

pero porque hay unos primos —en este caso, las provincias de Ciudad Real, Toledo, Cuenca y Albacete— que van a entregar su vino barato, lo van a retirar del mercado y entonces el resto de España va a ver que se ajusta la oferta a la demanda gracias al sacrificio de los castellano-manchegos y de la Administración. Aquí el kilo de uva se paga a 12 pesetas y en la Rioja a 45 ó 50”.

Carlos Romero, ministro de Agricultura, manifestó, en una reciente visita a Toledo, acerca del sector vitivinícola, que “el problema del mismo reside en la existencia de un desajuste entre la producción media anual —de 35 a 48 millones de hectólitros—, y las necesidades de consumo, que no sobrepasan los 28 millones de hectólitros por año”. Como medidas sustitutorias al bajo nivel de consumo interior, el ministro postula acentuar la penetración de los vinos de marca en la Comunidad Económica Europea y, en menor medida, en América. Igualmente, el ministro se mostró partidario de abrir canales a la exportación para los caldos de calidad inferior. Carlos Romero expuso datos sobre la estabilización —en 50 litros por habitante y año— del consumo de vino en nuestro país, situación que exige aumentar los consumos de otros derivados de la uva, como son mostos y zumos. Asimismo, reconoció que en Castilla-La Mancha se realizan grandes esfuerzos por potenciar las variadas posibilidades del sector.

La importancia de las Cooperativas.

Las Cooperativas provinciales elaboran alrededor de un 65 por ciento de la producción total de uva, y se encargan de la comercialización del vino. Respecto a ésta, Rafael Díaz-Salazar, presidente de Covinex de España y máximo responsable de la Cooperativa la Daimieleña manifiesta que “hay una perspectiva bastante buena vía mosto, pues se están haciendo algunas operaciones interesantes con mostos frescos y se va a elaborar mosto azufrado para después hacerlo concentrado, y ya hay algunas espec-

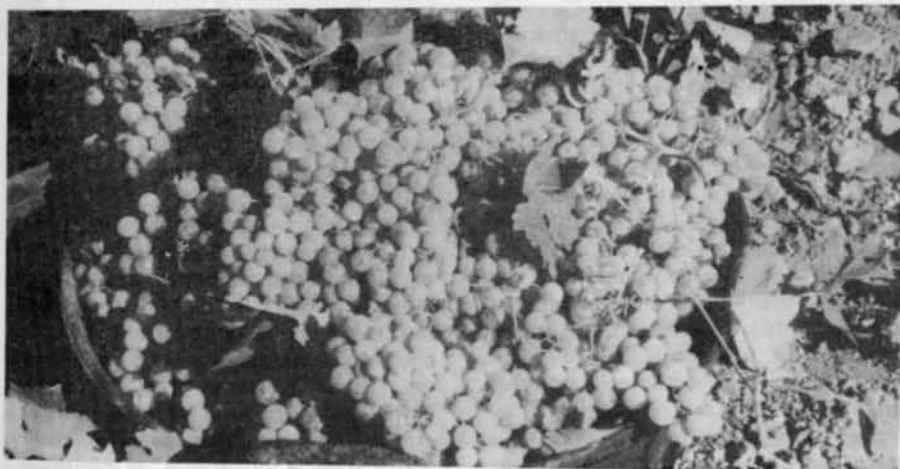
tativas de comercialización de este mosto”. Como novedad, el presidente de Covinex anuncia la creación de cooperativas de segundo grado, que surgen de la unión de cooperativas de primer grado, de cara a la comercialización de los vinos manchegos, estas cooperativas de segundo grado están integradas por las de Daimiel, Tomelloso, Pedro Muñoz, Villarrubia y todas las que se quieran unir.

Rafael Díaz-Salazar explica que los vinos blancos afrutados de 12 grados están ganando mucho terreno en el área comercial. Respecto a los vinos airen y cencibel, que están ganando medallas de oro, no son conocidos, precisamente por su deficiente comercialización.

“Hay que dar personalidad propia a nuestros vinos y para ello han de salir de nuestras tierras embotellados, etiquetados y con denominación de origen, porque nuestros vinos hasta ahora se van a la Rioja, a Cataluña, Murcia, saliendo con otras denominaciones de origen, como fue el caso, ocurrido hace poco tiempo, de elaboración del vino de “jumilla” con gran parte de nuestros caldos”. Aporta como solución el presidente de Covinex. “Aparte de la vía mosto, también hay que tener en cuenta una salida muy rentable de nuestros vinos y que no ha sido aún explotado, como son las holandas. Las mayores fábricas de holandas de España están en Tomelloso. El proceso de obtención de las holandas consiste en la destilación de los mejores vinos que se elaboran para la posterior obtención de los brandys.

En materia de vino, La Mancha tiene mucho que decir, lo que hace falta es desarrollar la profesionalidad y el campo comercial, así como los derivados”.

Respecto a las exportaciones de nuestros caldos, se está exportando mucho a Alemania, países africanos, Sudamérica y ahora a Norteamérica. ■



Albergue de vendimiadores para Tomelloso. UNA MEDIDA DE URGENCIA

Helena Casado

El albergue de vendimiadores de Tomelloso, localizado en la que fuera antigua comisaría de policía, es una iniciativa del Ayuntamiento de dicha localidad que cuenta con el apoyo del Gobierno Autonómico y del Ministerio del Interior, que ha sido quien ha cedido el local, provisionalmente, para su ubicación. Con ello se intenta paliar el grave problema social que Tomelloso vive año tras año cuando llegan las fechas de la vendimia.



Desde el pasado día veinte de septiembre funciona en Tomelloso, por primera vez, un albergue de vendimiadores. Se trata de un centro de urgencia creado para alojar a aquellas personas que llegan a esta localidad esperando formar parte de alguna cuadrilla de trabajadores.

Hasta el año pasado, cuando llegaba el mes de septiembre, Tomelloso se convertía en un desfile de vagabundos errantes que se acercaban hasta allí en busca de un puesto de trabajo que en numerosos casos no encontraban. Como tampoco tenían dinero, dormían en cualquier acera de calle o plaza, creando un marco de desesperación y angustia bastante doloroso.

Actualmente, cinco días después de abrir sus puertas el albergue, se hallaban ocupadas 150 de sus 200 plazas.