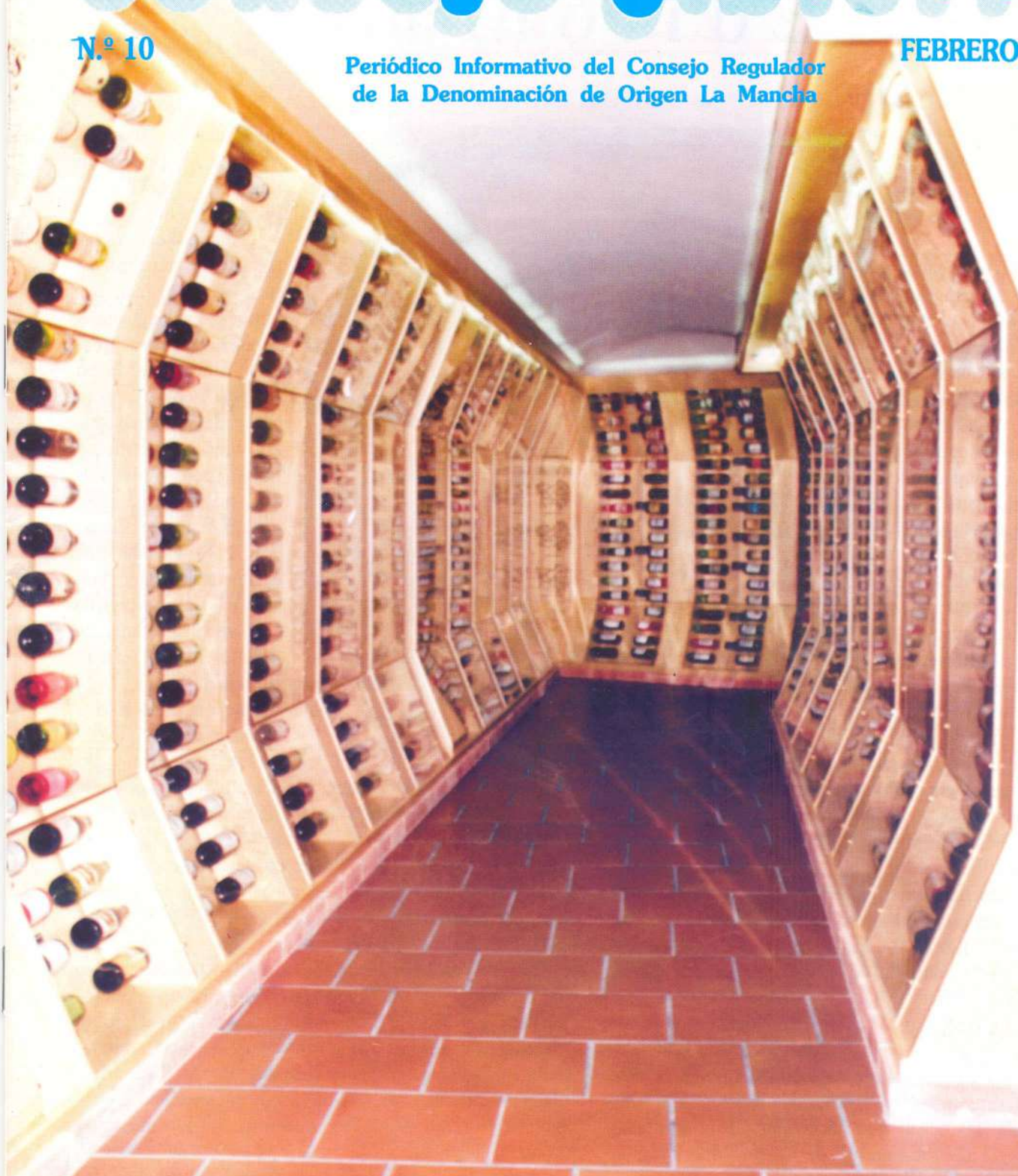


Consejo Abierto

N.º 10

Periódico Informativo del Consejo Regulador
de la Denominación de Origen La Mancha

FEBRERO 1996



- NUEVO REGLAMENTO
- PARADAS EN LA FERMENTACION ALCOHOLICA
- TERTULIA
- CONSEJO MEDICO
- EXPORTACIONES



Editorial

Nuestra revista Consejo AbiertO, se ha mantenido en silencio durante más de cuatro años.

Los motivos de nuestro callar escrito fueron varios, pero ninguno de ellos estuvo motivado porque nuestro (vuestro) Consejo Regulador hubiese cerrado sus puertas o porque no tuviésemos nada que decir.

La falta de apoyos directos para su edición y la necesidad de dedicar todos nuestros fondos presupuestarios al cumplimiento de otros objetivos, que entendimos más perentorios, nos obligaron a suspender temporalmente la edición de nuestro soporte de comunicación.

Todos nuestros amigos, los miembros de este Consejo, los viticultores y vinicultores inscritos, conocían la necesidad de trasladar nuestra Sede Oficial desde los antiguos edificios que ocupábamos en la calle Canalejas, hasta las actuales instalaciones que hoy, propiedad del Consejo, poseemos en la Avenida de Criptana.

La nueva Sede costó muchísimo tiempo, esfuerzos y dinero, pero en la actualidad es, sin duda, la envoltura de prestigio que necesitaban nuestros socios, los vinos que ellos elaboran y el personal que lleva a cabo las tareas que hacen posible la administración de la Denominación de Origen más amplia del mundo vitivinícola.

Innumerables cursos de cata, infinidad de acciones promocionales dentro y fuera de nuestro país, presentaciones, asistencia a ferias, gestiones de apoyo ante las autoridades para nuestros vitivinicultores, que se hallaron luchando denodadamente contra las inclemencias del tiempo, traducidas en heladas



PRIMER PREMIO: Autor: D. Marcial Góngora Ramos
Título: En casa de mi abuelo

terribles y secas, ocuparon nuestro tiempo y nuestros fondos.

La necesidad de dotar a nuestro Consejo con un Museo del Vino, de difícil realización y costosa gestión, ocupó también nuestro tiempo y gran parte de nuestras posibilidades presupuestarias, pero nadie podrá negar que hoy, ese Museo del Vino con D. O. La Mancha, es un orgullo no solamente para nuestro Consejo, sino que es un alarde de belleza histórica para toda la región castellano-manchega.

Pero tal como decíamos, el período de silencio ha acabado. El apoyo de las Cajas Rurales de nuestra Zona de Producción (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo), nos permite salir, otra vez a la calle, con este número 10 de Consejo AbiertO que llegará gratuitamente, como anteriormente lo hacía, a la casi totalidad de los componentes de nuestro sector.

Nuestro trabajo no acabará aquí. El compromiso de colaboración que hemos pactado con las mencionadas Cajas Rurales, nos permitirá editar, en el curso de este año, otros tres números de nuestra revista, editar asimismo el Nuevo Reglamento del Consejo y emprender una serie de acciones promocionales de las que, en su momento, daremos debida cuenta a nuestros lectores.

A través de las páginas de este Consejo AbiertO y de los próximos que publiquemos, informaremos de todas nuestras acciones, de todas nuestras ilusiones y demostraremos que nuestro Consejo Regulador sigue, como desde el día de su fundación, teniendo sus puertas abiertas para todos sus socios y amigos.

Alcázar de San Juan
Febrero de 1996

Edita:

C.R.D.O. "La Mancha"

Presidente:

Nicolás López Treviño

Secretario:

Alfonso Alonso Ramos

Director:

René H. Montarcé-Rieu

Redactora Jefe:

Blanca Alvarez Yácoma

Asesor Médico:

Juan A. Jiménez Escribano

Asesor Control de Calidad:

Alipio Lara Olivares

Asesor Hostelería:

Adolfo Muñoz

Asesor Vitícola:

Félix Yáñez Barrau

Administración:

Avda. de Criptana, 73
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Telf. 54 15 23 - Fax 54 65 39

Redacción y Publicidad:

cf. Los Mesejo, 14 - 3.º 5
28007 Madrid
Telf. / Fax 501 46 10

SUMARIO:

- 2 Editorial
- 3 Noticias breves
- 4 Nuevos precios para los seguros vitícolas
- 6 Consejo Médico
- 8 Tertulia
- 10 Nuevo Reglamento del Consejo
- 11 Paradas en la fermentación alcohólica
- 12 El vino reduce el colesterol
- 13 VIII Concurso a la Calidad
- 14 Promover un consumo moderado del vino
- 15 Exportaciones

Portada:

Museo del vino del C.R.D.O.

