



Viñedo propio con siete variedades de uva

En 110 hectáreas repartidas en dos fincas, **Campo Martuela** y **El Casar**, se extiende el viñedo de **Bodegas Martúe** en el que se cultivan seis variedades tintas y una blanca.

La finca **Campo Martuela**, ubicada a 400 metros de la bodega, "tiene un alto porcentaje de subsuelo calizo, lo que da unos vinos muy finos, mientras que **El Casar**, a tan sólo cuatro kilómetros hacia el Oeste, es muchísimo más arcillosa y la temperatura es más cálida, con dos o tres grados de diferencia respecto a **Campo Martuela** que está en una zona más fría", distingue **Fausto González**.

En cuanto a las variedades, en el primer terreno que se comenzó a plantar en 1990, Campo Martuela, se cultivan cinco variedades tintas: **Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Syrah**, "una de las variedades más antiguas que hay en **La Mancha**, después de las cepas de este tipo de uva del Marqués de Griñón y Manzaneque", apunta **Fausto**.

A partir del año 2000 se plantaron las mismas variedades en **El Casar**, además de la novedosa **Malbec** y de la uva blanca **Chardonnay**.



Uva blanca Chardonnay.

“Bajar un poco los precios en los restaurantes sería una manera de colaborar con el sector vitivinícola”

“Los precios no pueden ser muy elevados, tiene que haber una buena relación entre la calidad y el precio”, señala.

Por otra parte, la hostelería es otro sector muy implicado en la comercialización del vino, por lo que los profesionales de la hostelería también deberían incentivar el consumo promoviendo iniciativas, “con las que nosotros incondicionalmente colaboraremos”, garantiza Julián.

Ante la queja de muchos consumidores sobre el precio del vino en los restaurantes, cree que, si bien los servicios que ofrecen los restauradores hay que pagarlos, “bajar un poco los precios sería una manera de colaborar con el sector vitivinícola”, advierte, indicando que una de las opciones para facilitar la comercialización en este sentido y de disfrutar de un buen vino sin un coste alto sería la venta por vasos, “sobre todo para la juventud, que no tiene un poder adquisitivo muy fuerte”, propone.

Martúe 2004 Especial, ya está en el mercado

Bajo la Indicación Geográfica “Vinos de la Tierra de Castilla”, los caldos de esta bodega empiezan a competir en el

mercado con la primera elaboración embotellada en julio de 2002, Martúe 2001 (55% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon y 15% Syrah).

De la cosecha del año pasado, se acaba de lanzar el Chardonnay 2006, la quinta añada de este vino 100% Chardonnay. De uvas propias procedentes de la finca El Casar, Martúe Chardonnay 2006 es un blanco con mucho cuerpo y una gran intensidad,

con mucha madera y muy versátil para combinar con una gran variedad de platos. Para su elaboración, Martúe Chardonnay 2006 ha sido fermentado parcialmente, en un 20%, en barrica nueva de roble francés procediendo luego a su ensamblaje con el otro 80% que había fermentado en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura.

Además, acaba de salir al mercado Martúe 2004 Espe-

cial, ensamblaje de tres variedades, Merlot, Syrah y Cabernet Sauvignon, que ha sido fermentado 14 meses en barrica.

Más apoyos a la comercialización

Sobre la propuesta de la Comisión Europea para la reforma de la Organización Común de Mercado (OCM) del vino que propone la reduc-

Los caldos de Bodegas Martúe se comercializan bajo la Indicación Geográfica “Vinos de la Tierra de Castilla”.

