

## El precio llegó a 3,20 pesetas grado

**Paulino Sánchez**

La calidad ha sido la tónica en la campaña de uva 98/99, mientras que la cantidad de la uva recogida ha sido algo inferior a la del año precedente, llegando el precio de las tablillas a las 3,20 pesetas grado en una campaña que se ha distinguido por el buen tiempo, salvo dos días a primeros de octubre.

Los distintos elaboradores consultados por GACETA han coincidido en la calidad de la cosecha 98. La ausencia de lluvia a lo largo de prácticamente todo el verano ha contribuido para que a las bodegas llegue la uva en perfectas condiciones de calidad, con lo que según los técnicos se pueden elaborar unos vinos muy equilibrados, aromáticos y con mucho cuerpo.

La Cooperativa Santa Catalina iniciaba la elaboración el lunes 14 de septiembre y ha prolongado la molturación hasta el 27 de octubre, por lo que ha sido prácticamente mes y medio de apertura, aplicando nuevas tecnologías como viene siendo costumbre en los últimos años en la mencionada sociedad solanera.

Según ha declarado a GACETA el gerente de la entidad y a su vez responsable de la elaboración, Amancio Calcerrada, "las nuevas mejoras en maquinaria con respecto al año anterior nos permiten mejorar la calidad del vino. Tenemos que estar contentos porque la nueva tecnología da ahora sus frutos y, a decir verdad, tenemos unos vinos que rozan la perfección".

### **Elaborados 19 millones de kilos**

El previsible descenso de producción que a lo largo de todo el verano se venía anunciando no ha tenido repercusión final en la Cooperativa Santa Catalina. Al final se ha elaborado la misma cantidad del año anterior, por lo que los responsables de la sociedad están muy satisfechos de la respuesta de los socios.



Al cierre de la molturación, el 27 de octubre, la elaboración total de la cooperativa ha superado los 19 millones de kilos. En concreto en uva blanca ha entrado un total de 18.900.000 kilos, mientras que en la tinta la cantidad molida este año ha sido de 360.000 kilos. Igual que el año anterior, por lo que los socios, han cumplido con sus contratos.

En cuanto a las calidades de esa uva, fuentes de la Cooperativa nos señalaban que se puede calificar como de "buena cosecha la del 98". Por lo que respecta al grado medio alcanzado, señalaban las mismas fuentes que en el blanco ha sido de 11,5, mientras que la uva tinta ha tenido una media de 12,90.

El gerente de la Cooperativa Santa Catalina se encontraba satisfecho de la colaboración de los socios en esta campaña, "han colaborado al cien por cien y todo ha salido muy bien". Al mismo tiempo que señalaba que ya en plena vendimia se habían realizado operaciones de venta de mostos y vinos "que gozan de gran calidad".

Otro de los retos de la Cooperativa para la presente campaña es el de aumentar la cantidad de vino embotellado y asimismo aumentar la exportación de ese embotellado, "ya que cuenta con el reconocimiento que merece, creando una buena imagen gracias a la mención especial que tuvieron los vinos de la Cooperativa Santa Catalina en Bruselas", añadiendo el gerente de esta sociedad solanera que confían en poder seguir aumentando ese prestigio, "ya que los vinos de La Solana están a la altura de cualquier buen vino".

### **Mercado libre a 3,20 pesetas el grado**

Por lo que respecta a los elaboradores de vino particulares de la localidad consultados por esta revista, señalar que asimismo se han mostrado satisfechos por el desarrollo de la campaña de vendimia, sobre todo teniendo en cuenta la calidad de la uva que ha llegado a las bodegas, aunque señalaban que quizás el precio del grado era demasiado alto, por lo que los márgenes con los que trabajarían a la hora de vender el vino eran quizás muy pequeños.



# RENAULT

## HNOS. DOMINGUEZ SOLERA

**EXPOSICIÓN Y VENTA:**

C/ Del Vagón, 16  
Tel.: 926/ 63 20 00  
Fax: 926/ 63 49 28  
13240 LA SOLANA