

Dulcinea (Toledo)**Bodega ecológica en El Toboso****PENSANDO EN
EL MERCADO**M^a LUZ MENA. Célula de Promoción y Animación.

Los socios poseen 80 ha en las que este año han cosechado unos 200.000 kilos de uva.

Los “Campos de Dulcinea”, además de ser una de las marcas de la bodega, son la cuna de este vino originario de El Toboso, en plena Mancha toledana. Esta región es la principal productora de vino del mundo con más de 20 millones de hectolitros anuales. La D.O. La Mancha, en concreto, abarca unas 190.000 ha y agrupa a 22.000 agricultores y más de 300 bodegas. El sector está formado especialmente por grandes cooperativas, la mayoría de las cuales se constituyeron en los años 70 a raíz de la crisis de los vinos blancos que en El Toboso supuso el cierre de 30 bodegas particulares.

José Ángel Lozano y Sebastián Morales han continuado con la tradición vitivinícola familiar y han mantenido sus viñedos, aunque adaptándolos a los nuevos tiempos. Tras la sequía de 1995, iniciaron la transformación de sus viñas, sustituyendo progresivamente el tradicional blanco Airén por nuevas variedades de tinto Tempranillo, Syrah y Merlot con más salida en el mercado.

Hace tres años decidieron dar un nuevo giro a su producción y apostaron por el cultivo ecológico como una forma de diferenciar su producto y a la vez cuidar el medio ambiente, por

Esta es la historia de un recién nacido que ha visto por fin la luz este año. Como si se tratara de un hijo, fue concebido con mucha ilusión y grandes esfuerzos. Tras los 4 años que ha durado el proceso, ya es una realidad el primer vino ecológico elaborado por la empresa Viñedos y Bodegas de El Toboso. Ahora esperan producir sus primeras 160.000 botellas con la vista puesta en el mercado exterior.

lo que buscaron formación sobre el tema. Decidieron entonces abandonar la cooperativa a la que pertenecían y crear su propia bodega, Viñedos y Bodegas del Toboso, S.L. “La idea surgió al ver el camino que llevaban los vinos tradicionales. No le veíamos una salida económicamente rentable, por lo que decidimos hacer

Los promotores ven el cultivo ecológico como una fórmula de diferenciación en el mercado

algo diferente. Además, en este momento existe una sobreproducción y tampoco es necesario intensificar más el cultivo”, recuerda José Ángel.

Un producto diferenciado

Con ese objetivo compraron una pequeña bodega de 1926. A la hora de acondicionarla y adquirir toda la maquinaria necesaria para llevar a cabo la actividad, acudieron al GAL Dulcinea en busca de ayudas. El Grupo les financió el 33%

El desafío de la comercialización

Durante el proceso de conversión a cultivo ecológico, la bodega ha introducido sus primeros caldos en el mercado, aún sin el sello ecológico. Hasta ahora, con el vino convencional, han conseguido clientes en todo el país, tanto a través de distribuidores, como con la venta directa a restaurantes y tiendas, y en la propia bodega. Y para comercializar el vino ecológico, ya han realizado contactos en Alemania, Noruega, Bélgica y Holanda buscando su nicho de mercado. "La comercialización es muy difícil, muy competitiva, pero también ilusoria", confiesa José Ángel. En cuanto a la promoción de sus dos marcas "Campos de Dulcinea" y "Miralcampo", además de asistir a diversas ferias y de ir adaptando su imagen a los diversos mercados, han desarrollado una página web (www.camposdedulcinea.com) y están barajando la posibilidad de realizar anuncios en prensa para introducirse en el mercado alemán. Asimismo, y aunque empezaron elaborando sus primeros caldos como Vino de la Tierra de Castilla, la bodega se ha acogido a la D.O. La Mancha, una garantía de calidad a la hora de abordar mercados foráneos.

del total de la inversión total elegible, unos 191.000 euros. Por otro lado, también reciben la ayuda anual por hectárea de la Consejería de Agricultura para compensar el menor rendimiento de la producción ecológica. Sin embargo, y aunque desde el Ayuntamiento les facilitaron algunos trámites, la burocracia, la demora en el pago de algunas ayudas y las dificultades de la comercialización han sido algunos de los obstáculos a los que se han tenido que enfrentar.

Entre las ventajas que aporta la agricultura ecológica, además de la medioambiental, José Ángel Lozano destaca el tener un producto diferente, con un valor añadido, que se aprecia de forma distinta sobre todo en los países del norte de Europa, donde los consumidores están más concienciados y aprecian más los productos naturales. Por contra, el cultivo ecológico resulta más laborioso que el cultivo tradicional debido a los problemas de plagas, al no poder utilizar productos químicos.

En El Toboso existen otras dos bodegas privadas de vino convencional, además de la cooperativa que cuenta con unos 1.000 socios. En la comarca Dulcinea, tan sólo hay otras dos

bodegas ecológicas: una en Quero y otra en Villanueva de Alcardete, donde la cooperativa también produce algo de vino ecológico. En general, las pocas bodegas ecológicas presentes en Castilla-La Mancha, no llegan a 30, están aún empezando. En el resto de España, aunque son más numerosas (unas 270) tienen todavía una escasa producción.

De las 80 ha que poseen entre ambos socios, este año han cosechado unos 200.000 kilos de uva, que apenas representan el 1% de la cooperativa del pueblo. Sin embargo, reconocen que lo mejor de dirigir su propia bodega es su funcionamiento autónomo. Se han generado además 2 empleos de carácter familiar: Milagros López, esposa de Sebastián, se ocupa de la administración y el técnico en elaboración de vinos es hijo de José Ángel. Asimismo, cuentan con la colaboración puntual de un enólogo.

Por otra parte, tras su rehabilitación, la bodega conserva el encanto de lo antiguo y está incluida en el recorrido que los turistas hacen por El Toboso. La visita es gratuita y colaboran con la oficina de turismo y con las casas rurales de la localidad. El año pasado, coincidiendo con el IV Centenario del Quijote, recibieron numerosos grupos y actualmente también acuden visitantes durante las jornadas cervantinas que se celebran a finales de abril.

Para el futuro son optimistas, creen en el producto y apuestan por la calidad. De momento, ya han cosechado dos premios que avalan su dedicación y su buen hacer: una medalla de plata de la Asociación Regional de Empresarios Vitivinícolas (ASEVICAM) en la categoría de vinos tintos de más de 2 años y un 5º premio en la categoría de vino de la tierra de la asociación de bodegueros AVIMES, por su vino tempranillo joven el pasado año. 🍷



Tras su rehabilitación, la bodega está incluida en los circuitos turísticos de El Toboso.



Los promotores han continuado con la tradición vitivinícola familiar y han mantenido sus viñedos, aunque adaptándolos a los nuevos tiempos.

■ LEADER+ Dulcinea
Tel. 925 565 062
dulcinea@ctv.es
www.dulcinea-leader.com