



Las manzanas ocupan tan solo una quinta parte del Cortijo La Mata, en pleno corazón de La Mancha.



La tormenta caída en el mes de septiembre estropeó gran parte de la cosecha manzanera de este año.



Otra prueba del daño que causó la ventisca: las espalderas y vigas de cemento que delimitan la plantación, caídas en el suelo y algunas tronchadas.

fresca—. "Este tapón va a hacer mucho ruido" decía el anuncio que mostraba el dibujo de un característico tapón de esa bebida. Y en letra más pequeña un texto bien co-istruido: "Y no sólo para festejar. Hará mucho ruido en España y en muchos países del mundo. Un tapón para celebrar la primera sidra elaborada en La Mancha...", etc. Así fue como se habían conseguido unir los distintos eslabones de una cadena ahora necesariamente imparable. "El futuro es prometedor. La calidad es extraordinaria y creo que a la gente de estas tierras le va más este sabor", comenta Antonio mientras prueba un poco de zumo puro de manzana correspondiente a la cosecha de este año.

Se está envasando ya la sidra que en muchos hogares se descorchará en las fiestas navideñas 1986. Es muy probable que en muchos hogares manchegos y también fuera de aquí "Cortijo la Mata" deleite el paladar de las gentes. "Calidad no le falta y, aunque en cantidad no podemos competir con las firmas importantes y tradicionales, creemos que tenemos mucho juego por delante. Todo se andará; ten en cuenta que este será nuestro segundo año embotellando nuestra sidra".

Fuera, en la finca, y dentro, en las bodegas, se está trabajando a pleno rendimiento. Normalmente se ocupan de las tareas múltiples que tiene este pedazo de tierra 23 trabajadores fijos y en temporadas de recolección se contratan jornaleros eventuales. Pero no acaba aquí la cosa. La sidra no es la principal ocupación o producción de Cortijo La Mata. Si son dos años los que se llevan trabajando en serio en la comercialización de esta bebida, el mismo tiempo se ha dedicado a la producción de un vino de calidad, con denominación de origen "Mancha", que ya ha conseguido dos medallas: una de oro a los vinos blancos y otra de plata a los tintos. No está nada mal para comenzar un currículum.

VINOS PREMIADOS

BLANCO, tinto y rosado son las tres variedades actualmente comercializadas, elaborados partiendo de la airen y cencibel. No obstante, se están llevando a cabo pruebas de vinos varietales en colaboración con el servicio de Extensión Agraria. Además de las cepas tradicionales existen otras como la parellada, macabeo, xarello y Pedro Ximenez, las tres primeras catalanas y la cuarta, andaluza,