Imprime:

Ind. Gráficas MATA, S. L.
Ferrocaril, 4
Telf. y Fax (926) 54 09 35
Alcázar de San Juan (C. R.)

Depósito Legal:

M-8666-1989
Prohibida la venta

noticias breves

El C.R.D.O. asistirá a la "London TRADE FAIR"

El C.R.D.O. dispondrá de un stand de degustación permanente con más de 50 m.² en la mencionada Feria, en la que participarán los vinos de las siguientes bodegas: Ayuso, S. L.; Cooperativa Virgen de las Viñas; Cooperativa Cristo de la Vega; Julián Santos, S. L.; Caserío Vigón, S. A.; Viñedos y Reservas, S. L.



Presentación de Vinos en Cuenca

El 15 de Febrero tuvo lugar una presentación de vinos con Denominación de Origen "La Mancha", en el Hotel Torremangana de Cuenca.

El acto fue subvencionado y organizado por el Patronato de Promoción de dicha provincia y el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha".

(Más información en nuestro próximo número).

La Hostelería Balear elogia los vinos de "La Mancha"

Dentro del Plan de Promociones que actualmente es desarrollado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", un grupo de Restauradores de la Asociación Gastronómica Cala Millor, integrados en la hostelería balear, han recorrido las instalaciones de Vinícola de Castilla, en Manzanares y Cooperativa Virgen de las Viñas, en Tomelloso, en las que recibieron cumplida información sobre la producción y características de los vinos por ellas comercializados, así como de las innovaciones técnicas llevadas a cabo en sus instalaciones.

En el Consejo Regulador participaron en una Cata comentada de vinos nuevos, los sometidos a crianza y los de reserva y gran reserva, desarrollada por el responsable de los Servicios Técnicos de este Organismo, Don José Luis Barco, la que una vez finalizada, dio paso a un amplio coloquio en el que se analizaron las características de los vinos catados, variedades de las que proceden, métodos de elaboración y de selección de cosechas para el logro de los diferentes tipos de vino analizados.

La grata impresión recibida tras la Cata de estos vinos de La Mancha, quedó reflejada en elogiosos comentarios, extendidos a las bodegas productoras, tras comprobar en las visitas realizadas la certera trayectoria emprendida, que está sustentada en la obtención de calidad con dedicación a la noble actividad de producir vinos que prestigian el buen nombre de La Mancha, y de los que algunos ya tienen preferencial consumo por los habitantes de las Islas.

El Consejo Regulador se felicita de la buena acogida que vienen teniendo esta serie de actos desarrollados conforme al Plan de Promoción establecido de expandir la cultura del vino con la respuesta, siempre elogiosa de los profesionales del Sector y del total de consumidores.

Curso de Cata de los vinos de "La Mancha" en Valencia

Coincidiendo con el VIII aniversario de la fundación del Club de Enófilos de Valencia, el Consejo Regulador impartió en la ciudad del Turia un Curso de Perfeccionamiento de Cata de vinos blancos jóvenes tradicionales y espumosos, al que han cursado inscripción más de cincuenta alumnos amantes de la Cultura del Vino.

La primera semana de este Curso que se celebró en la Sede del Consejo Regulador de los vinos Valencianos, se inició con la metodología de la cata y su desarrollo estuvo a cargo de D. Alipio Lara, Vocal Técnico del Consejo Regulador de "LA MANCHA" y Dtor. de la Estación de Viticultura de Alcázar de San Juan, impartiendo los siguientes temas sobre Viti-vinicultura, Enología, Estructura y Composición del Vino, Denominación de Origen y Vino nutrición y salud, el Director del Centro de Capacitación y Experimentación de Tomelloso, D. Félix Yáñez, el Director Técnico de Vinícola de Castilla, D. Adolfo Monsalve y el Portavoz del Comité de Cata del Consejo Regulador "LA MANCHA", D. José-Luis Gutiérrez.

El presente Curso viene precedido de la importancia que el Club de Enófilos de Valencia concede al programa de difusión que de la cultura del vino viene desarrollando el Consejo Regulador "LA MANCHA", cuya acción está siendo elogiada por los más diversos sectores del mundo vitivinícola y profesionales de la clase médica que se felicita de que en estos cursos de cata se exponga un tema tan importante como el relativo al vino y la salud, tan manipulado por quienes desoyendo lo aconsejado por autoridades en la materia, magnifican las consecuencias negativas del alcohol, silenciando los efectos beneficiosos del consumo moderado del vino.

El C.R.D.O. "La Mancha" logra nuevos precios para los seguros del año 1996

El Presidente de Agroseguro, S. A. Esteban Tejera Montalvo, es entrevistado por Consejo Abierto y explica las nuevas coberturas para las variedades autorizadas por el Consejo Regulador "La Mancha".

Consejo Abierto: El año pasado La Mancha tenía contratado el Seguro Combinado de uva de Vino con un precio para la variedad Cencibel (Tempranillo en La Rioja) que era de 40 pesetas.

Para el año en curso, ese precio llega a las 50 pesetas. En La Rioja, en cambio, se paga por la misma variedad 65 pesetas kilo. ¿A qué se debe esta diferencia de precios?

Esteban Tejera: El porqué de esa diferencia es algo que trataré de explicar, aunque la fijación de precios no es responsabilidad de Agroseguro, sino que es tarea de ENESA, que pertenece al Ministerio de Agricultura.

Nosotros, desde hace un par de años, venimos recibiendo de parte del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, información con respecto a esta diferencia de trato dado que ese Consejo defiende una posición tendiente a lograr que la misma desaparezca. Entiendo que esa diferencia que todavía contempla el MAPA, se debe en parte a un hecho histórico. Cuando se fijaron los primeros precios para esa variedad la situación del mercado en La Rioja era mucho más alta en precios que la que había en La Mancha en esos momentos. Afortunadamente, la labor del Consejo Regulador "La Mancha" ha potenciado la mejora en la elaboración de sus vinos y existen hoy en día excelentes vinos varietales elaborados que no guardan diferencia con sus similares riojanos, ni en cuanto a rendimientos ni en lo relativo a las características biológicas y fisiológicas de la variedad Cencibel.

Nosotros hemos apoyado siempre las reivindicaciones que el C.R.D.O. La Mancha ha hecho y hace al respecto y creo que con la subida de precios de este año, se ha logrado un avance importante. En cuanto al resto de las variedades, también la subida ha sido seria y se ha logrado que por parte de ENESA existiera un tratamiento mejor.

Por ejemplo, para la variedad Airén el precio ha pasado de 24 a 28 pesetas y para las Cabernet Sauvignon y Merlot que antes se cotizaban a 50 pesetas este año se pasa a 60 pesetas kilo.

Como usted verá la convergencia de precios se está haciendo realidad. Claro que todos querríamos que dicha convergencia se produjera en menos tiempo.

C.A.: Sobre todo si se tiene en cuenta que el Consejo Regulador La Mancha, tiene a más de 35.000 viticultores inscritos.

Esteban Tejera: Eso sin duda es un motivo de peso que ENESA tiene seguramente en cuenta.

C.A.: ¿Puede usted explicarnos las funciones de ENESA y de AGROSEGURO?

Esteban Tejera: ENESA es la Entidad Estatal de Seguros Agrarios y es un organismo autónomo dependiente del MAPA, mientras que AGROSEGURO es una Sociedad Anónima que gestiona en nombre y por cuenta de todo el sector asegurador privado los Seguros Agrarios. ENESA determina los planes de seguros, las producciones que van a estar cubiertas y qué riesgos gozarán de esa cobertura. También determina qué porcentaje de la prima va a estar subvencionado por el Estado y cuales son los precios máximos para las distintas variedades y cuáles de ellas se pueden asegurar. ENESA determina, asimismo, las condiciones mínimas de cultivo que tiene que tener un viñedo para ser asegurable.

