

A menos consumo, más calidad

Visitar el edificio de la CEE, en Bruselas, como hemos hecho recientemente, es estar algo así como en el *santa sanctorum* de las decisiones comunitarias. Ello constituía una tentación para profundizar en los problemas de nuestros vinos tras la adhesión de España al Mercado Común.

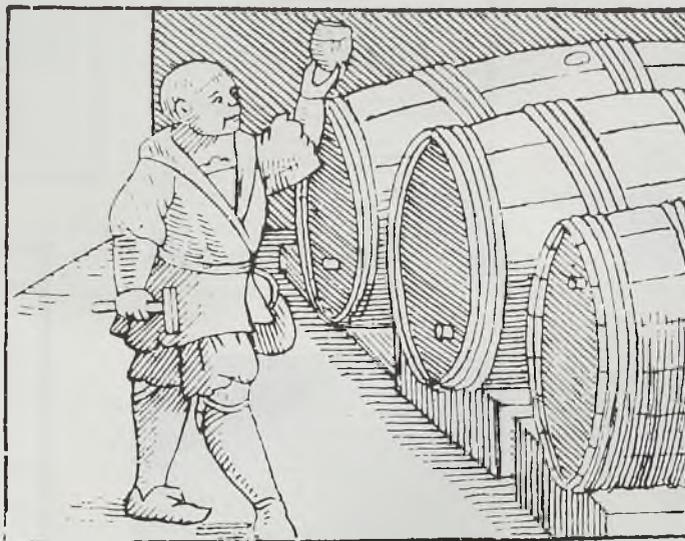
Los buenos oficios de José María Silva, casado con una chica de Puertollano –y antiguo lector de *Lanza* y de *La gota*– nos permite entrar en contacto con Ramón Mestres Brugada, experto de la Administración española en la división de vinos, alcoholes y derivados.

Tras un amplio recorrido por las dependencias del edificio, abordamos el tema del vino, y en una breve entrevista conocemos las dificultades que encontraron los representantes españoles en los primeros meses de la incorporación.

“España tuvo que acogerse a una serie nueva de reglamentos, que, a veces, representó un desajuste, porque nos pilló en mantillas”.

Ante su primera afirmación, recordamos que algo habíamos vislumbrado bajo los célebres *flecós* de la negociación.

Por otro lado, el consumo baja. Según datos de la CEE, a razón de



“un litro por habitante y año”, disminución que se viene manteniendo durante el último decenio.

Mestres habla y no para de una necesidad: calidad y agresividad comercial: “Siempre existe el peligro de que seamos invadidos por las producciones de otros países de la Comunidad. Con el vino puede pasar como con el champán, cuyas compras en España se han dispa-

do, ¿por qué? Porque es un champán francés del que ya no existe cantidad límite, ahora ampliada; es el gusto del consumidor y tiene el atractivo de que es francés”. Y añade que, una vez superado el periodo transitorio restante de seis años, los precios institucionales de la CEE serán iguales para todos los países productores de vino, por lo que las cotizaciones serán pareci-

das, si bien el precio de venta al público, como ahora, será libre. De aquí, el peligro de vernos *colonizados* por vinos comunitarios, mejor elaborados que los españoles y con precios que tenderán a igualarse. A esto hay que añadir el factor *snobismo*: Muchos españoles preferirán tener en su mesa del restaurante vino francés o italiano, aunque sea algo más caro, por aquello de la cotización social.

El aumento de calidad, obsesión casi, de Ramón Mestres, justificada por lo que hemos visto en restaurantes y supermercados durante nuestra visita, choca con la producción en cantidad. Surge así el tema del arranque de viñedos, del que nos dice, sólo existe en Bruselas una petición de Navarra, otra de la Rioja y cinco de Aragón, pero casi todas ellas de replantaciones.

“Yo personalmente, creo que La Mancha no debía de arrancar viñedo, porque no existe otro cultivo alternativo. Eso sí, habría de elaborarse vino con más personalidad y dividir en varias la D.O. La Mancha”.

Como esta *cepase* llenó, volveremos a nuestra conversación con Ramón Mestres en el próximo número.

P. Peral

Caserío Vigón – 4.º año

VINO MISTERIOSO de la 5.ª semana del concurso

Mayka Cacho Hurtado es la señora agraciada con el premio de “El vino misterioso” de la última semana. Nuestra afortunada lectora es asidua del concurso y acertante en varias ocasiones. Ahora, entre otros concursantes de Ciudad Real, Valdepeñas, Toledo, Socuéllamos, etc., ha tenido la suerte a su favor y su boletín resultó ser el agraciado en el sorteo efectuado.

Recibirá en su domicilio la caja de vino de doce botellas “Caserío Vigón”, tinto, 4.º año.

CASERIO VIGON – 4.º AÑO

Caserío Vigón, tinto, 4.º año es el resultado de una esmerada selección entre los vinos que los accionistas de Espumosos Vigón elaboran. Adán Nieto, prestigioso enólogo manchego, escoge las mejores cosechas procedentes de los distintos pagos que los accionistas poseen en la D.O. La Mancha. La embotelladora de Espumosos Vigón se inauguró en 1977, como complemento a la planta embotelladora de bebidas refrescantes que ya poseía la empresa, y apoyada por la red comercial del Grupo Revoltosa, de España. Actualmente tiene una capacidad de envasado de 10 millones de botellas, y los tipos



de embotellados son vinos blancos, tintos y rosados. Sus ventas ocupan una buena parte del territorio nacional.

Marca: Caserío de Vigón.

Tipo: Tinto, 4.º año.

Graduación: 13°.

Temperatura ideal de consumo: Entre 14° y 16° C.

Variación de uva con que se elabora: *Cencibel*.

Viñedos de procedencia: Varios pagos en la D.O. La Mancha.

Microclima de la zona de producción: Continental extremado.

Resumen del proceso de elaboración: Proceso clásico de vinificación de tintos y añejamiento en depósitos de acero inoxidable y botella.

Platos recomendados para su consumo: Es adecuado para acompañar carnes, caza y queso curado.

Características: Color rojo rubí brillante y transparente. Ligero aroma y fragancias propias de la uva *cencibel*. Muestra cuerpo y moderada acidez, siendo un caldo armonioso en conjunto.

Premios conseguidos: Caben destacar las medallas de oro obtenidas por su participación en distintas ferias internacionales como las de Milán, Lubjiana (Yugoslavia), Bristol y en la selección mundial de vinos de Holanda en el año 1981.