

Torre Oria, una empresa centenaria y pionera en la comarca

La calidad de sus vinos y cavas ha sido reconocida en numerosos certámenes

Nuestro viaje hasta la finca Torre Oria discurre primero entre grandes fábricas industriales y algunos campos de naranjos situados a ambos lados de la autovía Madrid-Valencia, hasta llegar a la altura de Requena. A partir de aquí y nada más tomar la carretera Albacete-Almansa el paisaje cambia y nos adentramos en el mundo de la viña y el vino. En una de las numerosas aldeas de Requena, concretamente El Pontón, se debe coger la carretera que conduce a Utiel, donde a unos 300 metros de la aldea de El Derramador una construcción nos llamará poderosamente la atención.

José Sanchis. Periodista.

Hemos llegado a la finca de Torre Oria que se alza imponente al lado de la carretera, blanquísima y con unas cúpulas que no parecen a primera vista ser las de una de las empresas elaboradoras de vino más importantes de la Comunidad Valenciana y la única que puede elaborar cava, sino más bien las de una gran mansión señorial o una catedral de estos lares.

Y es que la finca Torre Oria está avalada por la historia. Fue fundada en 1897 por la familia Oria de Rueda, por tanto estamos hablando de más de cien años de tradición dedicados a la elaboración y crianza de vino. En un estado de absoluto abandono desde 1954 fue comprada en 1982 por un grupo de seis matrimonios requenenses que se aventuraron bajo la fórmula cooperativa a la elaboración



A la izquierda, Emilio Expósito, socio fundador de Torre Oria. A la derecha, Abel Expósito del Departamento de Planificación y Control, y guía de la visita. Abajo, muelle de embarque de las bodegas.

de cava, para tres años más tarde dedicarse también al vino. Con la intención de no frenar su crecimiento buscaron en 1991 la ayuda de algún grupo valenciano que fuera capaz de dar su apoyo económico para lograr el pleno desarrollo de la firma, cosa que sin duda han conseguido. Éste fue el momento en el que entró Natra en el accionariado de la empresa, que ahora se reparte entre el 61% para ésta y el 39% para los seis matrimonios de Requena.

Torre Oria no es una empresa productora propiamente dicha, únicamente dispone de 15 hectáreas de viña al lado de la bodega, circunstancia que no le impide estar al frente de las empresas vitivinícolas valencianas. La uva para elaborar el blanco, tanto para vino como para cava, le viene año tras año de unos clientes casi siempre fijos; en tintos, emplea algunas uvas de la variedad Cabernet Sauvignon, pero la variedad estrella, sin duda, para elaborar tintos es Tempranillo, de la que tienen apalabrada la uva con bodegas de la zona.

Si hablas con cualquier persona de la zona que conozca mínimamente los entresijos del vino te reconoce a la primera que Torre Oria fue un revulsivo para la comarca y que rompió moldes en su tiempo. No obs-

tante, cuando empezaron a embotellar cava se alzaron bastantes voces que los veían como una gente bastante rara, hecho que el tiempo ha terminado por acallar. Su trabajo inicial de elaboración de cava y posterior de vino sirvió para que otras empresas les siguieran los pasos en la comarca. Es, por tanto y en toda regla, una empresa pionera.

Emilio Expósito, uno de los socios fundadores que compraron en la década de los ochenta la finca, comenta que ellos mismos se han visto sorprendidos de algún modo por el rápido crecimiento de Torre Oria. En su primer año de puesta en marcha facturaron alrededor de 11 millones de pesetas y para esta campaña la cifra que manejan ronda los 2.000 millones de pesetas. Comenzaron trabajando en la empresa no más de cuatro personas y ahora entre producción y elaboración, administración y departamento comercial pueden haber más de 45 trabajadores. Han tenido que establecer dos turnos de trabajo puesto que la ma-



quinaria está perfectamente engrasada 16 horas al día, de 6 de la mañana a 10 de la noche.

Un detallado estudio de las características de la zona les permitió aventurarse inicialmente de manera exclusiva en la elaboración de cava y a lo largo de su primer año de funcionamiento hablamos de 1982- sacaron al mercado alrededor de 30.000 botellas. Entre el segundo y tercer año ya empiezan a embotellar vino que supera ahora con creces la producción de cava.

