**Rhodelinda**

**Mar F.**

**"La pérdida de consumo es un reto sostenible para seguir manteniéndonos en el futuro y no tener que abandonar el objetivo de la vid"**

**María Antonia Fernández-Daza, la responsable de dirigir la cata, defendió en FENAVIN el desarrollo sostenible de las bodegas en una actividad impulsada por la Cámara de Comercio de Ciudad Real**

**CIUDAD REAL, 12-05-2015**.- El Programa Provincial de Apoyo a la Comercialización Internacional de Cooperativas Agroalimentarias de la provincia de Ciudad Real (ImpulsaCoop) puesto en marcha por la Diputación Provincial, en colaboración con la Cámara de Comercio de Ciudad Real, ha desarrollado hoy una cata en FENAVIN que ha tenido como objetivo primordial potenciar la sostenibilidad de la producción del vino de diferentes cooperativas seleccionadas para el evento. "Es una selección que expresa hacia donde van estos vinos que se están haciendo en las bodegas de Ciudad Real", ha explicado Maria Antonia Fernández-Daza, encargada de la elección de los vinos y la impartición de la cata.

La actividad es la "guinda", según Fernández Daza al programa ImpulsaCoop, promovido por la Cámara de Comercio de Ciudad Real, que ha facilitado a las cooperativas de la provincia durante seis meses varias herramientas estratégias para fomentar su salida al exterior. "El desarrollo sostenible en las actividades de producción y comercialización es lo que a todos nos gustaría llegar", ha afirmado la Diplomada Superior en Viticultura y Enología, quien ha defendido la homogeneización de esta filosofía para que el mercado fuera sostenible, "porque también lo ha de ser a nivel económico", ha espetado.

Desde un airén hasta un tempranillo, pasando por sauvignon blanc y moscatel, syrac y gasificados. En total hasta 10 vinos los que se han probado esta tarde en la sala de catas Custodio Zamarra para mostrar a compradores "las tendencias que marcan estilos y caminos; no todas las bodegas hacen lo mismo" ha afirmado la profesional. Una circunstancia que deben buscar los bodegueros y cooperativas, porque según Fernández Daza, "hoy en día ya no se hacen vinos mediocres, y quien lo haga, no tiene futuro", ha sentenciado, "se quedarán atrás y no remontarán ni bajando precios".

Para ella la calidad debe ir acompañada de la sostenibilidad. Al mismo tiempo, supone una herramienta importante para paliar ese "descenso de consumo aparente" que sin embargo para la diplomada para la degustación de vinos por la Universidad de Burdeos, "no debe suponer un handicap". Maria Antonia Fernández Daza opina que esta circunstancia es un "reto sostenible para seguir manteniéndonos en el futuro y no tener que abandonar el objetivo de la vid".

**El equilibrio y la sostenibilidad**

"La calidad no es siempre lo más caro", ha afirmadola ponente, quien explicó en la actividad que "debe existir un equilibrio entre lo que ofreces y el cliente paga por ello". Para ella, la ventaja de los vinos de Castilla-La Mancha es que hay una gran variedad de elaboraciones, "un vino para cada ocasión y consumidor", lo que permite un amplio abanico de propuestas y estrategias que permitan dar salida a todo el vino que se produce en el mayor viñedo del mundo.

**Apoyo a la Comercialización Internacional**

El Programa Provincial de Apoyo a la Comercialización Internacional de Cooperativas Agroalimentarias de Ciudad Real, iniciado el pasado año por la Diputación Provincial con el apoyo de la Cámara de Comercio, cuenta con 31 cooperativas inscritas, de las cuales 20 cooperativas participan a nivel individual y 11 más lo hacen a través de dos Plataformas de Comercialización Común para distintas cooperativas Base, que desde la Cámara se está impulsando: Oleo Jabalón – Campo de Montiel y Vinóleo -  Campo de Calatrava.

El Programa trabaja de forma directa en la mejora comercial de las cooperativas, mediante consultorías individualizadas, contratación de expertos en internacionalización, creación de agrupaciones de comercialización internacional, entre otras acciones, con resultados medibles, que redunden en una mejora del sector.

**EN LA FOTO: MARIA ANTONIA FERNÁNDEZ DAZA**