Nosotros, AGROSEGURO, somos los gestores de esos seguros agrarios y nos dedicamos técnicamen-

te a llevarlos a cabo siguiendo las instrucciones de ENESA en cuanto a precios y coberturas.

C.A.: De vez en cuando, en distintas publicaciones del sector, se producen quejas de parte de distintas agrupaciones agrarias, relacionadas con que AGROSEGURO paga mal y tarde o que a veces se niega a pagar daños que el viticultor considera que están cubiertos por su póliza. ¿A qué se deben estas quejas y hasta qué punto son reales?

Esteban Tejera: La parte final de una actividad aseguradora se produce cuando ocurre el siniestro. Es en ese momento cuando pueden contraponerse los intereses de los aseguradores y de los asegurados: una es la valoración del daño mismo que ha ocurrido después del siniestro y otra es la celeridad con que se paga una vez valorados los daños. Cuando ocurre un siniestro existe y es de dominio público porque se publica en el BOE una normativa de cómo se deben valorar los daños producidos. Quienes lo valoran son profesionales libres, son peritos tasadores, ingenieros agrónomos con una gran experiencia que actúan contratados por las aseguradoras. El problema no surge entonces porque esos daños no han sido valorados correctamente sino que a veces, ocurren daños que no estaban cubiertos por el seguro. Por ejemplo, en La Mancha actualmente existe un seguro para la uva de vinificación que cubre la helada, el pedrisco y desde hace un año el viento. ¿Cuándo surge el problema? Cuando se da una situación de sequía al mismo tiempo, como la que ha sufrido esa región durante los últimos años. Si sumamos el siniestro ocurrido con la merma en la producción derivada de la sequía que aludimos, topamos con que el agricultor quiere cobrar no solamente el siniestro sino la merma que era producto de una sequía pertinaz que su seguro no cubría. Eso, cuando se mezcla con el acto mismo de la tasación, da lugar a cierta confusión.

C.A.: Pero ¿es tan difícil cubrir unos daños por sequía?

Esteban Tejera: Sí, es realmente difícil determinar cierto tipo de daños. La sequía es sin duda el daño mayor que reciben los viñedos. Pero ella misma es complicada de determinar cuando, como ya hemos

dicho ocurre durante varios años seguidos, ya que los daños que la misma produce en el viñedo se van arrastrando y sumando vendimia tras vendimia. También, a veces, es difícil de determinar un daño por heladas. En la variedad Bobal en Valencia, por ejemplo, han existido daños por helada, con marchitez fisiológica, cuando la temperatura no había sido inferior, en ningún momento, a los 8° C.

Está claro que no podemos tampoco solucionar estas cuestiones, con una simple subida generalizada de las primas, porque ello perjudicaría a otros agricultores que tienen sus explotaciones con unas condiciones sanitarias o de localización que no les hacen sufrir ese tipo de siniestros.

Esto no es echar balones fuera. Debemos ir estudiando los riesgos uno a uno e incluirlos en las pólizas paulatinamente.

Le repito que casos como los de la última sequía, de estar cubiertos por una póliza de seguros, hubiesen significado muchos miles de millones de pesetas y ello tendría que haber sido subvencionado por la Administración que seguramente no hubiese encontrado partida presupuestaria para ello.

La sequía es un riesgo complejo y no hay aseguradora que la cubra en ninguna parte del mundo.

Otro factor de discrepancia que habíamos anotado, era el retraso en los pagos. Puedo asegurarle que si hay críticas al respecto las mismas no tienen sentido.

La realidad es otra bien distinta. En 1995 La Mancha registró un fuerte siniestro de helada que originó unas indemnizaciones cercanas a los 3.500 millones de pesetas. Pues bien, a finales del mes de Noviembre se habían liquidado la práctica totalidad de dichas indemnizaciones. Sin duda hemos revolucionado la gestión de pago de indemnizaciones. Pocas entidades pagan en un plazo record de dos meses.

CONCLUSIONES: Una vez más, el esfuerzo del C.R.D.O. La Mancha se puso de manifiesto en sus tratos con ENESA y AGROSEGURO, logrando subidas en los precios máximos que oscilan entre las 4 y las 10 pesetas por kilo para las variedades preferentes y autorizadas, tarea en la que continuará insistiendo hasta lograr un equiparamiento total de precios con las otras regiones vitivinícolas.



**Agrupación Española de Entidades Aseguradoras
de los Seguros Agrarios Combinados, S. A.**

Castelló, 117 - 2.ª Planta

28006 MADRID

TFNOS. 411 00 02 - 411 20 03
TELEX 48.929ASAC-E
FAX 563 03 35

Consejo Médico

Consejo Abierto pregunta al Dr. Juan Antonio Jiménez Escribano sobre el binomio Vino-Salud.

Consejo Abierto: Dr. Jiménez ¿Considera usted que el vino es un producto alimenticio?

Dr. Jiménez: Es una discusión, más de términos que de fondo. El hombre, desde antiguo, no ha buscado en el vino un alimento, sino una sustancia agradable a los sentidos, que lo estimulara tanto en sus funciones físicas como psíquicas, siendo además un complemento no solamente calórico de la dieta.

C.A.: Y desde el punto de vista médico ¿cuáles son sus valores dentro de la dieta de un humano adulto?

Dr. J.: Los valores a los que Ud. alude son calóricos, producidos fundamentalmente por el Etanol: un litro de vino de 12º aporta, aproximadamente, 800 kilocalorías; otras sustancias que lo forman aportan al individuo que lo consume sus propiedades. Estas son más de 300 y no vamos a enumerarlas, pero merecen especial atención las Proantocianidinas, sustancias dentro del grupo de los Polifenoles que son responsables de la acción protectora del vino sobre el sistema cardiovascular.

C.A.: ¿Estos beneficios son idénticos para el consumo de vino tinto y blanco?

Dr. J.: No exactamente, porque la composición de ambos no es la misma.

C.A.: ¿Cuáles son los componentes del vino capaces de prevenir enfermedades coronarias?

Dr. J.: El alcohol a dosis elevadas es un factor de riesgo cardiovascular importante, pero en dosis moderadas y en el adulto sano no. Estudios de la Universidad de Burdeos determinan que los bebedores de vino moderados, tienen una menor incidencia de enfermedades coronarias oclusivas y de sus complicaciones de émbolos cerebrales y periféricos teniendo una más reducida arterioesclerosis extra e intracerebral por ostentar un mayor nivel de HDL y apolipoproteínas. Estos mismos estudios llegan a la conclusión de que la acción protectora cardiovascular la ejercen las Proantocianidinas, derivadas de las Catequinas. Son Fenoles naturales que por polimerización dan lugar a taninos con-



Dr. Juan Antonio Jiménez Escribano

densados; la única sustancia que los contiene en abundancia es el vino.

C.A.: ¿Cuál es la dosis de consumo de vino diaria, recomendada?

Dr. J.: Es difícil de determinar (raza, edad, sexo, factores ambientales, incluso genéticos), aunque en principio en un adulto sano, un consumo moderado de vino se situaría alrededor de 400 centímetros cúbicos al día, de un vino de 12º, esto equivale a unos 40 grs. de alcohol y a unas 400 calorías. Sobrepassar esta cantidad resultaría abusivo, sin olvidar que hay circunstancias especiales en las cuales no es recomendable en absoluto la ingesta de alcohol, como en la carretera, por ejemplo.

C.A.: ¿Por qué cree usted que el Estado Español, a diferencia de lo que ocurre en otros países productores, no promueve un aumento en el consumo del vino?

Dr. J.: Pienso que es un problema puramente comercial. Quizás el poder económico de ciertas multinacionales productoras de bebidas alcohólicas de alta graduación y cervezas, inclinan las opiniones a su favor. No olvidemos que el alcoholismo va en aumento y el consumo de vino en disminución.

C.A.: Hace poco tiempo la O.M.S. publicó unas conclusiones que iban un poco en contra de todo lo que hemos expresado hasta ahora. ¿Conoce usted esas manifestaciones? ¿Por qué cree que fueron realizadas?

