



El lote ya se comercializa en la comarca.

Mondéjar se une para vender sus productos

Miel, vino, aceite y chorizo en un mismo lote

J.A. MESEGUER. Guadalajara
Dos botellas de vino de 75 centilitros, una botella de medio litro de aceite, medio kilo de miel de Denominación y medio kilo de chorizo curado y envasado al vacío, componen el lote que se está comercializando en la comarca de Mondéjar y que próximamente se extenderá por los establecimientos de toda la provincia.

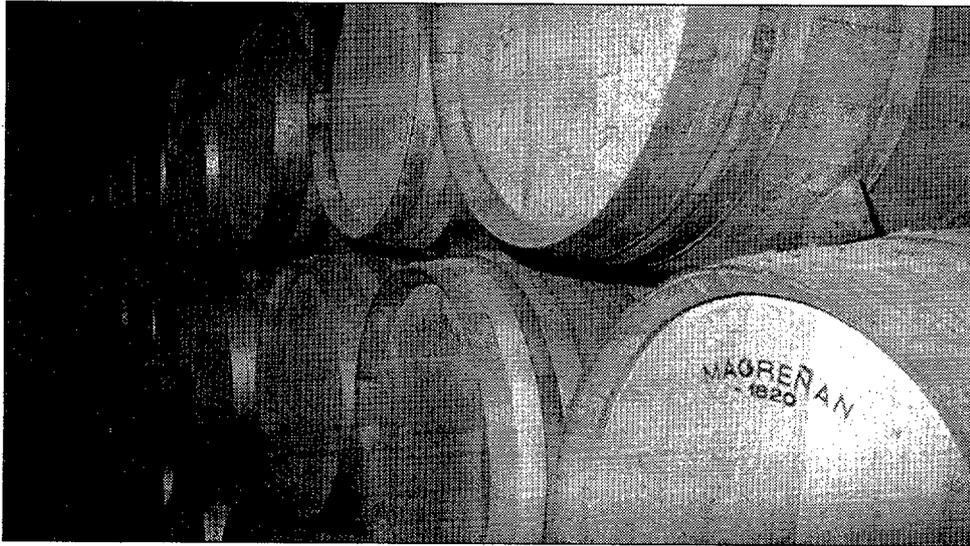
La idea ha surgido entre cuatro empresarios -la cooperativa "Santa María Magdalena", "Bodegas Tío Cayo", "Mieles Jiménez" y

embutidos "Hermanos Pérez"- para, según uno de los precursores de la idea, Miguel Ángel Santacruz, «vender Mondéjar como pueblo».

De momento, el lote se vende a dos mil pesetas, si bien, después de la Feria del Vino y Agroalimentaria, bajará de precio, ya que, según Santacruz, se trata «más de hacer publicidad que de hacer negocio». En otoño se presentará el lote en la Cámara de Comercio y se distribuirá por la provincia.

"Bodegas Mariscal" presentará en los mercados sus primeros crianzas con D.O.

La D.O. ha influido más en prestigio que en ventas, según Eusebio Mariscal



Mariscal ha introducido barricas de roble para la elaboración de caldos de crianza.

J. ALBERTO MESEGUER
Guadalajara

La nueva temporada es afrontada por "Bodegas Mariscal" con un nuevo reto en los mercados: la comercialización de los primeros crianzas bajo la Denominación de Origen.

Para Navidad ya estarán en las tiendas las primeras

botellas de un caldo que ha cumplido los requisitos reglamentarios para ser considerado crianza, es decir, estar seis meses en depósito, un año en madera y otros seis meses como mínimo en botella. Para cumplimentar estos requisitos, "Bodegas Mariscal" ha introducido barricas de madera de roble.

Eusebio Mariscal asegura que la Denominación ha reportado «más prestigio que cantidad de ventas», si bien reconoce que, a la hora de ofrecer el vino, «es otro mundo». Mariscal asegura que con la etiqueta de vino de mesa era muy difícil entrar en determinados sectores, cosa que ahora ha cambiado

con este sello de calidad, porque, «con D.O., por lo menos te escuchan».

Para el bodeguero con mayor volumen de negocio de la comarca, la cosecha se presenta buena, si bien no lanza las campanas al vuelo. «En diez minutos una tormenta te ha dejado sin cosecha», asegura Mariscal. No obstante, y en vistas a la vendimia, Mariscal va a probar este año a recolectar la uva con una máquina vendimiadora. «Hemos alquilado la máquina -afirma el viticultor- porque la recogida de la uva tiene un enemigo grandísimo, la mano de obra, que se lleva la mitad del valor del producto. Poco a poco, hay que tratar de mecanizar los procesos».

Mariscal cree que la comarca saldrá del anonimato «cuando los viticultores nos dediquemos a vender; la producción ya la tenemos, ahora hay que elaborar buenos vinos. Mientras no nos centremos todos en vender, no se verán resultados».

VEGA TAJUÑA



PRIMERA MEDALLA DE PLATA

Conseguida por un vino de la D.O. Mondéjar

I CONCURSO INTERNACIONAL DE VINHOS CIUDADE DO PORTO

Seleccionado entre los 10 mejores

De 800 vinos de toda España, en el CONCURSO DE SUMILLERES DE ESPAÑA celebrado en Almagro el pasado mes de febrero



Denominación de Origen
MONDEJAR



Bodegas
MARISCAL

BODEGAS:

Crta. Perales, Km. 71
Tlfn./Fax: 949 38 51 38
MONDÉJAR (Guadalajara)

ALMACENES:

C/ Méjico, 18
Tlfn.: 949 20 21 66
Pol. Ind. HENARES (Guadalajara)
Pol. Ind. Santa Ana, Parcelas 5 y 7
Tlfn.: 91 666 58 45
RIVAS VACIAMADRID (Madrid)