



INAUGURACIÓN “BODEGAS PALOMAR SÁNCHEZ”

EL DELEGADO DE AGRICULTURA ANÍMA AL SECTOR VITIVINÍCOLA A
COMERCIALIZAR SUS VINOS

Así lo afirmó José María Ayanz durante la inauguración de las Bodegas Palomar Sánchez de Tarancón

El Delegado Provincial de Agricultura, José María Ayanz, ofreció ayer durante la inauguración de las Bodegas Palomar Sánchez de Tarancón el apoyo por parte de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha a los proyectos de jóvenes emprendedores del sector vitivinícola facilitando subvenciones a este tipo de empresas.

“Hoy estamos aquí para animar a estos cuatro jóvenes hermanos que han hecho realidad su sueño apoyados por sus padres que un día soñaron que querían montar su propia bodega para producir su propio vino”, añadió Ayanz.

El Titular Provincial de Agricultura efectuó algunas alusiones a la OCM del vino debido a que “estamos en un momento de cambio, de cierta incertidumbre, y el reto que tienen las bodegas ahora es la comercialización”.

Ayanz comentó que en esta “herramienta” como es la OCM existen 32.000 euros en materia de ayudas para la comercialización del vino y “una de las asignaturas pendientes del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha es la comercialización porque es necesario dar a conocer nuestros caldos fuera de nuestras fronteras”.

En su intervención, el Alcalde de Tarancón, Raúl Amores, elogió la labor “de estos jóvenes empresarios al desarrollar un proyecto de calidad que están defendiendo fuera de Tarancón su nombre y sus cualidades, dentro de una tierra específica y concreta que lleva la marca de Taranz, que significa Tarancón, una tierra áspera, rojiza, como su propio vino”.

Las Bodegas Palomar Sánchez

Los hermanos Palomar Sánchez comenzaron su andadura en 2005 aunque desde los orígenes su familia siempre ha sido viticultora. Trabajan con 16 hectáreas de vid, continuando con la tradición de sus antepasados y esa ha sido la ilusión que les ha llevado a seguir adelante. “pues estamos muy orgullosos de nuestros viñedos”, según afirmó Pilar Palomar en el transcurso del acto.



Partiendo de esta filosofía, cuidan cada una de sus viñas intentando mantener su individualidad y sus características en armonía con todo lo que le rodea y le influye. Quieren, según manifestaron, que cada vino se identifique con el terreno en que crece la uva y actualizarse día tras día de la mano de las nuevas tecnologías y siempre con la utilización de una agricultura ecológica.

Las Bodegas producen alrededor de 35.000 litros de vino al año para poder competir en los mercados nacionales e internacionales con unas 40.000 botellas de vino que engloban 7 variedades de vino: 2 de ellas de Denominación de Origen Uclés y las otras 5 con Denominación de Origen Tierra de Castilla

Sus viñedos están repartidos en distintos parajes: Aldehuela, Sabuco, Santísimo, Monte Encinar, Hoyabaza. Todas las viñas son de secano y la variedad predominante es la de tempranillo. La media de edad de las vides es de 20 años, y la mayor parte están dispuestas en espaldera.





DPTO. DE COMUNICACIÓN CEOE CEPYME CUENCA
C/ Cardenal Gil de Albornoz, 2- 5 Pl. 16001- CUENCA Tfno: 969 21 33 15 Fax: 969 22 96 16
E-mail: jgracia@ceoeuencia.org ó prensa@ceoeuencia.org [http:// www.ceoeuencia.org](http://www.ceoeuencia.org)