Dr. J.: No lo sé con exactitud. No es la primera vez que pasa. También la Organiza-

ción Mundial de la Salud (OMS) no recomendaba el uso del aceite de oliva, cosa que actualmente sí hace. No puedo precisar más.

C.A.: ¿Qué soluciones propone usted para acabar con la leyenda negra que rodea al vino y que lo compara con las drogas duras?

Dr. J.: Comparar el vino con las drogas duras solamente se entiende desde la ignorancia o desde la parcialidad más interesada. Ni individual, ni social, ni física ni psíquicamente se puede comparar el consumo moderado del vino con el de otras sustancias llamadas drogas duras o con el uso abusivo del alcohol. Que el alcoholismo es un desastre para el individuo, así como para la sociedad, comparable en algunas facetas al consumo de droga dura, nadie lo duda, pero **hay que recalcar que en las drogas duras nunca existe un consumo moderado.**

C.A.: ¿Qué acciones propone Ud., como médico, para aumentar el consumo moderado del vino?

Dr. J.: Continuar investigando y demostrando que para los individuos sanos, el consumo moderado de vino es aceptable y en algunos casos recomendable conocer el vino a fondo y las reacciones que provoca en el individuo.

C.A.: Como consumidor habitual de vino, ¿qué opina usted del servicio del vino en bares y restaurantes?

Dr. J.: Salvo excepciones, deja mucho que desear. Pienso que la tarea que está ejerciendo el C.R.D.O. "La Mancha" es la aconsejada, en cuanto a llegar a los profesionales de la restauración para informarles de los vinos, tipos, variedades, temperaturas, etc..

C.A.: Para terminar ¿se compromete con nosotros para que desde esta publicación o a través del Consejo Regulador, organicemos una campaña continua para aumentar un consumo moderado y culto del vino?

Dr. J.: Me comprometo, a mi modesto entender, a explicar y defender los conocimientos científicos, basados en estudios e investigaciones de organismos competentes en la materia, para un mayor conocimiento de nuestros vinos y sus efectos sobre el organismo humano.

Blanca Alvarez

Agricultor, Ganadero

COMPENSAMOS TU ESFUERZO



Acude a nuestro
Servicio Especializado Gratuito tendrás:

La mejor **INFORMACIÓN**.

Un eficaz **ASESORAMIENTO**.

Una **TRAMITACIÓN** rápida.

Un **ANTICIPO** de su importe.

P.A.C. 96



AYUDAS COMPENSATORIAS COMUNITARIAS



CAJA RURAL



SOLICITA TU
REGALO AL
TRAMITAR LAS AYUDAS DE LA P.A.C.

Tertulia

Transcribimos la tertulia mantenida el pasado 1 de Febrero, en la sede del C.R.D.O "La Mancha", entre Nicolás López Treviño, presidente del Consejo; Alfonso Alonso Ramos, secretario del mismo y René H. Montarcé-Rieu, director de Consejo Abierto.

René H. Montarcé-Rieu: Nicolás, creo que sería interesante que nos hicieras un panorama general de tu gestión en el Consejo, desde que asumieras su presidencia en el verano del 92.

Nicolás López Treviño: Lo primero que hubo que hacer fue tomar contacto y conciencia de la situación en que se hallaba el Consejo. Tú sabes que en etapas anteriores había sido vocal del mismo y lo que no podía hacer era entrar a saco con todo. Primero tenía que posicionarme y conocer su situación real en ese verano del 92...

R. M-R.: Perdona que te interrumpa pero ¿recuerdas detalles de esas elecciones presidenciales? ¿Fue una batalla dura? ¿Cómo fue aquello?

N. L. T.: Yo diría que dura no fue siempre. Que duda cabe que unas elecciones llevan implícitas una cantidad de gestiones. No olvides que yo venía propuesto por la Cooperativa Virgen de las Viñas, de la que era y soy presidente y que en aquel entonces también representaba a UCAMAN que como sabes significa el 80 ó 90 % de las cooperativas manchegas. Creo recordar que había un máximo de 11 candidaturas posibles y la mía fue muy bien acogida, si nó, no estaría aquí.

R. M-R.: Alfonso... ¿y cómo lo recibió el Consejo?

Alfonso Alonso Ramos: Como ya ha dicho Nicolás, él había pertenecido al Consejo en otras etapas y su llegada no fue más que el reencuentro con una persona conocida que había prestado todo tipo de colaboraciones y ayudas. En definitiva, que sabíamos como era la catadura, el semblante y las directrices que Nicolás

podía darnos. Sabíamos, así, que podíamos continuar en una línea que ya conocíamos.

R. M-R.: ¿Y en qué estado estaba el Consejo cuando Nicolás asumió su presidencia?

A. A. R.: Como tú conoces perfectamente, estábamos en unas dependencias alquiladas, en una situación poco recomendable y nada apta para recibir visitas.

Con motivo de la toma de posesión de Nicolás, asumimos como planteamientos urgentes la construcción del nuevo edificio, la redacción del nuevo Reglamento y otras acciones que pudieran favorecer la promoción de los vinos de La Mancha. La construcción del edificio se comenzó rápidamente y también fue rápida su ejecución.

Contamos, para ello, con la colaboración de todos los sectores implicados, además de organismos y entidades que coadyudaron, de manera abierta y clara, con las aportaciones económicas necesarias para lograr que el edificio del Consejo fuese una realidad.

R. M-R.: ¿Puedes nombrar a esos colaboradores o resultaría demasiado prolijo hacerlo?

A. A. R.: Puedo precisar que colaboraron en forma importante las cuatro Cajas Rurales de la zona de producción: Ciudad Real, Cuenca, Albacete y Toledo. También colaboraron fuertemente las Diputaciones Provinciales de Ciudad Real y Cuenca y los Ayuntamientos de Alcázar de San Juan, de Tomelloso y Villarrobledo. Hubo también una gran cantidad de Ayuntamientos de pequeños términos municipales, con escasa población, que aportaron su granito de arena...



N. L. T.: Sin olvidar la gran colaboración que tuvimos por parte de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades...

R. M-R.: Cambiando de tema y esta es una pregunta para los dos, para Nicolás por ser Presidente del Consejo y de cooperativa y para tí, por ser Secretario del Consejo, ¿qué pasa con la importación de vinos procedentes de terceros países, principalmente de Argentina?

N. L. T.: Como Presidente del Consejo te diré que, en principio, esas importaciones masivas no tendrían que preocupar a los vinos con D.O., dado que las mismas son de vinos de mesa. Pero eso no sería cierto. Cuando los vinos de mesa tienen un precio elevado, los consumidores adquieren mayor cantidad de vinos de segundas marcas con Denominación de Origen. Por supuesto que a los vinos Reserva o Gran Reserva, esa situación no les afecta en absoluto. De cualquier manera la situación es confusa.

Como Presidente de una cooperativa te diré que hemos hecho indagaciones, pero no pudimos determinar qué cantidad de vinos se vienen



importando, pero sabemos que dichas importaciones son indiscriminadas...

R. M-R.: Pero si me dices que las importaciones afectan a los vinos con D.O. de segundas marcas, ¿no será acaso que dichos vinos estaban en el mercado a precios más bajos que los que su calidad merecen? Yo he visto, en pequeñas, medianas y grandes superficies, vinos en brik a 150 pesetas el litro y vinos con D.O. a 110 y 120 pesetas la botella de tres cuartos. ¿Eso no querrá decir que no es que estén caros los vinos de mesa, sino que están muy baratos algunos vinos con D.O.?

A. A. R.: Tenemos que tener en cuenta que esos son "cuellos de botella" en los que los grandes compradores colocan a los embotelladores. Son muchas las Denominaciones de Origen que tienen sus vinos muy por debajo de los precios lógicos. Y eso ocurre aún en las DD.OO. en las que la uva se paga a altos precios.

Los grandes embotelladores negocian también grandes volúmenes y a precios con los que los pequeños bodegueros no pueden competir...

R. M-R.: Volviendo a las grandes superficies, ¿no consideráis que la

modalidad de "marcas blancas" que están imponiendo, es poco beneficiosa para los Vinos con nombres y apellidos?

