente o muy seco, el alcohol y el agua se evaporan con rapidez durante la prueba del aire; al cabo de 12 ó 24 horas, el nivel del líquido ha descendido y el vino puede estar turbio debido a la disminución del agua y del alcohol, y no a causa del aire.

Para impedir que la evaporación sea demasiado rápida y excesiva, se pone la copa en un armario o debajo de una campana, juntamente con un vaso o una cápsula con agua, y mejor aún si el agua está alcoholizada a igual grado que el que tiene el vino.

La prueba del aire es útil no sólo al productor, sino también al comerciante, quien, puesto sobre aviso, puede dejar de comprar un caldo que se altera más o menos profundamente en el color y en la nitidez al ponerlo en contacto del aire, o bien proceder a curarlo antes de que se altere.

En la bodega se recomienda exponer al aire una copa de vino de cada envase con objeto de prevenir o curar a tiempo la alteración del caldo que se haya mostrado sensible al contacto del aire.

OLOR

Los olores del vino se perciben bien al agitar algo el líquido en la copa no completamente llena y después de haberla calentado con la mano.

Muchos catadores tapan la copa con la palma de la mano y sacuden el vino rápidamente antes de aspirar los olores con la nariz. En una copa grande en forma de huevo descasquetado, los olores, aun los más débiles, se perciben bien. Sirven igualmente la copa renana y la de forma de pera.

La agitación en la copa origina la formación de espuma que, si desaparece rápidamente, es señal de que se está en presencia de un vino alcohólico, mientras que cierta persistencia indica pobreza de alcohol. Si la espuma es roja, indica que el vino es joven o nuevo, rico en gas carbónico y en acidez total. En el vino tinto, la espuma blanca es señal de vino viejo.

En el vino se distinguen el **olor vinoso**, el **perfume** o **bouquet** y el **aroma**.

El **olor vinoso** es el olor de los vinos jóvenes. Está formado por el conjunto de todos los olores de los diversos componentes del vino; dicho olor permite distinguirlo fácilmente de cualquier otro líquido no fermentado. Puede ser más o menos intenso y más o menos grato. Es intenso y agradable en los vinos de uvas bien maduras, de variedades especiales, como, por ejemplo, la denominada Barbera y Aglianico.

El **perfume** o **bouquet** es el olor de los vinos añejos, que para ser perfecto debe ser intenso y agradable.

El **aroma** es el olor de algunas uvas, que pasa a veces a los vinos correspondientes. Entre los aromas más fácilmente perceptibles debemos indicar el del moscatel en los caldos de ciertas variedades descendientes de la **Vitis vinifera**, y el olor a fresa en algunas variedades de la **Vitis Labrusca**, por ejemplo, la Isabella, Catawba, York Madeira, etc.

Como ya hemos dicho, los aromas se notan bien en los vinos jóvenes todavía dulces, pero en los vinos hechos y completamente fermentados desaparecen aquéllos, o se modifican tan profundamente, que ya no se perciben o se perciben muy poco.

Entre las uvas de variedades europeas, las hay que dejan percibir un grato y ligero aroma, que se advierte principalmente en los caldos jóvenes no completamente fermentados. Son vinos blancos finos obtenidos de variedades especiales (p. ej., el Sauvignon de grano grueso o moscatel bordelés, el Riesling renano, el Prosecco, el Asprino, etc.).

A un resto de aroma es a lo que debe atribuirse, tanto en los vinos tintos como en los blancos jóvenes y todavía dulces, el que este último carácter se advierta ya antes de catar el líquido. Es el olor que podríamos llamar **olor a vino dulce**. **Olor alcohólico** es el del propio alcohol etílico y se advierte cuando el vino empieza a tener el 13 % de alcohol en volumen.

Otros olores pueden notarse en los vinos y son los correspondientes a caldos más o menos defectuosos: a **moho**, a **podrido**, a **madera nueva resinosa**, a **humo**, a **azufre**, a **uva podrida**, a **agrio**, etcétera.

