



Adiós al granel

Asociación de Municipios Dulcinea
Texto y fotos

La comercialización y la promoción de los vinos y otros productos de la comarca es una de las apuestas del LEADER II Dulcinea. Las ayudas para la modernización de bodegas y para fomentar el abandono de la venta a granel y su sustitución por el producto embotellado o la asistencia a Ferias agroalimentarias para difundir el vino y el queso manchego son algunas de las iniciativas en marcha.

La comarca LEADER II Dulcinea está ubicada en el sureste de la provincia de Toledo. Los doce municipios que la integran son parte de la comarca natural de La Mancha y configuran un espacio de llanura identificada en lo económico por la importante producción de vino y en lo cultural por su identificación con la obra universal de El Quijote.

La zona tiene un clima mediterráneo continentalizado y sus datos meteorológicos son extremos. Este clima tan extremado, junto con el suelo, son los dos factores que limitan el tipo de cultivo, que debe ser capaz de soportar estos rigores. La vid, cultivo principal en el territorio, es capaz de resistir esa climatología y producir, además, cosechas aceptables. La Mancha es la comarca natural más grande del mundo dedicada al cultivo del viñedo, que ocupa en esta zona el 70% de la superficie cultivada. En los últimos años se ha venido observando una mejora espectacular en los procesos de elaboración del vino y también una mejor calidad, pero también se ha observado una carencia en la comercialización y promoción perdiéndose así grandes beneficios para la zona.

La excelente relación calidad-precio de los productos agroalimentarios manchegos, la po-

ca infraestructura para su comercialización y el enorme potencial de mercado, han animado al LEADER II Dulcinea a apostar fuerte por todos los proyectos relacionados con este tema.

En julio de 1995 se puso en marcha una empresa, Viñedos y Reservas, S.L., que compró los activos de la primera bodega de Castilla-La Mancha elaboradora de Vinos Espumosos de Calidad (1987). Esta empresa, consciente de que nuestra comarca es deficitaria en estos productos y que, sin embargo, produce vinos blancos de alta calidad, que se venden a granel, obteniendo muy poco valor añadido a las producciones, se animó a emprender un proyecto novedoso en la zona y también en Castilla-La Mancha.

Tomando como base vinos blancos de fermentación controlada, y producidos en nuestra región, Viñedos y Reservas elabora vino espumoso utilizando el tradicional método Champenoise. Todos los años toman muestras de las diferentes bodegas y cooperativas, las analizan y escogen caldos que reúnen las mejores condiciones para sus productos.

La materia prima base de la que parte Viñedos y Reservas para elaborar su gama de espumoso es vino blanco procedente de la variedad de uva airén o macabeo dependiendo de la gama a elaborar, producidos bajo una concienzuda fermentación con temperaturas adecuadas, siempre por debajo de 18°C. Con ello se consigue una mayor captación de aromas y una mejor predisposición a la limpieza, objeto esencial del vino base.

Por este producto ha obtenido premios a la calidad en Castilla-La Mancha y Madrid y es un producto innovador en la comarca.

El método utilizado por esta empresa para la producción de sus espumosos está compuesto por una serie de rigurosos pasos: Tiraje o embotellado, Segunda Fermentación, Reposo, Removido, Degüello y Tapado Definitivo.

Este promotor presentó un proyecto al Programa LEADER II Dulcinea consistente en el acondicionamiento de bodega para mejorar la calidad del vino espumoso utilizando nuevas tecnologías y un debido almacenamiento y conservación, y también llevó a cabo un proyecto de promoción y comercialización del producto.





La sustitución del granel por los embotellados ayudará a consolidar el territorio como zona productora de vinos de calidad

La Mancha en Europa

Es en esta misma zona, donde la comercialización y promoción de productos agrarios, es deficitaria, un grupo de jóvenes, la mayoría mujeres, ha constituido una empresa de Comercio Exterior MIC, S.L, cuyo objetivo es fomentar la comercialización de los productos agroalimentarios de la comarca, principalmente vino y aceite de oliva, y de Castilla-La Mancha, aumentando de esta manera las ventas de los clientes-productores y ayudando a las empresas del sector a implicarse en la promoción y difusión creando una marca con prestigio. Pretenden integrarse en empresas productoras como Departamento de Comercio Exterior realizando todas las tareas necesarias para la venta de productos en el extranjero, asesoramiento comercial, tramitación de documentos, etc. Es importante reseñar que las promotoras de este proyecto nacieron en la comarca, estudiaron fuera (con cursos en el extranjero) y han decidido retornar para ejercer aquí su actividad económica y asegurar su futuro profesional.

Otro de sus objetivos es aumentar la comercialización del producto embotellado frente al granel, utilizado como única forma de venta en muchas de las bodegas y almazaras de la zona, para así internacionalizar el territorio como zona productora de calidad.

Tras un minucioso estudio de mercado, han llegado a la conclusión de que los países ideales para el inicio de su actividad son Dinamarca y Alemania por su disposición geográfica, como trampolín para los países nórdicos, y porque España es el segundo abastecedor detrás de Francia.

Tras observar la necesidad de fomentar la promoción de los productos agroalimentarios locales, la Asociación de Municipios Dulcinea, entidad promotora del LEADER II Dulcinea, se propuso, entre muchas de sus actividades, participar en las Ferias Agroalimentarias que se llevan a cabo desde el otoño de 1998. La finalidad es promocionar y exhibir los productos de la comarca Dulcinea, en su mayor parte vino y queso manchego. Durante el mes de septiembre, octubre y noviembre la Asociación participó con un stand propio en la I Feria de Alimentación de Torrijos (Toledo) cuyo objetivo era dar a conocer a la zona sur de Madrid los productos alimentarios de la provincia de Toledo, y al mismo tiempo favorecer la comercialización y contactar con industriales, consumido-

res y distribuidores, en la V Muestra Gastronómica Castellano-Manchega que se une cada año en Farcama, Toledo, y fuera de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, en la 2ª Edición de Intur (Valladolid) donde se tuvo la oportunidad de ofrecer los productos de la zona fuera de la nuestra región.

En 1999 también ha asistido a la Feria Internacional de Turismo (Fitur) ofreciendo a los visitantes además de productos agroalimentarios los recursos turísticos de la zona, importante en humedales y en pueblos típicamente manchegos. En el mes de mayo acudió a Femmer (Feria de la Mujer Empresaria en el mundo rural) con los productos de las mujeres empresarias promotoras del Programa LEADER II Dulcinea.

En el otoño del 99, y en plena campaña de recogida de la uva en la comarca, el stand del Dulcinea se trasladó a Fuensalida (Ferinort, Feria Multisectorial del Norte de Toledo), Tarancón (Cuenca) en la 10ª Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha y nuevamente a la XIX Edición de Farcama.

Este proyecto se ha llevado a cabo con la colaboración y cofinanciación de las Cooperativas, Bodegas, Artesanos del Queso y demás promotores de la zona que han cedido sus productos para su promoción y degustación. Además ha servido para crear dos puestos de trabajo con personal de la zona que conocen el programa y la comarca, desarrollando labores de difusión del proyecto LEADER y de todos los productos expuestos en las Ferias. ■

Asociación de Municipios Dulcinea
Plaza de Juan Carlos I, 1. El Toboso
45820 Toledo
Tel. 925 56 81 60. Fax 925 56 81 63
E-mail: dulcinea@ctv.es



Una empresa de reciente creación trabaja ya para exportar vinos manchegos a algunos países de Europa

La Asociación participa en diversas ferias agroalimentarias con el apoyo de cooperativas, bodegas y artesanos del queso.