A. A. R.: Es evidente. Pero ahí nosotros no podemos hacer nada. Tampoco creo que puedan hacerlo las otras Denominaciones de Origen. La gran superficie, cuando negocia una marca blanca, pretende al principio ofertar un producto de alta calidad a un precio económico. Luego, de acuerdo a la demanda y cuando el consumidor se ha habituado a la misma, la pueden ir sustituyendo por otras más baratas, de inferior calidad o provenientes de distintos países. Pero eso está ocurriendo no solamente en el vino, sino que pasa con todos los productos alimenticios...

R. M-R.: Supongo que el Consejo tendrá previsto hacer algún tipo de campaña, para mentalizar a sus bodegueros al respecto...

N. L. T.: El Consejo está en contacto permanente con todas las bodegas acogidas, lo que ocurre es que ya en el tema de comercialización no podemos meternos y sólo nos limitamos a dar unas líneas generales.

A. A. R.: Con independencia del planteamiento expuesto, es evidente que esta situación se agotará por sí sola. Nadie puede vender, indefinidamente, duros a cuatro pesetas. Repito que es una situación que a mi entender, desaparecerá en poco tiempo.

R. M-R.: Me gustaría que Nicolás me explicase, como cooperativista que es, el porqué de la imposibilidad de formar en La Mancha, cooperativas de 2.º o 3.º grado. La creación de ese tipo de asociaciones cooperativistas, solucionaría muchos de los problemas de comercialización que tiene el sector e incluso haría menos preocupante la importación de vinos procedentes de terceros países.

N. L. T.: Tú sabes mejor que nadie que por parte de la Cooperativa Virgen de las Viñas, se han hecho varios intentos para lograr esas agrupaciones. La Consejería también ha puesto un gran empeño para que ello se llevase a cabo. Se han llegado, incluso, a crear cooperativas de 2.º grado, pero las mismas no han funcionado. Creo que ello

se debe a que de alguna forma, las cooperativas no quieren renunciar a su propia personalidad. En cuanto te integras pierdes esa libertad. Igual que cuando nos integramos en una cooperativa... nos perdemos en la marcha de su propia maquinaria. Creo que los fracasos al respecto, se deben a ello, a que no queremos perder nuestra propia identidad. Pero ello ocurre aquí, en España. Los italianos tienen superados los modelos de 2.º grado y ya están casi todos en el 3.º grado. Lo mismo ocurre con los franceses. Tú sabes que yo he luchado mucho al respecto, pero tengo que confesar que he fracasado.

R. M-R.: Yo no creo que seas tú el que haya fracasado, creo que el fracaso lo tiene el propio sector, que no ve más allá de sus narices... Pero hemos hablado de muchas cosas, del pasado y del presente, sobre todo. Pero ¿qué hay del futuro?

N. L. T.: En estos momentos estamos terminando una etapa. Llevamos más de tres años y medio, casi cuatro, al frente del Consejo. Hace unos días tuvimos una reunión de los CC.RR. con la Consejería de Agricultura de la Junta y creo que la convocatoria para elecciones, será en los próximos meses. Así que poco puedo hablar del futuro, sería muy aventurado hacerlo...

R. M-R.: Pero no si piensas en volver a presentarte como candidato...

N. L. T.: Primero debo pensar en presentarme y luego determinar si la cooperativa que represento está dispuesta a volver a postularme. Te digo sinceramente que es un tema que todavía no me he planteado. Ahora preferiría hablar de otras cosas, como por ejemplo, del esfuerzo que está haciendo el Consejo, en defensa de una cultura del vino, aunque creo que en este mismo número va un artículo del Dr. Jiménez Escribano al respecto...

R. M-R.: En efecto. Con él abrimos un nuevo apartado que se llamará Consejo Médico. Son más de las doce, casi la una del día y creo que es momento de finalizar la tertulia. Muchas gracias a los dos.

Nuevo Reglamento para los vinos de La Mancha

El Diario Oficial de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en su número 48, publica la Orden de 17 de Julio pasado, por la que se aprueba el nuevo Reglamento de la Denominación de Origen "La Mancha" y de su Consejo Regulador.



SEGUNDO PREMIO: Autor: D. Fermín García Sevilla
Título: Viñedos por las lomas de Sta. Rita

A tono con la vigente Reglamentación Comunitaria, entre las Disposiciones introducidas que se consideran más interesantes, se encuentran las siguientes:

❖ **Reducción de la Zona de Producción:**

Esta reducción afecta a 8 Términos Municipales de la Provincia de Albacete; 35 de la Provincia de Ciudad Real; 50 de la Provincia de Cuenca y 15 de la Provincia de Toledo.

A estos Términos Municipales se les concede un período de dos años, a partir de la fecha de aprobación del nuevo Reglamento, para que puedan modificar su situación registral.

Transcurrido este período, los viticultores inscritos de los términos Municipales indicados, salvo lo que excepcionalmente y fundamentadamente, determine el Consejo Regulador, mantendrán, sus derechos en la Denominación de Origen hasta el 31 de Diciembre del año 2002, pasada esta fecha se procederá a la BAJA DEFINITIVA en los Registros del Consejo y pérdida de todos sus derechos.

❖ **Reconocimiento de variedades:**

La elaboración de los vinos protegidos se realizará con uva de las variedades:

Blancas: Airén, Pardilla y Macabeo.

Tintas: Cencibel, Moravia, Garnacha, Cabernet Sauvignon y Merlot (que se incorpora como nueva variedad autorizada por el Consejo).

❖ **Autorización para la Elaboración de Vinos Espumosos:**

Para la elaboración del vino espumoso se utilizará el método tradicional. De acuerdo con la legislación vigente se consideran vinos espumosos los procedentes de uva sana de las variedades autorizadas en el Reglamento, que contienen, como consecuencia

de su especial elaboración, gas carbónico de origen endógeno. Estos vinos deberán tener una presión mínima de 3'5 atmósferas, medida a 20° C y un grado alcohólico, también medido a 20° C de entre 10'5/13°.

❖ **Subzonas o Subdenominaciones:**

La protección que se otorga por esta nueva Reglamentación, se extiende al nombre de la Denominación de Origen y a cada uno de los nombres que la comprenden: comarcas, términos municipales, localidades y pagos de la zona de producción y crianza, así como todos los nombres de las Subzonas o Subdenominaciones que pudieran crearse en el futuro, que estarán perfectamente delimitadas, en base a lo dispuesto en los Artículos 81 y siguientes de la Ley 25/1970 y demás Legislación aplicable.

Existen otras modificaciones al Reglamento anterior. Las mismas serán conocidas por todos los inscritos al Consejo, en cuanto se publique el nuevo Reglamento que está en proceso de edición.

La redacción del nuevo Reglamento ha sido costosa en tiempo y complicada, pero era un vacío que había que llenar y un compromiso que tenía adquirido el Consejo para con sus vitivinicultores.

Paradas en la fermentación alcohólica

1.- INTRODUCCION.

La fermentación alcohólica es la transformación de los azúcares del mosto, principalmente Glucosa y Fructosa, en alcohol etílico. Esta transformación se lleva a cabo por las levaduras, que son microorganismos que se encuentran en el hollejo de la uva, aunque en muchas ocasiones se emplean levaduras comerciales, seleccionadas por distintos productores (industriales unos y experimentales otros), y con variados criterios que facilitan la actividad de la reacción (fermentación) y, sobre todo, garantizan la población de levaduras en el mosto, necesaria para llevar a buen término la transformación de los azúcares.

A veces, por unas u otras causas, se producen deceleraciones, e incluso paradas, en la acción fermentativa, antes de concluir su cometido, es decir, cuando aún existen azúcares sin transformar. Es estos casos se puede temer que estos azúcares sean descompuestos por las bacterias lácticas, que se desarrollan en la masa del vino con formación de ácido láctico y ácido acético; por lo que tiene lugar una situación totalmente indeseable.

2.- CAUSAS.

Existen diferentes factores que pueden provocar una parada de la fermentación antes de haber completado la transformación de azúcar en alcohol; y entre los más comunes, se pueden enumerar los siguientes:

2.1.- Temperatura demasiado alta.

