

al objeto de buscar otra variedad de la Airén. "Se está experimentando, ensayando, mezclando con el fin de conseguir una mejor calidad para la implantación de estas viñas en este suelo", explica Antonio Pérez, indicando que los grandes vinos, como se sabe, no suelen ser de una sola variedad de uva, sino que se trata de buscar peculiaridades de una y otras, además de la idoneidad del terreno, climatización y, posteriormente, de la calidad.

No para aquí todo. Se están llevando a cabo otros experimentos y para un futuro no muy lejano existen proyectos interesantes como conseguir vinos gasificados, utilizando precisamente las variedades señaladas anteriormente, que son además típicas del cava. En plan de experimentación se han plantado diez mil cepas de cabernet-savignon, una variedad francesa que se caracteriza por la uva fina que da un mosto muy selecto. Se pretende obtener unos tintos de exquisita calidad. También se han plantado este año diez mil ciruelos para hacer ciruela-pasa.

VISITAS A LA FINCA

ANTONIO Pérez, como administrador de la finca y responsable de su explotación, no oculta su satisfacción por todas estas innovaciones y experimentos que se están llevando a cabo. No es una finca cualquiera y prueba de ello es que con frecuencia se reciben visitas de grupos de dentro y fuera de España, de Escuelas de Enología de Francia, Italia y de Jumilla. "Los extranjeros se quedan admirados de lo que ven aquí" —señala nuestro hombre— "piensan y creen que en estas tierras no hay nada, porque tienen un concepto muy distinto de lo que es La Mancha, la tienen calificada como una zona llana y seca y luego, cuando ven todo esto, se llevan el chasco".

Han cambiado mucho las cosas en Cortijo La Mata de dos años a esta parte. Del vino a granel que se vendía entonces, se han conseguido, en tan poco tiempo, caldos con premios importantes a la calidad. Y de la sidra que se transportaba al norte de España para que otros la embotellaran como asturiana, se ha convertido en genuina y auténtica manchega. Pero ante todo y sobre todo hay optimismo y confianza en el futuro.

De nuevo en la carretera, el olor a manzana impregna el entorno.



La maquinaria empleada es funcional, moderna y la más avanzada del mercado para el embotellado y etiquetado de la sidra. Traída expresamente de San Sadorní de Noya para el acabado final de esta sidra manchega.



Puerta de entrada al Cortijo La Mata.