

BACETE)

Envejecimiento de vinos manchegos

ción con miras a un próximo lanzamiento al mercado?

—Tampoco. Mis hijos han tomado distintos derroteros en la vida y esto acabará algún día por falta de sucesión.

Durante nuestra visita a la bodega, observamos que, todos los bocoyes son de madera de roble.

—¿Alguna ventaja?

—Sí. He llegado a la conclusión de que confiere a los vinos un aroma muy apreciado.

Don José nos muestra unas botellas de su producto, lo que nos hace dudar de sus anteriores declaraciones, pero pronto desechamos tal sospecha al leer en la etiqueta la palabra "Obsequio".

Lo degustamos y, efectivamente, nos parece de extraordinaria calidad, tan bueno como los afamados de otras regiones.

—¿Qué antigüedad posee?

—Trece años. Aunque, si le soy sincero, al décimo alcanza su mayor punto de envejecimiento. También debo añadir que hemos alcanzado los dieciseis grados, cifra muy considerable.

—Teníamos entendido que abundan en nuestro país los caldos con una graduación muy superior a la que nos acaba de decir.

—Bueno... sobre ese particular hay mucho que discutir. Yo puedo asegurar que cuando el vino a envejecer sigue un cauce legítimo, jamás sobrepasa los diecinueve grados y medio. Aquellos que sobrepasen el referido tope es que no han seguido un proceso de fermentación natural.

—En el supuesto caso de que su bodega no fuese sólo un ensayo, un asunto experimental, ¿a qué precios vendería?

—Me han llegado a ofrecer ultimamente hasta 19,75 pesetas litro.

M. TERRIN

Julión Guerrero

AGENTE COMERCIAL COLEGIADO NUM. 8.909
VINOS • ALCOHOLES Y DERIVADOS
Avda. Mediterraneo, 4 • MADRID-7 • Teléfonos 251 54 03 252 50 76

Demetrio Moreno Olivares

Agente Comercial Colegiado

VINOS Y ALCOHOLES

Av. José Antonio, 66

MADRID-13

Tels.

Oficinas: { 2 47 19 20
2 47 19 31
2 47 25 56
Domicilio: 2 56 49 74
Consuegra (Toledo) 142