Cuanto mayor es la temperatura, la fermentación es más rápida; pero esto tiene un límite, y cuando la temperatura de la masa en fermentación sobrepasa los 30° C (circunstancia poco deseable, más por la protección de los aromas que por el propio curso de la fermentación, sobre todo en vinos blancos), puede tener lugar una interrupción en la actividad fermentativa.

2.2.- Temperatura demasiado baja.

Al comienzo de la fermentación es importante tener una abundante multiplicación de células.



Alipio Lara Olivares

Sin embargo, al contrario que en el caso anterior, si la temperatura es demasiado baja, el desarrollo de las levaduras es lento, y puede llegar a pararse a causa del alcohol que se va formando, dando lugar a una población insuficiente de levaduras y, como consecuencia, a una parada de la fermentación.

2.3.- *Concentración inicial de azúcar demasiado elevada y, consecuentemente, alto contenido de alcohol al final de la reacción.*

Los mostos con alto grado de azúcar, dificultan el desarrollo de la levadura y la marcha de la fermentación. Por otra parte y como efecto del elevado contenido en azúcar, el alto grado alcohólico puede llegar a producir una parada completa de la fermentación antes de su finalización.

2.4.- pH elevado.

Siempre se ha dicho que las levaduras se desarrollan mejor, y que transforman más fácilmente la totalidad del azúcar, cuando el mosto es más ácido.

No obstante, lo cierto es que el crecimiento de las levaduras no se favorece con la acidez elevada, sino que actúan mejor en medio neutro que en medio ácido. Sin embargo, la acidez baja puede tener graves consecuencias porque las bacterias lácticas se desarrollan mucho más fácilmente con poca acidez (pH alto). Así se comprende

que la recomendación de la acidez en la elaboración de vino, no es tanto para favorecer el desarrollo de las levaduras, como para impedir el de las bacterias, muy peligrosas en caso de parada de fermentación.

2.5.- Fungicidas (Residuos de pesticidas en el mosto).

Existe un gran número de sustancias químicas, adicionadas en la viña, que se oponen a la actividad y a la multiplicación de las levaduras. Estos productos se suelen emplear en viticultura debido a su gran actividad frente a enfermedades producidas por hongos, como mildiu y botritis; pero si no se guardan las precauciones debidas en cuanto a tiempos y magnitud del tratamiento pueden perjudicar enormemente la actividad de las levaduras y producir también paradas de fermentación.

3.- EFECTOS.

Cuando la fermentación se detiene quedando todavía restos de azúcar, si la actividad no se restablece rápidamente, es muy posible comprobar que la ACIDEZ VOLATIL aumenta, puesto que las bacterias lácticas, hasta entonces en estado latente, atacan a los azúcares transformándolos en ácidos acético y láctico.

3.1.- Proliferación de bacterias lácticas.

Hay estudios sobre el comportamiento de cultivos mixtos de levaduras y de bacterias lácticas aisladas del vino.

En un medio fermentativo, las levaduras son siempre menos numerosas cuando se desarrollan en presencia de bacterias; se calcula de dos a diez veces menos levaduras en cultivo mixto (con bacterias) que en cultivo puro.

La influencia desfavorable de las bacterias parece influir más en el crecimiento que en la fermentación.

La rivalidad entre levaduras y bacterias tiene las explicaciones siguientes:

- 1.º La competencia por los azúcares y las sustancias nutrientes, principalmente nitrogenadas.

2.º Las bacterias metabolizan el ácido pirúvico y el acetaldehído libre, que son productos activadores de la fermentación alcohólica.

3.º Las bacterias producen sustancias que inhiben a las levaduras, entorpecen su multiplicación y frenan la fermentación alcohólica.

3.2.- Aumento de la ACIDEZ VOLATIL.

El efecto más indeseable que pueden producir las paradas de la fermentación es la obtención de vinos con una elevada acidez volátil, fruto del aumento de la actividad de las bacterias en detrimento, como se explica en el punto anterior, de la población de levaduras.

3.3.- Aumento de la ACIDEZ FIJA.

Como consecuencia de "picado láctico" producido por la inhibición de las levaduras y activación de las bacterias, con fermentación de ácidos láctico y acético, se puede producir, simultáneamente, si el ataque llega a ser muy virulento, la transformación de azúcares, únicamente, en ácido láctico (por medio de bacterias "homolácticas"), aumentando por tanto la acidez fija.

4.- CONCLUSION.

Los diferentes factores que pueden provocar desviaciones de la fermentación, no son fáciles de prever. Por otra parte, es conveniente tener una importante población de levaduras para terminar la fermentación, y esto requiere una siembra suficiente al comienzo, para propiciar una abundante multiplicación de células cuando el medio, pobre todavía en alcohol y rico en elementos nutrientes, es favorable.

A la vista de este sucinto repaso por las causas que pueden producir paradas en la fermentación alcohólica, y los efectos que estas tienen, es conveniente que tomemos posiciones a la hora de atajar posibles inconvenientes surgidos en las elaboraciones. *El viticultor* debe cuidar los tratamientos de la vid y hacerlos, en caso de necesidad, en el tiempo y forma adecuados; y en todo caso debe informar al técnico de la bodega (cooperativa o particular), de las circunstancias que rodean a la uva (productos fitosanitarios utilizados, número de tratamientos, fechas de aplicación, etc.) porque hay situaciones que se pueden evitar con el mero hecho de conocer los antecedentes.

El técnico debe conocer perfectamente cada uno de los puntos aquí descritos y otros muchos que obtiene de su experiencia, actuando, en colaboración con la parte económica y administrativa de la empresa (gestora, si es cooperativa), para prevenir (mejor que curar) cualquier contingencia que pudiera desencadenar males mayores.

Y a todos, los que de alguna manera estamos involucrados en el sector vitivinícola, nos compete emprender cuantas acciones sean necesarias para conseguir buenos vinos, buenos mercados y una vitivinicultura eficaz y equilibrada.

Alipio Lara Ollvares

Director de la Estación de Viticultura y
Enología de Alcázar de San Juan (C. Real)

El descubrimiento podría explicar por qué los franceses tienen tasas inferiores al promedio de enfermedades cardíacas.

Los prestigiosos científicos ingleses descubren que el vino reduce el colesterol.

Dos científicos de plantas de la Universidad de Cornell piensan que han identificado un producto químico en el vino que reduce el colesterol y que le dará un nuevo significado al brindis "a tu salud".

El descubrimiento podría explicar por qué los franceses tienen tasas inferiores al promedio de enfermedades cardíacas a pesar de una dieta rica en salsas grasosas y una falta de ejercicios físicos.

Leroy Creasy y Evan Siemann de la Universidad de Cornell encontraron la sustancia química por casualidad después de leer un informe francés que concluía que un consumo moderado de vino tinto mejoraba los niveles de colesterol en los hombres franceses. El consumo de vino blanco o de etano puro parece no tener un efecto similar.

Resveratrol.

Los investigadores sabían que la piel de algunas uvas -y por lo tanto de

algunos vinos- contienen una sustancia llamada resveratrol que según científicos japoneses reduce el colesterol en ratas.

En Japón, el químico se deriva de una hierba conocida como centaurea negra japonesa y que se usa en la medicina popular. Los científicos de Cornell decidieron analizar el contenido de colesterol de los vinos franceses y norteamericanos.

Por supuesto, encontraron que los vinos tintos suelen tener niveles muchos más altos de resveratrol. La sustancia se produce en la cáscara de las uvas y el vino tinto obtiene su color del hecho de que es fermentado en contacto con la cáscara.

Se encontró el nivel más alto de resveratrol en los vinos tintos Bordeaux franceses, una variedad muy popular en Francia, señaló Creasy.

Sin embargo, Creasy subraya que la concentración real depende de "un número infinito de variantes" y una de ellas es el proceso de elaboración del vino.

Las uvas rojas elaboran resveratrol para combatir las enfermedades fúngicas. Si la viñas no han sido expuestas a la enfermedad, se produce poco resveratrol, por lo que Creasy duda que la mayoría de las uvas de mesa tengan un contenido alto de esta sustancia.

"Las uvas de mesa no suelen ser atacadas por esta enfermedad", señala.

