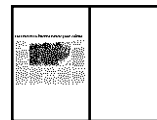


**BODEGAS FONTANA**

21/03/06



# Los vinos de La Mancha quieren ganar calidad

**Una pyme invierte 60.000 euros en hacer fotos a sus plantas para mejorar sus caldos**

**Ángeles Caballero**

MADRID. Los mismos bodegueros de la zona reconocen que hasta hace no demasiado tiempo, el vino de Castilla-La Mancha era conocido por venderse a granel. Sin la imagen ni la marca de un Rioja o un Ribera del Duero, poco futuro se le preveía a los caldos de una comunidad que tiene la mayor superficie de viñedo del mundo, casi 600.000 hectáreas.

En Castilla-La Mancha hay nueve denominaciones de origen, 352 marcas y 594 bodegas, de las que 300 están inscritas en el Consejo Regulador.

Bodegas Fontana es una de ellas. Esta pyme familiar tiene más de 100 años de antigüedad, facturó el año pasado unos cuatro millones de euros y exportó el 30 por ciento de su producción. A su directora, Ana Cantarero, no le gusta presumir. Cuando comenta que en 1997 renovaron la bodega para ampliar producción y mejorar las instalaciones, afirma entre risas que "no contratamos a ningún arquitecto de renombre ni nos gastamos una millonada. Debe ser por la austeridad que caracteriza a los catellano-manchegos".

Sin arquitectos galácticos que le



Parte de las 500 hectáreas de Bodegas Fontana en la localidad de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). ARC-4IVO

respalden, Cantarero tiene ahora una razón por la que sentirse orgullosa. Su bodega ha sido la primera de la región que utiliza el satélite para vigilar sus viñedos. Para ello han invertido 60.000 euros y han contratado a un enólogo chileno, Pedro Parra, que vigilará las fotos de las plantas que les envía el satélite como si fuera el álbum de fotos de un bebé. "Dependiendo del número de hojas que tenga, el color o incluso la mineralización del terreno podremos saber si esa planta es mejor para vino joven o para crianza", comenta.

**Un satélite vigila el crecimiento de la planta y es capaz de determinar si es mejor para producir vino joven o de crianza**

El estudio del terreno, que durará entre 18 y 24 meses, permitirá determinar características concretas de los vinos, ya que hasta ahora se analizaba el suelo sin haber plantado. Rodrigo Espinosa, enólogo de la bodega, va más allá y

dice que "este estudio permitirá mejorar nuestros caldos, sobre todo nuestras líneas de alta gama, como *Quercus* y *Dueto*. Una decisión encaminada a satisfacer los gustos de un consumidor cada vez más exigente, si se observan los datos. Aunque el vino de mesa sigue siendo el producto con más peso dentro del total -60 por ciento-, su consumo cayó el año pasado un 5,1 por ciento en los hogares y un 14,6 por ciento en la hostelería, según los datos de la Federación Española del Vino. Todo lo contrario del vino con denominación de origen,

**Brindis entre volea y volea de Nadal**

Unos cuantos afortunados pudieron disfrutar en la zona vip del Madrid Arena de la victoria de un lesionado Rafa Nadal en la final del Master Series de Madrid en octubre. Y los que celebraron el triunfo del mallorquín brindando con vino lo hicieron con uno de Bodegas Fontana. Más de 5.000 botellas de *Quercus* se sirvieron del que es vino oficial del torneo desde hace cuatro años. "Mucha gente conoce este vino pero pocos saben que se hace en nuestra bodega", comenta su directora. Un buen embajador de la provincia de Cuenca, de la que casi sólo se conocen las Casas Colgadas de su capital.

la sorpresa del año en el sector, cuyo consumo aumentó un 8,2 por ciento.

La paternidad del proyecto es francesa, nuestro rival histórico al menos en materia de caldos. Concretamente de una metodología desarrollada en el Instituto Nacional Agronómico de París. Pero eso no parece importar a Ana Cantarero, que tacha los días del calendario hasta la llegada de mayo. Ese mes empezarán a brotar las plantas, y año y medio después podrá decir si invertir 60.000 euros ha merecido la pena.