La comercialización de TEJAS ITECE se realiza a través de la organización



MATERIALES DE FIBROCEMENTO PARA LA CONSTRUCCION

Distribuidor en REQUENA

Andrés GARCIA Cardona

Almacén de Materiales para la Construcción

Avda. Valencia, 15 - Teléfono 230 01 90 - **REQUENA**

LANAS =====

=====
Casa Mila

**Botones, Mantillas, Medias, Calcetines, Tejas,
Pasamanería, Puntillas, Abanicos,
Pecheras para Niños, Lentejuelas, Azabache, etc.**



Constitución, 51 - REQUENA

Un día especial

en Requena

En cierta ocasión que visité la casa de Santa Teresa, estando con mis codos apoyados en la barandilla del balcón que da frente a la fachada de Santa María, con la cabeza reposando entre mis manos, mis ojos clavados en los hermosos detalles del pórtico de dicho templo; mis oídos, relajados por el silencio de un calmado anochecer en la villa, dejé que los pensamientos volasen sin darme cuenta, y soñé algo que me pareció casi realidad. Fijáronse mis pensamientos en una idea que en ese momento se me ocurrió, y estos pensamientos volaron, y yo, contento con ello, no sólo les dejé volar, sino que les di más alas para ello. Imaginaba una jornada fuera de lo común en nuestra ciudad un día destacado y lleno de importancia para nuestros pacíficos ciudadanos y laboriosos habitantes de nuestra villa en aquellos tiempos.

Era un caluroso y claro día de julio de 1525, los habitantes de nuestra Requena desarrollaban sus diversos trabajos cotidianos. La ciudad, próspera y en paz, madrugaba hoy más de lo corriente, pues todos querían arreglar pronto sus asuntos, para ir a enterarse del acontecimiento que para aquel señalado día les estaba anunciado. Desde el balcón en donde yo me encontraba asomado podían verse caminar constantemente pesados carros de heno y forraje, tirados por bueyes, y otros carromatos que después de pasar el portazgo o aduana de las Ollerías, cruzaban las calles principales de la villa, para salir por la puerta del Cristo camino de la Mancha. Mujeres y chiquillos madrugadores atizaban sus animales domésticos para ir a abrevarlos en las fuentes y abrevaderos de la ciudad, y gentes a caballo y a pie danzaban con mandatos y consejos del corregidor y otras autoridades militares de la villa para ordenar, curiosar y marcar la ruta que tenía que seguir el cortejo tan importante que ese mismo día se esperaba en nuestra ciudad.

Las puertas abiertas desde buena mañana del hermoso templo de Santa María dejaban ver salir y entrar a los madrugadores sacerdotes, en desusada actividad. Pronto grupos de personas echaron raíces en las calles y formaron corros de gentes que querían ver los primeros y de la mejor manera lo que pronto iba a suceder.

La calle de Santa María se animaba por momentos, y los balcones, rejas y ventanas se iban llenando de gentes. La casa donde yo me encontraba pronto fue ocupada por relevantes personalidades amigas de sus nobles dueños. La servidumbre de dicha casa se desvelaba en atender a sus huéspedes.

Por fin, a medio día de este 22 de julio, llegó a nuestra villa nada menos que el rey de Francia, confinado en nuestra patria, después de haber sido hecho prisionero en la batalla de Pavía, y venido a nuestra ciudad procedente del castillo de Benisanó, camino de Madrid.

El rey francés y su comitiva entraron en la ciudad por la parte llamada el Portalejo, cruzando por el callejón conocido aún hoy como del Rey de Francia, siendo acompañado por un lucidísimo cortejo de personajes franceses y españoles y otros importantes cautivos. La algarabía de las gentes que presenciaban este especial acontecimiento pronto nos hizo ver a los que estábamos apostados en la calle de Santa María, la cabeza de este gran desfile.

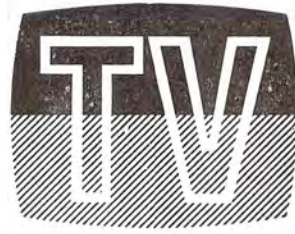
La comitiva, después de cruzar los antedichos lugares, siguió por la calle de la Botica y luego subió por la Cuesta de San Julián. Pronto pudimos ver la escolta de 300 soldados, que mandaba don Hernando de Alarcón, entre la que se encontraba el capitán de las gentes de armas de Requena, don Francisco de Rebolledo, y el gobernador de Valencia, don Jerónimo de Cabanilles. Era tal el lujo y aparato que llevaba esta comitiva, y tan mimado estaba este real prisionero, que nuestro rey Carlos mandó que aquí, en Requena, esperasen y recibiesen al rey francés el obispo de Avila con una lucidísima guardia de cien hidalgos, cuyo detalle agradeció mucho el rey Francisco.

