

Auditorio de Argamasilla de Alba, un edificio de viviendas en Torrijos y la rehabilitación de otro edificio en Toledo.

En lo relativo al momento actual que vive el sector, Vidal del Saz piensa que "en la actualidad son muchas las empresas que se han creado dedicadas a esta actividad, por lo que se incrementa la competencia en el sector. Eso no creo que sea malo, te obliga a estar al día a trabajar más y mejor. En ese sentido nosotros tenemos la intención a aumentar la plantilla y de incrementar la maquinaria, sobre todo basándonos en las nuevas tecnologías.

## LA BODEGA

Otra de las pasiones de la familia del Saz son los vinos, pasión que se remonta a 1930, cuando Álvaro del Saz, padre de Vidal, trabajaba en las bodegas de José Minguijón. Vidal creció, por lo tanto, entre tinajas y depósitos de vino, lo que le inculcó su gran cariño por este producto. Tanto que en 1960 se convierte en Vicepresidente de la Cooperativa de Campo de Criptana.

Su gran iniciativa y su amor por el vino, le hace tomar la decisión de fundar su propia bodega, por lo que en 1972 crea Bodegas del Saz, con carácter privado, con el objetivo de producir vinos de gran calidad y darlos a conocer en los mercados nacionales e internacionales. En estos años comienza la comercialización de sus embotellados con marcas como Viña del Saz,



origen de la actual marca principal de la empresa, Vidal Del Saz, que actualmente dirige su hijo Vidal Ignacio del Saz, que es quien nos da cuenta de todo lo que hacen.



"Actualmente disponemos de 160 hectáreas de viñedo propio. 500 barricas, 250 americanas y 250 francesas. Producimos 1.000.000 de litros y 400.000 botellas al año. También disponemos de 45 depósitos subterráneos recubiertos de resina, con capacidad para 25.000 litros. 20 depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada y otros depósitos varios". Las Bodegas del Saz están certificadas en ISO 9001 con la posibilidad de hacer vino ecológico. En cuanto a la variedad en la producción, hay que decir que tienen una amplia gama: Airen, Macabeo, Verdejo, Tempranillo, Syrah, Merlot, Chardonnay y Cabernet Sauvignon. Los viñedos tienen 10, 15 y 20 años.

Han conseguido varios premios nacionales e internacionales a lo largo de su andadura profesional, entre los que cabe destacar 4 Medallas de Oro, 3 de plata y 1 de bronce, así como una Alta Recomendación en un concurso celebrado en el Reino Unido. En la actualidad están exportando a Reino Unido, Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Holanda, Polonia y Suiza. Han firmado acuerdos con diversas empresas del sector de la alimentación, para la comercialización en el exterior. El objetivo a corto plazo es consolidar y ampliar las ventas en el mercado nacional e internacional.