

Cooperativa Condes de Fuensalida presenta al mercado internacional su vino de aguja rosado semidulce de la variedad garnacha



La cooperativa manchega [Condes de Fuensalida](#) ha presentado su “Vino Rosado Semidulce variedad garnacha” en México, Holanda y Francia. Un caldo novedoso y de calidad, que surgió hace tres años, y que se ha convertido en uno de los productos estrella de esta empresa. El constante esfuerzo de los socios por crear un vino diferente ha quedado reflejado en la elaboración de un producto ligero de tomar, con mucha aguja y con elevada carga frutal.

Tal y como relata el enólogo de la cooperativa, Antonio Moreno, "se trata de un vino muy conocido en nuestra zona que actualmente estamos presentando a nivel internacional en ciudades de países como México, Francia y Holanda". Según cuenta Moreno, *la producción del vino rosado hasta ahora había sido limitada, ya que únicamente se producían 15.000 botellas*. No obstante, en los próximos meses se elaborarán un mayor número de unidades.

La bodega Condes de Fuensalida cuenta con un nicho de mercado a nivel nacional importante. “Tenemos clientes con los que llevamos varios años trabajando, que confían íntegramente en nuestros productos. En el mercado nacional estamos creciendo respecto a la elaboración y venta de vinos de calidad procedentes de la zona [D.O.P. Méntrida](#)”, apunta el enólogo de esta cooperativa.

En lo que al comercio exterior se refiere, esta cooperativa posee clientes en Francia, país donde la variedad de garnacha tiene muy buena aceptación y espera abrir mercados en otros lugares

donde actualmente se están presentando sus productos. En los últimos años Bodegas Condes de Fuensalida ha hecho un gran esfuerzo de inversión para adaptarse a los nuevos tiempos que vive el sector. *“Disponemos de las últimas tecnologías y medios para elaborar productos de alta calidad, buscamos matices diferenciadores siempre teniendo en cuenta el apoyo que nos ofrece una Denominación de Origen singular, como es la D.O.P. Mérida”.*

Actualmente, esta cooperativa se halla inmersa en un proyecto de ampliación, ya que su producción ha aumentado en los últimos años 1.5 millones de kilos de uva. “Hemos adquirido nuevos equipos orientados a producir vinos de mayor calidad”, afirma Antonio Moreno

La cooperativa Condes de Fuensalida, se fundó en el año 1974 con la unión de 60 viticultores, cuyos antepasados se habían dedicado ya a la elaboración del vino de forma artesanal. *En la actualidad esta bodega cuenta con unos 150 socios y un viñedo propio de 700 hectáreas. Su producción actual oscila entre los 5,5 millones de kilos de uva.*

La bodega, situada en la localidad de Fuensalida, se ubica en la zona de mayor producción de uva en el ámbito geográfico de la Denominación de Origen Mérida. Los terrenos de procedencia de su uva se sitúan al norte de Toledo, entre el río Tago y la Sierra de Gredos. El clima mediterráneo – continental, ofrece las condiciones idóneas para la producción del cultivo de la vid y *favorecen el manejo del viñedo en condiciones naturales ecológicas.*

La calidad como fundamento

Precisamente, tal y como afirma Antonio Moreno, *el principal objetivo se basa en afrontar un modelo de negocio basado en la calidad y el diseño de los productos, y la apertura de nuevos mercados.* “Queremos elaborar productos que expresen el carácter del terreno y de la zona, junto a otros matices que los hagan únicos”, manifiesta Moreno.

La mayor parte del viñedo de esta cooperativa es la variedad garnacha. Asimismo, son muy abundantes las viñas viejas, con una media de edad superior a 40 años, conducidas en vaso, en secano y con producciones muy bajas.

En los últimos años se han introducido otras variedades de uva (tempranillo, merlot, syrah, cabernet...) que complementa las cualidades autóctonas de la garnacha

Cepas centenarias

Esta bodega está trabajando en un proyecto denominado “Garnachas Centenarias”, *una iniciativa*

basada en la selección de viñedos muy viejos a partir del cual están elaborando un vino a procedente de variedad garnacha con la finalidad de conseguir una vez más, un producto novedoso.

Respecto a la a posibilidad de llevar a cabo un proyecto de integración cooperativa, el enólogo cree en la fusión como fórmula para acometer grandes proyectos de comercialización. Por ello, desde la bodega confían en encontrar el modelo idóneo que les permita crear una cooperativa conjunta. “Energía, esfuerzo, respeto e implicación son los pilares fundamentales en los que se basa la cooperativa Condes de Fuensalida”, afirma Antonio Moreno.

Fuente: Cooperativa Condes de Fuensalida