

• LA BODEGA •

# Bodegas Fontana

## Los impulsores de la denominación de origen Uclés



EN 1997 LOS HERMANOS CANTARERO TRANSFIGURARON UNA PEQUEÑA BODEGA FAMILIAR CON TREINTA AÑOS DE BAGAJE, EN SEDE DE LA MÁS MODERNA TECNOLOGÍA ENOLÓGICA. PERO LOS CANTARERO TIENEN UN SEGUNDO FRENTE ABIERTO: TRANSFORMAR LA IMAGEN Y CONCEPCIÓN DE ESTE NEGOCIO. UNO DE SUS PILARES SERÁ LA NUEVA DENOMINACIÓN DE ORIGEN MANCHEGA UCLÉS.

**T**an en serio se lo han tomado que Jesús Cantarero, quien comparte la dirección de la compañía con su hermana Ana, se convirtió en principal impulsor de la denominación de origen Uclés, integrada por ocho bodegas. Pero el acontecimiento que más ha acrecentado la popularidad de la bodega ha sido el Master Series de tenis de Madrid, del que son proveedores exclusivos desde hace cuatro años.

Ana Cantarero, codirectora, piensa que precisamente el marketing ha sido el punto débil de Castilla la Mancha. Subsanando este lapsus histórico, en marzo comenzará a promocionarse la Denominación de Origen Uclés.

Las negociaciones de los productores de esta zona que comprende 176.000 hectáreas en veinte municipios conquenses y uno toledano, dieron su fruto cuando en mayo pasado la Consejería de

Agricultura de Castilla la Mancha estableció las normas de producción de la novena Denominación de la región. Hasta que ésta se consolide, Bodegas Fontana, comercializan sus caldos con la D.O. Mancha y también como Vinos de la Tierra de Castilla.

### Maximizar los cultivos

Otra pata fundamental en la política de innovación de la empresa es la mejora de cultivos, para lo cual se reinvierte casi el 70% de sus beneficios, comenzando por un

**“EL MARGEN QUE APLICAN LOS RESTAURANTES EN EL VINO ESTÁ PERJUDICANDO SU CONSUMO”**

estudio de micro terroirs en la finca Monte Carbonero. Durante 18 meses un grupo de expertos realizará excavaciones para analizar la potencialidad del suelo y el desarrollo actual y futuro.

### Restaurantes

En las quinientas hectáreas que comprende esta bodega familiar se cultiva sobre todo la variedad Tempranillo. Las uvas se procesan posteriormente en una bodega de 20.000 metros cuadrados cuya reforma costó casi dos millones de euros; bien empleados, se podría decir, teniendo en cuenta que de los 400.000 euros que facturaba la compañía en 1997 se ha pasado a los 4,7 millones en 2004.

El estancamiento del consumo de vino en España es un hecho y Ana Cantarero opina que el precio que establecen los restaurantes es una de las causas: “El margen que aplican está perjudicando el consumo (...) Los restaurantes deberían controlarlo”. Relata después la experiencia propia de haber comprobado en algún restaurante de cuyo nombre no quiere acordarse de que el precio de una botella de Bodegas Fontana se cuadruplicaba para el cliente final. Cree además que para incentivar el consumo en res-

### LOS “HIJOS” DE BODEGAS FONTANA

#### • Mesta 2004

En esta gama hay variedades de blanco (monovarietal de Macabeo), tinto (Tempranillo) y rosado (Tempranillo). Tienen en común que todos ellos son vinos jóvenes, frescos, y de final persistente.

#### • Fontal Crianza 2002

Elaborado en un 85% con Tempranillo, y Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Estancia en barrica de roble americano nueva durante doce meses. Color rojo intenso y aromas de vainilla y ahumados entremezclados con frutas rojas maduras.

#### • Gran Fontal Reserva Selección 2000

Tempranillo y fermentación maloláctica previa a su estancia en barrica de roble americano durante doce meses. De color granate intenso y aromas de vainilla y ahumados entremezclados con especiosos.

#### • Dueto de Fontana 2002

Vino de la Tierra de Castilla, resultado de un coupage al 50% de Cabernet Sauvignon y Merlot, variedades ensambladas con la madera que le aportan diez meses de crianza en barrica nueva de roble francés.

#### • Quercus 2002

Este vino de Tempranillo pasó quince meses en barricas de roble americano nuevas previo a su embotellado en febrero de 2004 sin sufrir ningún tratamiento estabilizador. Espera conseguir la denominación Grandes Pagos de Castilla.

#### • Pago el Púlpito

Tempranillo recolectado manualmente en una finca a ochocientos metros de altitud de la que se obtiene una uva sobremadura. Crianza de tres meses en barricas nuevas de roble francés y el resto, hasta dos años, en barricas de tercer año de roble americano.

EGG.

taurantes hay que impulsar nuevos hábitos como el servicio por copas o preparado de la botella para que el cliente se la lleve a casa si no la termina en el establecimiento. ([www.bodegasfontana.com](http://www.bodegasfontana.com)) ●

Elia GARCÍA