El resveratrol también se encuentra en las hojas de las plantas de maní, pero no está claro si la sustancia también se encuentra en el maní mismo, dijo Siemann.

Toxicidad.

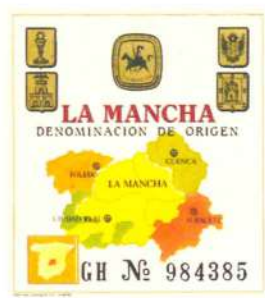
Creasy y Siemann empezaron a estudiar el resveratrol no por interés en las enfermedades cardíacas sino porque tenían curiosidad sobre la toxicidad de los compuestos que las plantas producen para defenderse de los depredadores y las enfermedades.

Algunos científicos sugieren que tales compuestos naturales podrían ser tan tóxicos para los humanos como lo son los químicos artificiales usados en las cosechas con el mismo propósito.

En el caso del resveratrol ocurre todo lo contrario. Creasy señala que la toxina de la planta parece ser beneficiosa para la gente.

Fuente: Diario "La Tribuna"

VIII CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS CON D.O. "LA MANCHA"



GRUPO DE VINOS BLANCOS

- PRIMER PREMIO A LA MARCA: "SEÑORIO DE GUADIANEJA 94".
Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares (Ciudad Real)
- SEGUNDO PREMIO A LA MARCA: "CASTILLO DE MANZANARES 94".
Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares (Ciudad Real)
- TERCER PREMIO A LA MARCA: "VALLE DEL CEDRON 94".
Coop. Nuestra Señora de la Asunción, de Villatobas (Toledo)



GRUPO DE VINOS ROSADOS

- PRIMER PREMIO A LA MARCA: "ZAGARRON 94".
Coop. Ntra. Señora de Manjavacas, Mota del Cuervo (Cuenca)
- SEGUNDO PREMIO A LA MARCA: "EL YUGO 94".
Coop. Stmo. Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real)
- TERCER PREMIO A LA MARCA: "VIÑA DONANTE 94".
Cosecheros Embotelladores, S.A., de Noblejas (Toledo)
- "ABREGO 94".
Vinícola de Tomelloso, S.C.L., de Tomelloso (Ciudad Real)



GRUPO DE VINOS TINTOS JOVENES

- PRIMER PREMIO A LA MARCA: "ALTOVELA 94".
Coop. Ntra. Señora de la Paz, de Corral de Almaguer (Toledo)
- SEGUNDO PREMIO A LA MARCA: "DON FADRIQUE 94".
Bodegas J. Santos, S.L., de Quintanar de la Orden, (Toledo)
- "ROCIO 94".
Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real)
- TERCER PREMIO A LA MARCA: "VIÑA RECREO 94".
Cooperativa San Isidro, de Las Pedroñeras (Cuenca)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

- PRIMER PREMIO A LA MARCA: "CAMPO AMABLE 92".
Coop. Ntra. Señora de la Paz, de Corral de Almaguer (Toledo)
- "CUEVAS REALES 89".
Cosecheros Embotelladores, S.A., de Noblejas (Toledo)
- SEGUNDO PREMIO A LA MARCA: "TORRE DE GAZATE 90".
Vinícola de Tomelloso, S.C.L., de Tomelloso (Ciudad Real)
- TERCER PREMIO A LA MARCA: "TOMILLAR 91".
Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real)



GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

- PRIMER PREMIO A LA MARCA: "SEÑORIO DE GUADIANEJA 91".
Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares (Ciudad Real)
- SEGUNDO PREMIO A LA MARCA: "ESTOLA 87".
Bodegas Ayuso, S.L., de Villarrobledo (Albacete)
- TERCER PREMIO A LA MARCA: "SEMBRADOR 87".
Bodegas Evaristo Mateos, S.A., de Noblejas (Toledo)
- "DON FADRIQUE 87".
Bodegas J. Santos, S.L., de Quintanar de la Orden (Toledo)



GRUPO DE VINOS TINTOS GRAN RESERVA

- PRIMER PREMIO A LA MARCA: "SEÑORIO DE GUADIANEJA CABERNET 84".
Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares (Ciudad Real)
- SEGUNDO PREMIO A LA MARCA: "SEÑORIO DE GUADIANEJA CENCIBEL 84".
Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares (Ciudad Real)
- "DON FADRIQUE 82".
Bodegas J. Santos, S.L., de Quintanar de la Orden (Toledo)
- TERCER PREMIO A LA MARCA: "ESTOLA 82".
Bodegas Ayuso, S.L., de Villarrobledo (Albacete)

De la hostelería, las cartas de vino y otras cosas

Ir a comer y pedir vino en un restaurante, comprar vino en una gran superficie y llevarse una calculadora para sacar las cuentas, puede ser algo divertido y a la vez educativo, por las conclusiones que permite obtener.

De la entradilla cualquiera puede sacar conclusiones inmediatas con sólo apelar a su memoria: si cuando uno va a comer a un restaurante tiene la ocurrencia de pedir un vino relativamente decente, notará, al tomar la calculadora para revisar la cuenta, que el valor de la copiosa comida ingerida es similar a la del vino consumido.

En cambio, si uno va a la gran superficie de una región determinada para adquirir un vino con la Denominación de Origen del lugar, se dará cuenta de dos cosas:

La primera, que le va a costar trabajo encontrarlo y la segunda, si lo encuentra, que su calculadora le indica que su precio es sensiblemente inferior al del vino de mesa que se encuentra en la góndola vecina.

Analizando estos dos ejemplos notamos inmediatamente que ambos van en contra del consumo de nuestros vinos con Denominación de Origen.

Amplias son las campañas que nuestro Consejo Regulador ha emprendido, y llevado a cabo, con el objeto de lograr que la hostelería regional estuviese bien dotada de una carta de vinos representativa de nuestros vinos con D. O. y que los mismos tengan precios accesibles para la mayoría de los bolsillos.

Así, nuestro Consejo Regulador, viene premiando anualmente a aquellos restaurantes que poseen la mejor carta de vinos, pero ello, si bien ha impulsado a algunos profesionales del sector a tener una oferta más amplia de marcas y calidades, no ha solucionado el problema de los precios.

De hecho la mayoría de los restaurantes de nuestra región siguen multiplicando, por cuatro o por cinco, los precios de origen de los vinos a la hora de servirlos en la mesa.

La política de las grandes y medianas superficies es otra. No debemos olvidar que la mayoría de las mismas están en manos de capitales internacionales, a los cuales les interesa muy poco que nuestra industria local progrese.

Prueba de ello es la proliferación de marcas propias y marcas blancas que vienen imponiendo a los consumidores. Este fenómeno no atañe solamente al sector del vino, sino que se expande, lenta pero inexorablemente, hacia todo el espectro de nuestra industria alimentaria.

La situación económica del sector permite y colabora con esta política. Nuestros bodegueros necesitan vender sus vinos, aún a costa de hacerlo cambiando el dinero. Vemos así, botellas con marca y Denominación de Origen a precios normales, al lado de otras envasadas con la etiqueta del supermercado de turno a precios de super oferta. Si nos tomamos el trabajo de comprobar los números de registro de envasador de las mismas, podremos notar que en muchas ocasiones son idénticos. De esta forma, se establece una competencia desleal entre los propios elaboradores de un mismo producto. El consumidor se acostumbra a comprar un producto sin marca, de buena calidad y a bajo precio, desdeñando la adquisición de los que tienen marcas tradicionales. Por supuesto que el supermercado se reserva el derecho de adquirir los productos que va a vender con su propia marca a cualquier otro proveedor.