Al real prisionero, y unos pocos de sus más allegados, los vimos entrar en la morada de don Alonso Hernández, situada junto al templo de Santa María y, por lo tanto, frente a la casa en donde nosotros estábamos. Al entrar el rey allí, los demás personajes fueron seguidamente alojados en las casas principales de la villa, y pronto pudimos contemplar cómo en toda la calle no iban quedando más que algunos piquetes de guardias y diversos corros de gentes que no acababan de contar y contar pormenores de este deslumbrante y principesco desfile, a aquellas otras personas que no lo habían podido presenciar.

La noche se adueñó de la ciudad y la oscuridad hizo que cada uno que se recogiese en su casa, oyéndose prontamente los desusados pasos de algunos soldados por las calles y los alertas de los puestos de guardia.

A primeras horas de la mañana siguiente, un pequeño volteo de campanas y el movimiento de las tropas, de carruajes y caballos despertó de su sueño a los requenenses, viendo desfilar por última vez a aquel rey de Francia que tan brillantemente fue recibido en nuestra ciudad. Yo también vi partir el cortejo y perderse en la lejanía, y cuando quise abrir los ojos más, para seguir viéndolo, el petardeo de una moto que pasaba al galope de estos tiempos del siglo XX me despertó de mi letargo, haciéndome volver a la realidad de nuestros días.

César Jordá



José Luis

PARDO

García

Técnico en Antenas TV y FM
Colocación y Reparación



Fuencaliente, 12 - Teléfonos 230 13 58 y 230 01 93

REQUENA

Canto a Requena

Cuna mía fue Requena
y de ella estoy orgulloso,
porque no hay ciudad más noble,
ni de historial más hermoso.
Fidelísima tú eres
y leal como ninguna,
y tus cristalinas fuentes
son de las aguas más puras.
Recuerdo cuando era niño
cómo las calles corría:
el Arrabal y las Peñas,
San Nicolás en la Villa,
el palacio del mío Cid.
Requena es la maravilla,
una ciudad milenaria
que todo el mundo la envidia,
y los hijos requenenses
la cuidan con alegría;
allí no hay necesidad,
porque hay muchísimas viñas,
con una huerta envidiable
y el trabajo no termina;
el vino tiene un bouquet
ya a escala internacional,
porque este es un vino madre
que a nadie puede engañar.
En las Peñas nací yo,
donde está San Sebastián,
y la Virgen en el Carmen
nos protege sin cesar.
Cómo recuerdo esos tiempos,
la familia en el hogar,
echándole leña al fuego
y poder dialogar.
Las familias se adoraban,
se querían de verdad,
todos juntos a la mesa
comentando el trabajar;
teníamos más respeto,
la educación no era igual,
tal vez tantos adelantos
fueran para empeorar.
La familia se ha perdido,
nada se respeta ya,
mi padre siempre decía:
¡hijos...!, hay que trabajar,
que los vientos soplan malos,

no marchéis de este lugar,
y no dejar los estudios,
que hombre mañana serás.
Si vuestra madre es Requena,
cómo la vais a dejar
si aquí tenéis el trabajo,
las tierras a cultivar;
la capital ciega a muchos,
no os vayáis a equivocar,
todo lo tenéis aquí,
igual que en la gran ciudad:
grandes genios, grandes fiestas,
escritores y pintores,
rondallas, buenas zagalas,
los mejores profesores,
de inolvidables poetas,
que al amor saben cantar;
en fin, lo mejor de ESPAÑA
aquí lo vas a encontrar.
Y ya, para terminar,
a la ESTACION ENOLOGICA
la quiero aquí destacar;
los enólogos que salen
para buen vino criar,
yo doy gloria en las alturas,
porque en el cielo estarán,
a don Fernando Morencos,
a don Valentín García,
como a don Manuel González,
y a don Rafael Janini
no podemos olvidar;
en ellos yo vi unos sabios,
pero con mucha humildad,
pues fueron mis profesores
como de otros muchos más,
y este centro que crearon
ya siempre será inmortal,
que tantas virtudes juntas
jamás se podrá encontrar.
¡Bendita seas Requena!
y su Virgen de Dolores!
y esos nuestros profesores,
que olvidarlos no podremos,
porque fueron los mejores
y en nuestra alma siempre están.

