

# La dura resaca del vino del ex alcalde

La Pobla del Duc invirtió 120.000 euros en un caldo 'público' que no se vende / El nuevo Gobierno ha paralizado la producción

H. SANJUAN / Valencia

El ambicioso proyecto para elaborar, con dinero público, un vino de crianza con *Denominación de Origen* de La Pobla del Duc se ha picado. El anterior equipo de Gobierno invirtió cerca de 120.000 euros para hacer una bodega municipal, comprar buenas variedades de tempranillo y hacer un vino propio «de excelente calidad» para «promocionar el pueblo». Incluso se contrató a un enólogo —a 1.800 euros el mes, explican fuentes del actual Ejecutivo local— para que vigilara todo el proceso y se buscaron

da en el mercado no fue la esperada pese a la promoción en ferias gastronómicas y de turismo. Pese a ser una edición limitada (en total se pensaron hacer entre 8.000 y 10.000 botellas), todavía hay centenares de botellas por vender y cerca de 3.000 litros todavía sin embotellar, señala el actual alcalde, el socialista Vicent Gomar.

Tal es la situación que el consistorio no sabe como deshacerse de un vino que no ha calado entre el público. De momento, explica Gomar, se ha decidido reducir el precio a la mitad y se venderán las botellas restantes a 2,5 euros. Además, el resto de litros todavía en barrica se embotellará en envases más económicos después de llegar a un acuerdo con la cooperativa municipal que les suministrará botellas sin estravagancias. «Sólo con el cambio de la botella podremos ahorrar un euro en cada unidad», explica el nuevo alcalde.

Según sus cálculos, la idea de su antecesor ha creado un agujero de 100.000 euros en las arcas municipales por lo que se ha decidido paralizar la producción. Para Gomar, la elaboración del caldo suponía un gasto excesivo para el municipio que, en plena crisis, tiene cuestiones más importantes que atender.

El vino de «excelente calidad» se venderá por 2,5 euros para acabar la tirada

unas botellas de diseño y una etiqueta impactante con la silueta del campanario como elemento identificador. Todo ello, a cuenta de un presupuesto (aunque con ayudas de otras instituciones) de un consistorio de apenas 2.500 vecinos.

Tras siete meses en barrica, el caldo salió a la venta pero su acogida



El anterior alcalde promociona el vino en una feria gastronómica. / EL MUNDO

## Los gastos de la bodega municipal

### 120.000 euros

>El presupuesto del proyecto incluía la construcción de la bodega, la compra de la variedad de tempranillo y la elaboración del vino. Contó con las ayudas de otras instituciones públicas.

### Y 1.800 para un enólogo

>Dentro de la partida, se contrató por 1.800 euros anuales a un experto enólogo para que supervisara la calidad de la uva comprada y controlara todo el proceso de fermentación en barricas del caldo.

No piensa lo mismo el anterior alcalde, Natalio Navarro (PP), que señala que se trata de un gran vino (la cooperativa local sólo hace de mesa) que ayudaba a promocionar el pueblo. «Somos el único pueblo del mundo que está haciendo un vino propio y eso nos ha dado una publicidad impagable en los medios de comunicación». Además, Navarro apunta que la bodega local era una pieza más de la apuesta de la localidad por el turismo rural. Se construyó también un hotel, un taller de enología y se potenció una fiesta nueva —*La Raimà*, una especie de Tomatina pero con uva—. Precisamente, esta celebración también se suprimió este año puesto que generaba pérdidas al Ayuntamiento. Por ello, Navarro ve una motivación política en la paralización de sus proyectos que, con el tiempo, «hubieran dado rentabilidad».