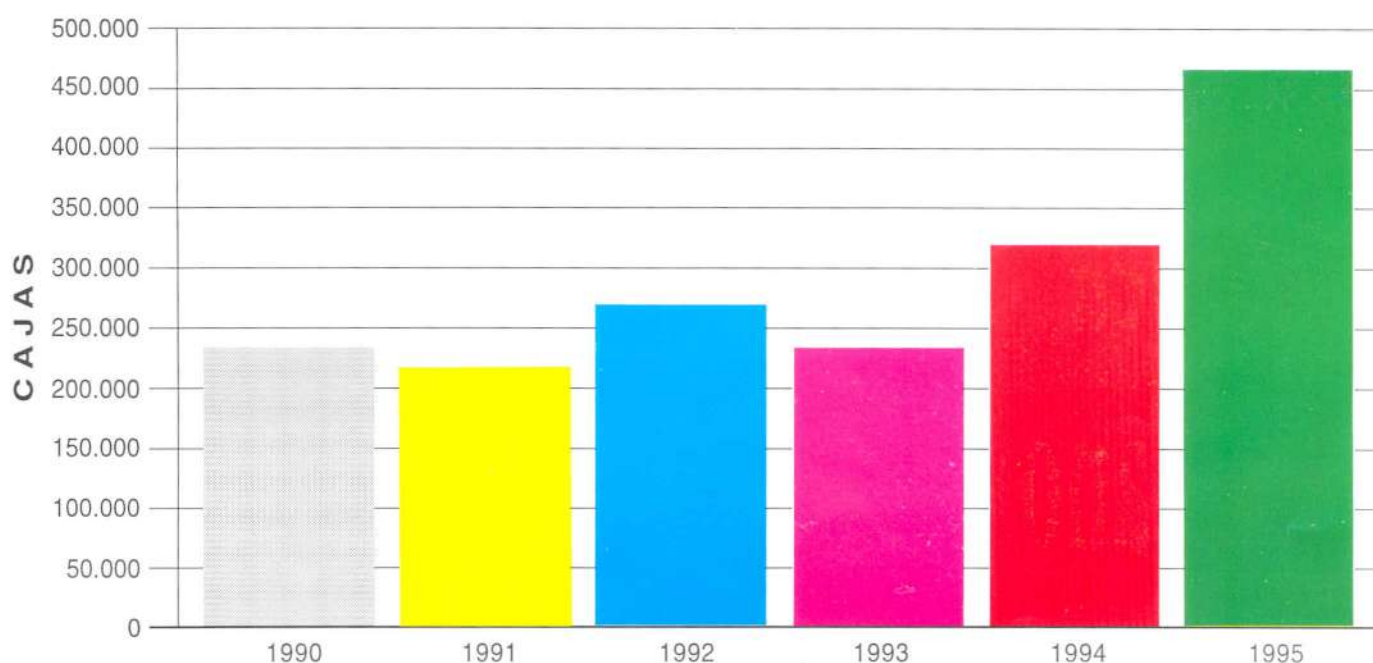
¿Qué pasará cuando nuestros vinos sean sustituidos por otros procedentes de la Unión Europea o de terceros países?

Cuando ello ocurra, la respuesta también la tendrá nuestra calculadora, pero será demasiado tarde. Cuando ello ocurra, los vinos que se consumirán en España serán franceses o italianos o de quién sabe qué país. Y, ojo que el que avisa no es traidor: dentro de muy poco tiempo, veremos vinos con marcas blancas, procedentes de la ex República Socialista de Moldavia. Mientras tanto, las cooperativas siguen sin entender que la solución para sus males está en la formación de cooperativas de 2.º grado. No hay peor sordo que el que no quiere oír.

René H. Montarcé-Rieu

Exportaciones en Cajas Años 1990 - 1995

Las exportaciones en cajas de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha", están subiendo sensiblemente. Ello demuestra que nuestros elaboradores se están preparando seriamente para la competitividad a que les obliga nuestra integración en la Unión Europea.



AÑOS	1.990	1.991	1.992	1.993	1.994	1.995
CAJAS	234.511	222.644	265.362	236.110	315.126	468.014

La observación del gráfico nos parece lo suficientemente sugestiva como para no hacer más comentarios al respecto. Para que nuestros lectores tengan una visión clara de la situación de nuestras exportaciones, indicaremos a continuación los países de destino de las mismas: Alemania; Bélgica; Canadá; Dinamarca;

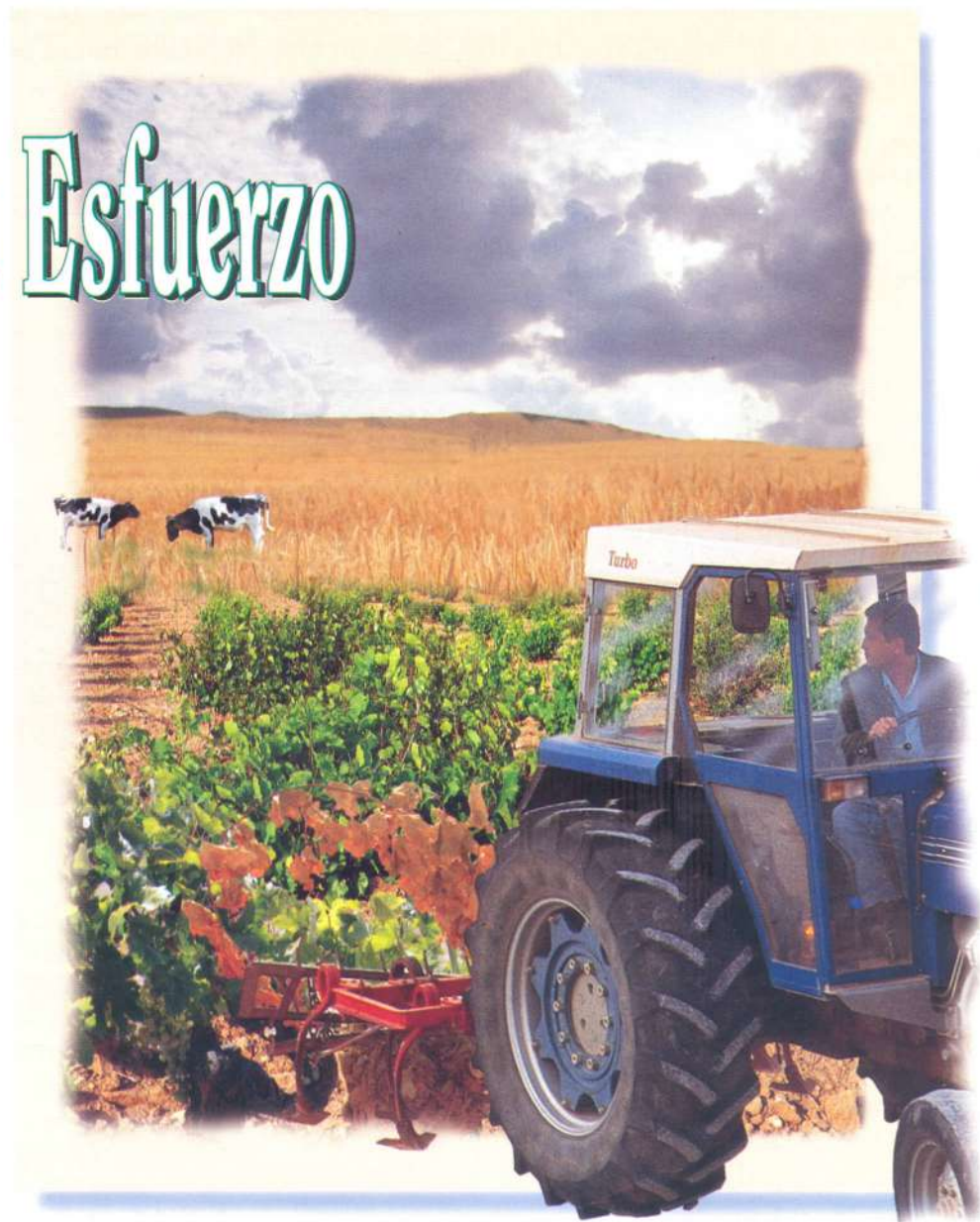
Ecuador; Francia; Holanda; Inglaterra; Irlanda; Suiza; Estados Unidos; Austria; Suecia; Perú; Finlandia; Venezuela; Colombia; Puerto Rico; Polonia; República Sudafricana; Noruega; Australia y Corea del Sur.

El total de litros exportados, entre granel y cajas fue, en el año de 1995 de 25.588.073 litros.

SEGUROS AGRIARIOS

*Con Garantía
de Seguridad*

Para Que Su Esfuerzo
No Sea
En Vano



Contrate ya su Seguro de Uva de Vino



Pídanos
su obsequio
al contratar
su seguro.



CAJA RURAL