Nicolás Roda Giménez

NOTAS DEPORTIVAS

La temporada 81-82 ha sido muy fructífera para el deporte en nuestra ciudad, tanto por el éxito obtenido en las competiciones federadas como en la participación local en las diversas actividades deportivas.

Entre los deportes federados cabe destacar: primero, su participación, debido a la dificultad que tienen los equipos federados para desplazarse, y segundo, los éxitos cosechados a nivel provincial:

FUTBOL: Ha participado con 4 equipos: 1 sénior, 2 juveniles y 1 infantil. El S. C. Requena ha sido de los punteros durante toda la temporada; un filial, el equipo juvenil, ha conseguido el campeonato de 3.ª división.

RUGBI: Ha mantenido dos equipos en competición, notándose la juventud en sus participantes.

FRONTON-RAQUETA: Ha sido de los primeros, quedándose tercero en su categoría.

BALONMANO: Tiene como representante a un equipo femenino, que en liga se clasificó el tercero, y en copa logró proclamarse subcampeón.

BALONCESTO: Hay un equipo femenino que se quedó campeón provincial en la categoría infantil.

Otra faceta fue el DEPORTE ESCOLAR, que engloba a todos los centros docentes de la provincia que deseen participar en diversas actividades deportivas. Durante este año se realizó a nivel local competiciones de baloncesto, balonmano y fútbol entre los colegios de nuestra ciudad, y a nivel provincial tuvimos equipos en campo a través y fútbol, quedándose campeón provincial el C. N. Las Higuerrillas.

Otra grata impresión está dando la participación

masiva en JUDO y KARATE, con más de 300 personas, y la de GIMNASIA DE MANTENIMIENTO, actividad destinada a mayores de 18 años, monopolizada actualmente por mujeres en dos centros diferentes: primero por las mañanas en el pabellón polideportivo municipal, y el segundo por las tardes en los gimnasios del Instituto de Bachillerato, y con una participación de más de 150 personas.

La campaña deportiva de TIEMPO LIBRE, promovida y patrocinada por el CONSEJO SUPERIOR DE DEPORTES y en colaboración con nuestro ILUSTRÍSIMO AYUNTAMIENTO, encauzada para todo el mundo en general y, en particular, para que todos nuestros pequeños puedan aprender y practicar el deporte que más les apetezca.

Para concluir, hay que dar las gracias públicamente a nuestras autoridades municipales, sin cuya colaboración no hubiese sido posible la participación en los campeonatos federados, pero tenemos que pensar en unas programaciones deportivas a largo plazo; no se puede pensar sólo en el presente, hay que pensar en el futuro de nuestro municipio, sin importarnos los políticos que puedan estar en ese momento dirigiendo el deporte en la nación, y desde estas líneas propongo la creación de una ESCUELA DEPORTIVA que englobe a todos los deportes, bajo la dirección de profesionales, y la financiación que correría a cargo de nuestro ILTMO. AYUNTAMIENTO, padres de familia y todas a aquellas subvenciones oficiales del CONSEJO SUPERIOR DE DEPORTES.

JULIAN GOMEZ GIMENEZ

LA FIESTA INFORMA

CABALGATA DE REYES

Como ya es habitual, el día 5 de enero se celebrará la tradicional Cabalgata de Reyes organizada por la XXXVI Fiesta de la Vendimia.

Por este motivo, la Fiesta invita a todos los requenenses y visitantes, y en especial a los niños, a participar en este acto para deleite de todos los niños y, cómo no, también de los mayores.

El programa es el siguiente:

18'30 horas.—Llegada de los Reyes al Castillo, donde recibirán a todos los niños que lo deseen.

