**Jornada técnica “Vinos de Pago, ¿un valor añadido en mi lista de vinos?”**

* 1. **FENAVIN analiza el valor estratégico de los Vinos de Pago**
	2. **como sello de calidad y diferenciación en las bodegas**

**Ciudad Real, 7-05-2025.-** La 13ª edición de la Feria Nacional del Vino, **FENAVIN**, que se celebra en Ciudad Real entre el 6 y el 8 de mayo en el complejo IFEDI de Ciudad Real, ha acogido en la mañana del miércoles una jornada técnica denominada “*Vinos de Pago, ¿un valor añadido en mi lista de vinos?”,* enfocada en cómo estas figuras de calidad ofrecen un valor añadido a las listas de vinos de las bodegas.

Una actividad organizada por Bodegas Montalvo Wilmot (Argamasilla de Alba, Ciudad Real) – Pago Los Cerrillos y coordinada por su propietario, **Javier Montalvo Wilmot**, en la que han intervenido la enóloga de esta bodega, **Nieves Lucendo Díaz**; la responsable de Vinos y Destilados en Benibaldo S.A, **Sira Burón Miranda**; y la sumiller del restaurante El Coto de Quevedo, **Teresa Pecero Francés**.

Javier Montalvo ha introducido a los asistentes a esta actividad sobre qué son los denominados como “Vinos de Pago”, para después profundizar en el potencial de los Vinos de Pago como herramienta estratégica en la construcción de una oferta enológica de calidad excepcional, a través de la visión de las ponentes con tres enfoques diferentes: producción, distribución y venta. Todos ellos en Castilla- La Mancha, ya que de los 26 pagos que existen actualmente en España, la mitad de ellos se encuentran en esta región, seguidos de otros 4 en Navarra, 4 en Valencia, 3 en Castilla y León y 2 en Aragón.

Montalvo Wilmot ha explicado que para que un vino consiga dicha calificación requiere un control muy riguroso en la producción, elaboración y embotellado dentro del mismo Pago. Un proceso de reconocimiento que oscila entre 7 y 9 años de duración, en primer lugar por parte del Gobierno regional, en su caso el de Castilla-La Mancha, pasando por el Gobierno de España y, finalmente, el control de calidad certificado por la Unión Europea, a través de la Comisión de Agricultura.

Así, según la Ley del Vino de 2003 para la aprobación de la DOP Vino de Pago existen unas exigencias legales mínimas como que el cultivo de la uva, la elaboración y embotellado del vino sean en el propio Pago, además de exigencias sensoriales que otorguen un carácter distintivo tales como microclima, suelo o técnicas de viticultura y de vinicultura características.

En este sentido, el coordinador de dicha actividad ha destacado que lo más importante es el “valor diferencial” que tiene para el mercado y el consumidor este tipo de vinos, no solo el cumplimiento de los criterios técnicos exigidos legalmente. Ha remarcado, además, que la motivación de la bodega para ser declarada Vino de Pago debe ser el reconocimiento de su singularidad, la obtención de un carácter exclusivo y la mejora de su imagen.