HACER RENTABLE EL VIÑEDO, PRIMER OBJETIVO DEL PLAN ESTRATÉGICO DEL VINO



Más de cuarenta bodegas y cooperativas han participado en esta edición del concurso airén, que premia a los mejores vinos elaborados con esta tradicional variedad de uva manchega.



manifiesta Martínez Guijarro.
Para Javier Cantos, presidente de la cooperativa San Isidro, de Miguel Esteban, además de resolver el problema coyuntural ("el mercado está parado y no se mueve el dinero") hay que modificar hábitos de

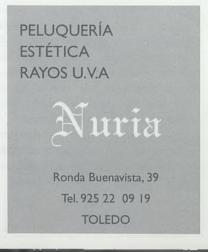
consumo: "La solución pasa por el zumo de uva. Si en España se bebiera la mitad de zumo de uva que el que se consume de naranja nos faltaba uva. Las bodegas estamos preparadas para hacer este producto si se demanda. En el vino, en cuanto al consumo

nacional, ya hemos llegado a dónde sbamos".

La bodega Hermanos Delgado, de Socuéllamos, está dando ejemplo de cómo es posible crecer en tiempos de crisis. "Con innovación, nos asegura su propietario, Lorenzo Delgado. Estamos haciendo aceite de pepita de uva ('Biomagatela'), que sirve para alimentación por su exquisitez y por su aporte de vitamina E, y para cosmética. Comenzamos en el mercado con toda la gama de vinos ecológicos (blancos, tintos, reservas...), pero va comercializamos también sangría ecológica, zumo de uva, cuatro tipos de vinagres y ahora estamos desarrollando con una fuerte inversión el aprovechamiento del subproducto de la uva, el orujo, aplicado a la alimentación dietética". Esta bodega comercializa cerca del 95% de su producción en la Unión Europea, Rusia, Japón y EEUU. Una cooperativa que no se desanima pese a las graves dificultades actuales es Coloman, de Pedro Muñoz, que está haciendo una fuerte apuesta por la exportación: "No podemos quedamos parados, tenemos que movernos porque estamos produciendo, en general, más de lo que se consume y tenemos un producto excedentario que se vende a precios muy bajos, explica Casimiro Sanz. En nuestro caso, tenemos un proyecto de internacionalización y en un año hemos asistido a ocho ferias internacionales (ahora mismo nuestros vinos están presentes en una feria en Sao Paolo, Brasil) y estamos trabajando ya con China. Es un esfuerzo a largo plazo, pero estamos convencidos de que ahí está el futuro. Esa es la vía: luchar, luchar y luchar". 🗆



C/ Covarrubias, 20
Telf. y Fax. 925 21 09 56
Móvil 607 620 688
limpgaserlim@gaserlim.es
45003 TOLEDO





Polígono Industrial La Sagra

Telf./Fax: 925 27 84 51 Móvil: 646 98 02 47

e-mail: eubarrasa@hotmail.com VILLASECA DE LA SAGRA Toledo