20 horas.—Salida de la Cabalgata bajando la cuesta del Castillo y dando una vuelta por la avenida del General Varela, acompañada por la Banda de Trompetas y Tambores de la Cruz Roja, Carrozas y antorchas. A lo largo del recorrido repartirán caramelos, confeti y

otros objetos, para más brillantez de este espectáculo. Esperamos la masiva asistencia de todos.

Suplemento de EL TRULLO

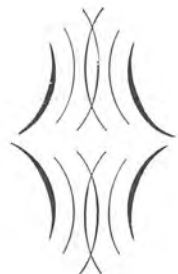
La XXXVI Fiesta de la Vendimia, para mantener una información más continua con todos los requenenses, va a comenzar la edición de un suplemento de EL TRULLO, para lo cual invitamos a todos los requenenses a expresar opiniones referentes a la Fiesta que sirvan para ayudarnos a elaborar una Fiesta mejor.

Esperamos vuestras cartas, que podréis enviar a la Fiesta entregándolas a cualquier comisionado. Muchas gracias.

En el primer suplemento se informará sobre la forma del cobro de las cuotas. Hasta entonces rogamos se abstengan de realizar ningún pago.

Comisiones de la **XXXVI FIESTA DE LA VENDIMIA**

Comisión Central



PRESIDENTE

Vicente Morcillo Pérez

VICEPRESIDENTE

Adolfo Huerta García

SECRETARIO

Vicente Argilés Gómez

TESORERO

Antonio Benlloch Ruiz

VOCALES

Juan Ilarri Navasa

Emilio Brizuela Fernández

José García García

Arturo Diana Monteagudo

Jesús Arocas Cárcel

Barrio Arrabal

PRESIDENTE

Rafael Muñoz García

VICEPRESIDENTE

Alfonso Cortés Martínez

SECRETARIO

Arturo García Cerdá

TESORERO

José Francisco Cortés Herrero

VOCALES

Jesús Valle Fernández

Antonio Armero Amorós

Leopoldo Medina Navarro

Ricardo Pardo Martínez

COMISIONADOS

Francisco Soler Gabaldón

José Antonio Sánchez Expósito

Julián Malla Cervera

José Vicente Ferrer Cano

Antonio Maizonada Escudero

José Antonio Cañabate Navarro

Antonio Sanmiguel Nistal

José Manuel Guillamón Navarro



*A nosotros nos ha tocado el Arrabal. "Por sus obras los conoceréis". Si a nuestra ilusión, que es mucha, le añadimos la colaboración del barrio, el resultado será sensacional.
¡FELIZ NAVIDAD!*

BARRIO ARRABAL

Barrio Peñas

PRESIDENTE

Lucio Pardo Gil-Orozco

VICEPRESIDENTE

Fernando Giménez

SECRETARIO

Miguel Gómez

TESORERO

José Martínez García

VOCALES

Luis Pérez Gandía

José Francisco Villagrasa

Ramón González Suárez

COMISIONADOS

Miguel Ruiz Rosa

Agustín López Ochando

Enrique Sánchez Abad

Rafael Pérez López

Pablo Gómez Carrión

José María Martínez Iranzo



La Comisión del barrio Peñas de la XXXVI Fiesta de la Vendimia, un equipo joven que pondrá todo su esfuerzo y entusiasmo, con la colaboración de todos los vecinos, en lograr unas fiestas POPULARES, en las que tengan cabida y participación todos los requenenses, jóvenes y mayores, acudiendo y participando en todos los actos que se organicen durante esta próxima Fiesta de la Vendimia, que intentaremos sea la mejor.

Aprovechamos estas líneas para desear a todos los requenenses unas felices fiestas y un próspero Año Nuevo. ¡FELIZ NAVIDAD!

