

## DE LA COSECHA DEL 2009 HAN SACADO 25.000 BOTELLAS. ESTE AÑO ESPERAN MÁS

-¿Qué tiene de especial Camino Alto?

Estamos muy satisfechos con el primer vino que hemos sacado al mercado porque a la gente le está gustando mucho. Es un gran vino. En febrero ganamos el tercer premio en el Concurso regional de Vinos de la Tierra de don Quijote, con un tempranillo con tres meses de barrica. Tenemos poca producción y tenemos claro que tenemos que competir en calidad. En 2008 sacamos 10.000 botellas; en 2009, 25.000 y este año esperamos tener aún una maduración mejor.

-¿Por qué consumir productos ecológicos?

Porque son de mucha más calidad, más sanos y su producción no degrada el medio ambiente. Y porque la mayoría de los productores ecológicos proceden de industrias agroalimentarias pequeñas que necesitan apoyo y no abusan de nadie, que se someten a controles muy rigurosos que garantizan un producto seguro.

-España es ya el primer productor ecológico de Europa, sin embargo el consumo de estos productos aún es minoritario en nuestro país -¿Por qué?

En España nos falta mucha información. Mucha gente aún no sabe ni lo que es un vino ecológico o piensan que estos productos son más caros. En el caso del vino no es así. Aunque es verdad que cada vez hay más gente interesada en los productos ecológicos.

-¿Dónde se venden sus vinos?

Nos los pueden pedir directamente en Internet ([www.bodegascaminoalto.com](http://www.bodegascaminoalto.com))



**Los productos ecológicos son de mucha más calidad, más sanos y su producción no degrada el medio ambiente. En España aún falta mucha información. Hay gente que aún no sabe qué es el vino ecológico**

y en Madrid estamos intentando introducirlo. Hemos empezado a comercializar el primero hace unos meses y aún no exportamos, pero estamos haciendo contactos en Centroeuropa, porque allí son grandes consumidores de vino ecológico. También hemos puesto en marcha un servicio: "Regale Vino", con el que llevamos los encargos directamente donde nos lo piden, sin que el comprador tenga que

preocuparse de nada.

-Han iniciado también una línea de turismo enológico, ¿en qué consiste?

Hemos preparado la bodega para organizar cursos de cata, visitas explicativas para conocer todo el proceso de elaboración del vino y ofrecer la posibilidad de degustarlo y comprarlo en nuestra tienda, junto a otros productos ecológicos que se elaboran en nuestra tierra.

### Tapas especiales todos los días en nuestro bar



(Junto a la Catedral)

c/ Nuncio viejo, 6  
45002 Toledo  
TEL: 925 25 67 46  
FAX: 925 21 55 56

[asadorpalenciadelara.es](mailto:asadorpalenciadelara.es)  
[reservas@asadorpalenciadelara.es](mailto:reservas@asadorpalenciadelara.es)



### Cocina tradicional con estilo propio

