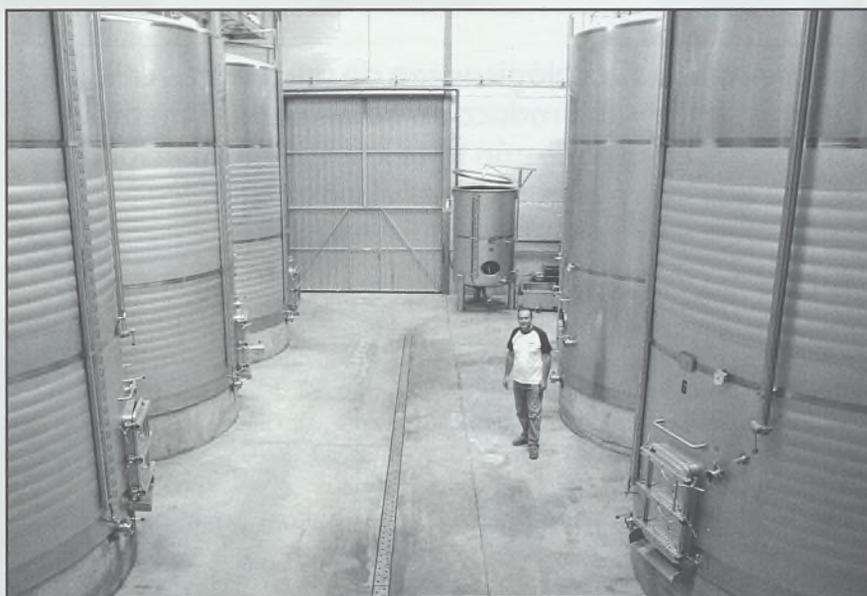


LOS HERMANOS RABOSO APUESTAN POR LOS VINOS ECOLÓGICOS EN VILLACAÑAS

Camino Alto se hace un hueco en el mercado

En noviembre del año pasado los hermanos Raboso sacaron al mercado su primer vino, bajo la marca Camino Alto. Un vino ecológico que tres meses después logró el tercer premio en el I Concurso regional de Vinos de la Tierra del Quijote. Así se ha fraguado la gran apuesta de estos agricultores de Villacañas que hacen frente a la crisis con calidad e imaginación.

PILAR PALOP



Julio Raboso, esta semana en su bodega de Villacañas. FOTOS: MIGUEL ÁNGEL SÁNCHEZ DE LA MORENA

Cuando Julio Raboso dejó hace 15 años la fábrica de puertas en la que trabajaba en Villacañas para dedicarse a la agricultura, "la gente no lo entendió". El sector industrial estaba en auge y la agricultura requería trabajo duro, sin descanso, y ofrecía mucha menos rentabilidad y más riesgos. Pero Julio y otros tres hermanos más se hicieron cargo de 42 hectáreas en Tembleque que han ido reconvirtiendo para la agricultura ecológica. Este año terminan el proceso de conversión de todo el viñedo, que por sectores ha ido liberándose de los restos de aportaciones químicas que le quedaban de los cultivos tradicionales. Con él esperan obtener 300.000

kilos de uva ecológica, sin ningún aporte químico. "Sólo podemos utilizar abonos naturales, como estiércol de animales no estabulados, que pastan libremente el campo", dice él.

¿Cómo superan las limitaciones que implican tantas restricciones?

Te obliga a ser mejor agricultor, a prevenir mejor que a curar. Hay que procurar

cuidar el suelo para que sea lo suficientemente rico, estar atento para prevenir enfermedades, sobre todo cuando la primavera es muy lluviosa, como este año, porque no se pueden tratar con productos químicos. Conseguimos una uva más sana, de más calidad y con ella nosotros elaboramos desde 2008 nuestros propios vinos ecológicos, de forma casi artesanal, sólo con aportes naturales, sin nada artificial para hacer que el vino sea lo que realmente no es.

¿Por qué apostaron por empezar elaborando vino ecológico, que requiere un proceso más complejo y arriesgado? El mercado del vino está muy saturado y teníamos que hacer algo diferente. La Mancha es una zona muy apta para el cultivo ecológico. Tenemos veranos calurosos, con muy poca humedad y con ello menos riesgo de hongos y enfermedades en los viñedos. Llevábamos cinco años dando vueltas a la posibilidad de elaborar nuestros propios vinos para rentabilizar mejor nuestra explotación y nos ha tocado empezar en una situación muy complicada, en la que cuesta mucho hacerse un hueco entre tantas marcas, conseguir que te conozcan.

La agricultura ecológica te obliga a ser mejor agricultor, a prevenir antes que a curar. Conseguimos una uva más sana y con ella elaboramos vino, sin nada artificial que lo haga ser lo que no es", dice Julio Raboso