BARRIO PEÑAS

Barrio Villa



PRESIDENTE

José Luis Cárcel Montes

VICEPRESIDENTE

Salvador Serrano Cuenca

SECRETARIO

Jesús Fortún Catalán

TESORERO

Antonio Cano Donato

VOCALES

Nicolás Armero Pardo

Leandro Risueño Fajardo

Julián Cortés González

Julián Martínez Checa

COMISIONADOS

Andrés Garrido Roca

Francisco Ochando García

Daniel Marco Martínez

José Miguel Núñez Pardo

Vicente García Pérez

Juan Pozo Barbuena

José Luis Hernández Gómez

Juan José Valiente

"Fiestas" lo dice todo: alegría, optimismo, eso es lo que une a este barrio. La Villa pretende este año que todos pasemos una fiesta alegre. La Villa, el corazón de Requena, la parte más antigua y de carácter histórico, con sus cuevas, sus iglesias que reflejan la maravillosa antigüedad de esta Requena nuestra. Pero para que nuestra fiesta se realice tan felizmente como deseamos todos, tenemos que colaborar todos los requenenses con ánimo y alegría. ¡Requenenses, colaboremos en una fiesta mejor! Este barrio la Villa te lo propone, ¡ánimate! Pues con la comisión de chicas y chicos simpatísimos merece la pena tener una fiesta tan entrañable para todo el pueblo y demás visitantes que estarán con nosotros en los días más felices de Requena. ¡Colabora! Tu ayuda será una gota menos de sudor para todos nosotros.

¡FELICES FIESTAS NAVIDEÑAS!

DE LA COMISION DEL BARRIO VILLA

== Ausentes ==

PRESIDENTE

Marcelino Martínez Armero

VICEPRESIDENTE

Vicente Gómez Gómez

SECRETARIO

Antonio Expósito Pérez

TESORERO

Antonio Marco Martínez

VOCALES

Basilio Ochando Martínez

Manuel Carrión Blasco

José Ubeda Fuambuena

Miguel Ubeda Fuambuena

COMISIONADOS

Enrique García Puche

Emilio Arnao Sáez

Manuel Sánchez Sáez

Miguel Martí Martínez

Angel Ramón Sánchez

Sergio Andreu Ortiz



Un grupo de requenenses hacen su presentación a los ciudadanos de Requena como Comisión de Ausentes.

Nuestro grupo ha empezado con mucha ilusión y deseamos que con la ayuda de todos los requenenses (ciudadanos y ausentes) nos pongamos a trabajar, para que entre todos resulte una gran fiesta y podamos decir con orgullo, dentro y fuera de Requena: "soy requenense".

Aprovechamos esta ocasión para pedirles su colaboración, desearles felices fiestas de Navidad y un próspero Año Nuevo.

¡FELICES FIESTAS!

COMISION DE AUSENTES

FONTANERIA

JOINSAL

Fontanería **JOINSAL**

ABIERTO LOS SABADOS DE 9 A 2

C/. Rafael B. rnabeu, 7 - Bajo
Teléfs. 230 04 08 y 230 16 91

REQUENA

Saneamiento ROCA, Griferías, Accesorios baño

Distribuidores Mamparas de baño RESER

Depuradores para piscinas privadas y públicas, Descalcificadores individuales y para comunidades

Bombas de presión o grupo Hidroneumáticos individuales o para comunidades (**V E M A**)

Delegados de JUNKERS y servicio Técnico de la zona

Calentadores hasta 16 litros a gas butano o propano, automáticos o normales,
para toda clase de presiones de agua.

Acumuladores agua caliente.

Concurso de Carteles

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

B A S E S

- 1.ª PREMIO: Se concederá un único premio de 25.000 pesetas al autor del cartel elegido.
- 2.ª CONDICIONES:
 - a) Todos los trabajos serán inéditos, con unas dimensiones de 60 x 90 cm.
 - b) El tema referencia para la confección de los carteles deberá serlo respecto de "La viña, el vino y la Fiesta de la Vendimia".
 - 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. Podrá ser fotografía, pintura o composición.
 - d) Los trabajos se presentarán directamente o por correo en la Secretaría de la XXXVI Fiesta de la Vendimia, antes del día 30 de marzo de 1983.
 - e) Un jurado, cuyo fallo será inapelable, elegirá el mejor trabajo y comunicará con la debida antelación a su autor esta decisión, 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 XXXVI 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 solicitan, en el plazo de un mes a partir de la fecha del fallo del Jurado.

Requena, diciembre de 1982.