Pero no todo han sido días de "vino y rosas" para la empresa Torre Oria. Todavía recuerdan cuando la Comunidad Económica Europea aprobó la normativa sobre las Denominaciones de Origen y el Ministerio de Agricultura delimitó en 1986 las zonas de cava dejando fuera a la empresa y a Requena. Fueron años de batallas legales hasta que el Tribunal Supremo en 1993 dio reconocimiento pleno tanto a Torre Oria como al término municipal de Requena para elaborar cava bajo el paraguas de la D.O.

La expansión del cava de Torre Oria ha sido tal vez lenta por los avatares mencionados, aunque progresiva. Con el reconocimiento legal en el bolsillo la producción aumentó desde las 30.000 botellas iniciales hasta las 800.000 que elaboran en la actualidad. El destino principal del cava de Torre Oria es la Comunidad Valenciana, pues cerca del 85% se consume en su territorio. Cada empresa elaboradora de cava utiliza su propio método, el *coupage* como se llama en el argot, y el de Torre Oria se nutre fundamentalmente de la variedad Macabeo en un 90% y el resto de Parellada.

El precio medio-alto del cava ofrece dificultades para la exportación por la gran competencia que existe. Emilio Expósito pone el ejemplo de Alemania, con un mercado muy



La producción de botellas de vino y de cava se ha multiplicado espectacularmente a lo largo de los años.

fuerte, pero donde la competencia de precios en el cava es realmente terrible.

Sin embargo, el punto fuerte de Torre Oria es la producción de vino, para este año se espera que salgan de sus bodegas alrededor de 6 millones de botellas, casi la totalidad de tinto. El espectacular aumento de la producción ha provocado que a las primigenias bodegas se les fuera añadiendo nuevas ampliaciones, algunas de las cuales no están siquiera inauguradas, lo que demuestra que Torre Oria crece día a día.

El consumo del vino de Torre Oria difiere totalmente del cava. Aquí la exportación a la Unión Europea absorbe el 60% de la producción, otro 20% va dirigido a los mercados de EE.UU., diversos países asiáticos y otros de fuera del ámbito de la UE; el resto va al mercado nacional, con especial preponderancia para la Comunidad Valenciana, Madrid, Andalucía y País Vasco. Conviene destacar que en Estados Unidos se pirran por los vinos más caros de Torre Oria, tanto reservas como crianzas; mientras que, por ejemplo, en los mercados asiáticos vende mucho mejor el vino de precio intermedio.

La calidad de los vinos y cavas de Torre Oria ha sido reconocida en numerosos certámenes especializados, el último de los cuales ha tenido lugar en el SIAL de China, con sendas medallas de oro para el tinto

Marques de Requena de 1994 y 1996, reserva y crianza respectivamente, sin duda alguna la botella más emblemática y laureada de esta firma valenciana a lo largo de su historia. No se ha escapado tampoco de recibir galardones el cava Brut reserva y nature. Son varios ya los zarcillos y laureles de oro que atesora esta firma valenciana tanto en vinos como en cava.

Los responsables de Torre Oria nos comentan a lo largo de nuestra visita que, coincidiendo con el centenario de la bodega, se decidió crear una cofradía de los vinos y cavas de Torre Oria, la Orden de los Caballeros, que premia y homenajea cada año a aquellas personas que colaboran con todo lo que significa el vino. Como dato anecdótico, se puede decir que en nuestro recorrido por las amplias bodegas del Dominio del Derramador el vino más antiguo que tienen almacenado para la venta es el Marques de Requena gran reserva del año 1992.

Una visita por Torre Oria, como se puede comprobar, es todo un paseo centenario por la historia. La historia reciente, no podemos olvidar, está marcada por la presencia de sus vinos en cada vez mayor número de mercados y por los numerosos galardones que premian su calidad. Torre Oria ha sabido combinar la tradición de una finca antigua con la modernidad de las nuevas tecnologías, una combinación perfecta que vale una visita y una buena cata. ■



La construcción del edificio de Torre Oria llama la atención.