

CON EL CAVA CATALÁN SÓLO COMPARTIMOS EL MÉTODO DE ELABORACIÓN

exportando bastante a Brasil y Recuero trabaja más a nivel nacional, con la hostelería y con particulares.

.-La han denominado cueva. ¿Por qué este nombre?

Porque estos vinos se elaboran y se crían en las cuevas de Villanueva de Alcardete. El nombre es muy importante y yo creo que el que hemos elegido es el indicado. En el año 87, cuando empezamos a elaborar espumosos en esta bodega, nosotros ya teníamos claro este nombre y por eso nuestra marca principal, Cuevas Santoyo, lleva esta denominación.

.-El resto de bodegas de Villanueva de Alcardete fueron sumándose a la iniciativa y adaptándose para elaborar también vinos espumosos. ¿Cómo fue el proceso?

Nuestra bodega, Viñedos y Reservas, alcanzó primero un acuerdo con la cooperativa del Pilar, que elaboraba vinos base con los que luego se obtenía un espumoso. Así nació Alcardel. Este proceso lo hicimos también con cooperativas de Corral de Almaguer, de El Toboso, de Mora del Cuervo. Luego incorporamos a Bodegas Verduguez, de aquí de Villanueva, que tiene una gran tradición exportadora, y a la cooperativa San Isidro, que hoy es la mayor productora de vino procedente de agricultura ecológica y elaboramos Latúe, que ha obtenido este año el Premio Gran Selección. Mucha gente me decía que estaba creando competencia, pero yo siempre he sostenido que nuestra competencia está en Cataluña. Y hoy sigo teniendo claro que son las grandes marcas del Penedés. Las otras bodegas que elaboran espumosos en Villanueva o en el resto de Castilla la Mancha siempre han sido aliados nuestros.

.-¿Hasta que punto les benefició la campaña que invitaba a no consumir productos catalanes hace unos años?

Si nos benefició porque nos ayudó a darnos a conocer a nivel nacional. Hasta entonces (2004-2005) mucha gente desconocía que se elaboraban espumosos fuera de Cataluña y sonaba raro que lo hiciéramos nosotros. Pero aquello tampoco lo vi como una campaña contra ellos, en todo caso hubo allí una campaña contra productos españoles.



VILLANUEVA DE ALCARDETE FUE LA PRIMERA ASÍ SURGIÓ EL PRIMER ESPUMOSO NO CATALÁN

Antes de 1987, algunos bodegueros de Villanueva de Alcardete habían hecho pequeños intentos por obtener espumosos. Pero fue Viñedos y Reservas quien se lanzó a la aventura, la primera bodega de Castilla la Mancha "y creo que la primera fuera de Cataluña", dice **Domingo Picazo**, que se creó para elaborar vinos espumosos. "La apuesta fue muy fuerte. Mi hermano **Juan Diego Picazo**, que ahora es el presidente de la cooperativa del Pilar, y el enólogo **Jesús Recuero**, que es el director técnico de esta cooperativa, fueron quienes promovieron la idea. Tenían 23 años. Sí, sí, porque si no, no se puede ser tan atrevido. Crearon un primer sótano para 200.000 botellas, después construimos un segundo para 300.000. Y esa es nuestra capacidad actual: medio millón de botellas. Al principio tuvimos muchas dificultades, pero a partir de 1995 realizamos nuevas inversiones y empezamos a profesionalizarlo".

"Una de las principales dificultades que nos encontrábamos en el mercado entonces era que no teníamos como denominarlo, como rellenar la etiqueta. No podíamos poner champán, ni cava y tampoco éramos un vino de mesa. Trabajamos con el Consejo Regulador La Mancha y se crearon las condiciones para acoger a los vinos espumosos que se elaboraban en su zona. Hasta 1997 no pudimos elaborar bajo esta denominación, pero seguíamos bajo el genérico de vinos espumosos, que cuando comercialmente se utiliza de forma negativa te puede hacer mucho daño, porque con esto también se identificaba a los vinos gasificados. Y muchas bodegas catalanas utilizaban la denominación vino espumoso para identificar a sus productos de menos calidad. Hemos tenido que trabajar durante muchos años con este handicap", cuenta.