V.º B.º

El Presidente,
Vicente Morcillo Pérez

El Secretario,
Vicente Argilés Gómez



COVINENSE

Sociedad Cooperativa Vinícola Requense
CAJA RURAL

Elaboradores, Exportadores y Embotelladores de los Vinos

"REQUENA", "MONUMENTO", "FORTALEZA" y "PALACIO DEL CID"



FACTORIAS:

Bodega, Embotelladora, Fábrica de Alcohol, Almazara,
Molino de Piensos y Maquinaria Agrícola

DOMICILIO:

Avda. Rafael Duyos, 6 y 8 - Teléfonos 230 10 87 y 230 00 70

OFICINAS: Avda. Gral. Pereira, 5 - Tel. 230 0350

REQUENA (Valencia)

Caja Rural de la Valencia Castellana

(Sociedad Cooperativa de Crédito Limitada)

- CAJA CALIFICADA (Entidad colaboradora del Banco de Crédito Agrícola).
- Entidad fiscalmente protegida por el Estado.
- Inscrita en el Banco de España con el núm. 43, sección C).
- Acogida al Fondo de Garantías de Depósitos. (El Estado garantiza a todos sus imponentes hasta la cifra de 1.500.000 pesetas.)
- Forma parte del Consorcio de Cajas Rurales de la Región Valenciana.
- Miembro del Comité Ejecutivo de la Sociedad de Garantías Recíprocas del Reino de Valencia.
- Es la única Caja Rural española que tiene ámbito cuatriprovincial para su expansión (provincias de Valencia, Albacete, Cuenca y Murcia).
- Al servicio de 75 cooperativas agrícolas y 13 sociedades agrarias de transformación y de todos sus socios, personas físicas o jurídicas, con los cuales realiza toda clase de operaciones de las entidades de crédito.
- Tiene a disposición de todos sus socios toda una gama de operaciones de crédito (de 1 a 10 años de plazo), con tipos de interés ajustados a cada modalidad. Rogamos soliciten información en nuestras Sucursales.
- Y para su dinero en reposo ofrecemos nuestros Plazos Fijos, a plazo de un año, al 13 % de interés, sea cual sea la cantidad que se imponga.
- Todos nuestros imponentes participan en los dos sorteos anuales (uno cada semestre) de 2.500 viajes de una semana de duración en magníficos hoteles, junto al mar, en Benidorm y Guardamar del Segura. Aparte de participar en unos sorteos mensuales denominados «Todo para la mujer», en donde se otorgan artículos para el hogar (vajillas, baterías de cocina, cristalerías, cuberterías, etc., etc.).
- La tercera Caja Rural Comarcal de España por la potencialidad de sus recursos totales administrados. La cifra de éstos, en 31 de octubre de 1982, era de 9.237'1 millones de ptas.
- Casa Central: En REQUENA, Avda. General Varela, números 16-18.
- Subcentral: En AYORA, Plaza Mayor, número 8.

SUCURSALES EN FUNCIONAMIENTO AUTORIZADAS POR EL BANCO DE ESPAÑA

Alborache, Alacuás, Alcácer, Aliaguilla (Cuenca), Almansa (Albacete), Benaguacil, Buñol, Buñol (Urbana Ventas), Burjasot, Cárcer, Cofrentes, Chirivella, Chiva, Enguera, Fuenterrobles, Jalance, Jarafuel, Requena, Liria, Minglanilla (Cuenca), Moncada, Picassent, Quintanar del Rey (Cuenca), Ribarroja del Turia, Rocafort, San Antonio de Requena, Siete Aguas, Teresa de Cofrentes, Utiel, Utiel (Urbana Merced), Valencia (capital), Venta del Moro, Villargordo del Cabriel, Yátova, Zarra, Ayora.

Aperturas previstas para el primer semestre de 1983:

VALENCIA, capital, en su nuevo local, Avda. Marqués de Sotelo, núm. 11.

ALCIRA - BENISANO - SAN ANTONIO DE BENAGEBER - MARINES/OLOCAU - NAQUERA/SERRA.

VILLAMALEA (Albacete).

LANDETE, TALAYUELAS, INIESTA y LA GRAJA DE INIESTA (provincia de Cuenca).

La Caja Rural de la Valencia Castellana destina sus recursos al desarrollo del medio rural y está regida por agricultores cooperativistas.

