

ANTONIO CERDÁ CONSEJERO DE AGRICULTURA

# «Nuestros bodegueros han evolucionado para elaborar vinos de alta expresión»

«Muchos productos de la Región son susceptibles de obtener la Marca de Garantía Calidad Alimentaria»

M.L.M.  
MURCIA

**Q**ué le parece la iniciativa del Club de Cata de Vino La Sacristía y el Ayuntamiento de Murcia de incluir dentro de la Feria de este año una muestra con degustación de vinos y productos de la región?

-Me parece una idea estupenda a la que aventuro mucho éxito y me consta que se ha intentado organizar, con ciertas variantes, en anteriores ocasiones pero no ha sido posible hasta este momento. **-Los vinos de la Región cuentan hoy día con gran prestigio fuera de nuestras fronteras pero parece que no son tan conocidos entre los consumidores murcianos ¿a qué cree que se debe?**

-En general los murcianos, a diferencia de otras regiones, no hemos tenido la cultura de apreciar lo nuestro. Además, lleva su tiempo el cambio de unas costumbres tan arraigadas como que, hasta hace relativamente pocos años, el consumo regional de vinos tradicionales se basaba casi exclusivamente en el acompañamiento de las tapas. Las Denominaciones de Origen de Murcia supieron reaccionar demostrando que con su patrimonio vitícola podían cubrir, más fácilmente que otras denominaciones por las características medioambientales de nuestro ámbito geográfico, las demandas actuales de vinos con intenso color, concentrado de fruta, generosos de alcohol, pero equilibrados, con mucho cuerpo y buena estructura. El nivel de calidad de los vinos regionales ha ido subiendo en los últimos años a medida que se han ido realizando inversiones en tecnología, en viñedo y ha aparecido una generación de nuevos enólogos con buenos conocimientos. Los bodegueros están trabajando en firme seleccionando viñas viejas, haciendo largas maceraciones en busca de vinos de alta expresión en color y cuerpo, invirtiendo en barricas caras y consecuencia de todo ello, consiguiendo unos vinos de gran calidad muy valorados en los concursos nacionales e internacionales.

**-¿Cree que con iniciativas como esta muestra de productos se extenderá el conocimiento de los habitantes de la Región de los productos de su tierra?**

-Indudablemente, porque los acerca a los consumidores. Hasta ahora se han presentado principalmente en ferias y actos de promoción dirigidos a los profesionales del sector de alimentación que actúan de intermediarios en la cadena de comercialización, con la excepción de las iniciativas llevadas a cabo por algunas grandes superficies con sus ferias o muestras de productos regionales en sus propios establecimientos.

**-¿Qué papel desempeña el cultivo de viñedos para elaboración**



ANTONIO CERDÁ, CONSEJERO DE AGRICULTURA. / GEMA ESCOBAR

**de vino dentro de la agricultura?**

-Se trata del principal cultivo de secano en nuestra Región. Se cultivan unas 41.000 Has.

**-¿Qué producción de caldos tiene en la actualidad la Comunidad Autónoma y cómo evoluciona su exportación?**

-Según datos estadísticos de la campaña 2001/2002 la producción regional de vinos superó la cifra de 66 millones de litros, de los cuales solo se comercializan amparados por las denominaciones de origen unos 21 millones de litros. En cuanto a exportación, va aumentando las ventas de vinos embotellados. En el conjunto de la U. E., desde el año 1997 al 2002, ha aumentado el valor de la exportación de 7,58 a 20,09 millones de euros, siendo significativo el descenso del valor de la exportación a Suiza y en menor grado a Bélgica y Luxemburgo, donde se envía la mayor parte de vinos a granel. En cambio, destaca el incremento a Estados Unidos, país de gran poder adquisitivo cuyo valor ha pasado de 0,18 a 3,66 millones de euros.

**-Además de los vinos en esta I Muestra hay presentes otros productos entre los que ocupan un lugar predominante los quesos ¿qué tipo de quesos se elaboran hoy día en la Región?**

-La Región de Murcia cuenta con dos denominaciones de origen en quesos de cabra: 'Queso de Murcia al Vino' y 'Queso de Murcia' con sus variedades curado y fresco.

Además se elaboran quesos frescos tradicionales; quesos curado al pimentón; quesos de coagulación ácida con diferentes sabores: natural, al pimentón, pimienta blanca, finas hierbas, romero y almendra molida; quesos de pasta blanda para untar también con diferentes sabores; quesos en aceite de oliva, quesos ecológicos. La mayoría de ellos elaborados con leche de cabra, aunque también se hacen de mezcla y una pequeña cantidad con leche de oveja.

**-¿Qué otros productos de alimentación considera que tienen características para ser comercializados como Alimentos de Calidad de Murcia?**

-En la actualidad el Arroz de Calasparra y el Pimentón de Murcia son también productos amparados por Denominaciones de Origen y está en trámite la D.O. Pera de Jumilla. Como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) se comercializa Jamón Serrano, y con las denominaciones Agricultura Ecológica y Producción Integrada una gama amplia de productos acogidos a sistemas de cultivo diferenciados. Bajo la Marca de Garantía 'Calidad Agroalimentaria'- Control Región de Murcia se ha protegido un Aceite de Oliva Virgen Extra y próximamente cordero segureño, uva apirena, encurtidos y conservas en cuyas empresas están preparando sus correspondientes pliegos de condiciones. Muchos productos son susceptibles de obtenerla si las empresas lo solicitan y se someten a un control externo.

«Los bodegueros han conseguido unos vinos de calidad muy bien valorados en los concursos»

«El valor de la exportación de vinos ha crecido 12 millones de euros en cinco años»

## INFORMACIÓN PATROCINADA POR:



AYUNTAMIENTO DE MURCIA  
Concejalía de Cultura y Festejos



Región de Murcia  
Consejería de Agricultura,  
Agua y Medio Ambiente



Denominación de Origen  
Vinos de Yecla



JUMILLA  
Denominación de Origen  
Vinos de Jumilla



Bodegas Antonio Candela  
e Hijos, S.A.

Iglesia Vieja



COOPERATIVA DEL VINO DE  
YECLA "LA PURÍSIMA"

BODEGAS  
CASTAÑO

Bodegas Castaño, S.L.

Carrascalejo

Bodegas Carrascalejo, S.L.

CASA  
CASTILLO

Bodegas Julia Roch Melgares  
e Hijos, C.B.



BSI

BODEGAS SAN ISIDRO  
Bodegas San Isidro



Finca Luzón

ALCEÑO



Bodegas Pedro Luis Martínez



BODEGAS Y VINEZOS  
CASA  
DE LA  
ERMITA  
Bodegas Casa la Ermita



BODEGAS DEL  
ROSARIO

Bodegas del Rosario



Bodegas Valle del Carcho, S.L.

Bodegas Valle del Carcho



Mateo Hidalgo, S.A.



Juan Pérez Marín, S.A.



Aromadul Jamones



Fuenblanquilla, S.A.T.