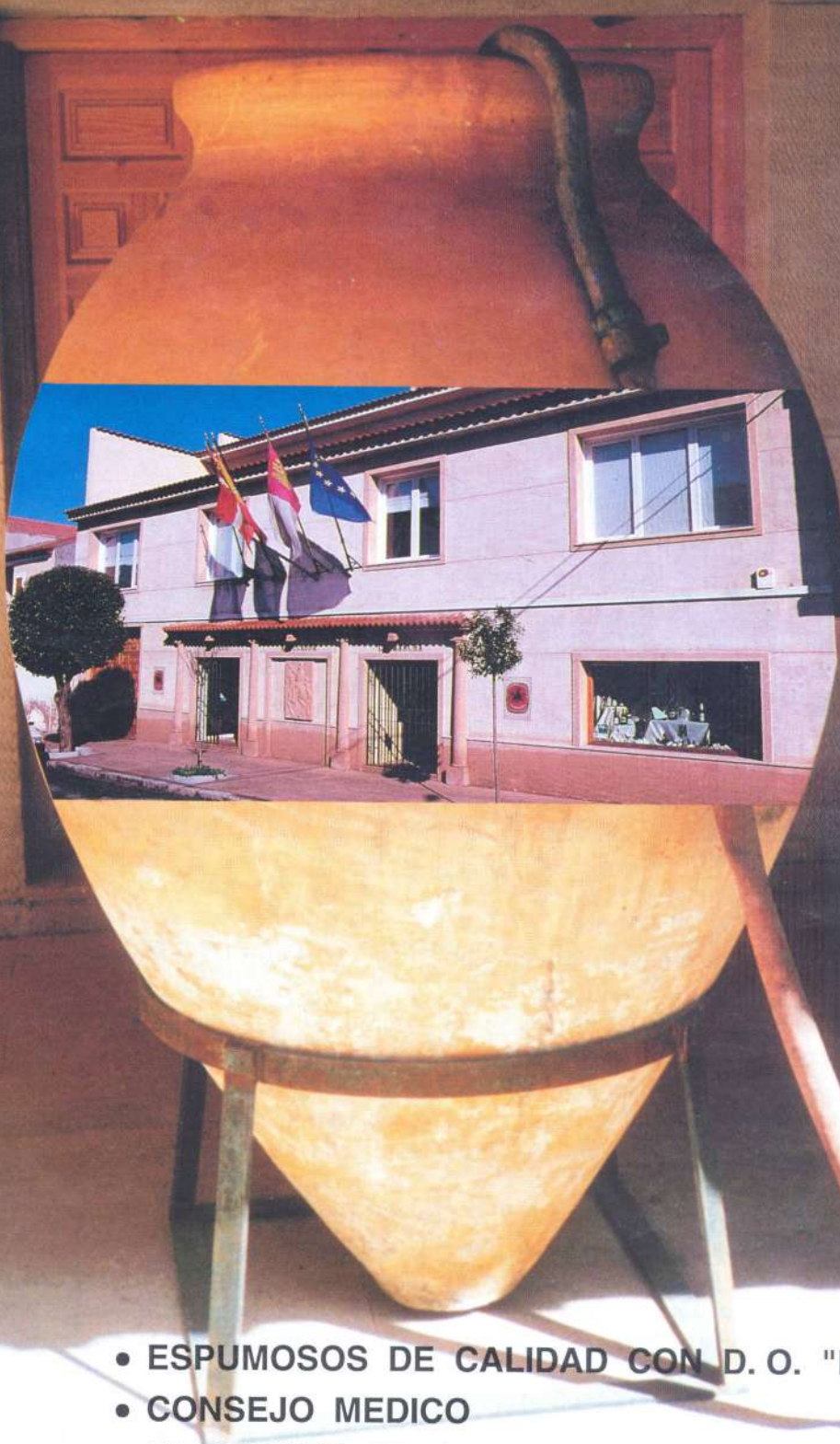


Consejo Abierto

N.º 11

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

MAYO 1996



- ESPUMOSOS DE CALIDAD CON D. O. "LA MANCHA"
- CONSEJO MEDICO
- EL COMITE DE CATA SE CONFIESA
- BENEFICIOS DEL CONSUMO MODERADO DEL VINO
- VIÑEDOS Y VINOS

Editorial

Días más o días menos, cada cuatro años este Consejo Regulador se ve involucrado en la dura tarea electoral que le permitirá contar con el órgano de gobierno que lo regirá por otro período de la misma duración.

Cada elección, cada cambio de Presidente en el Consejo, conlleva implícitas una cantidad de reformas y nuevas estrategias de gobierno que, si bien no atañen directamente a su funcionamiento orgánico y específico, en cuanto a controles de calidad y tareas de protección de la propia Denominación, producen inevitables y nuevos métodos de gestión en cuanto a sus relaciones exteriores, comunicación y promoción.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" tiene, como premisa principal, el cumplimiento estricto de las acciones que su Reglamento le impone y esas obligaciones le impulsan a desarrollar sus cometidos como vino haciendo hasta ahora, durante más de veinte años, funcionando como una máquina aceitada y eficaz en beneficio de sus cooperativas, bodegas y viticultores inscritos, sea cual fuese su órgano rector.

No vamos a decir aquí que estas próximas elecciones no producen ninguna tensión externa al Consejo ni queremos que se desprenda de nuestras palabras que las funciones de los componentes del mismo son anodinas o innecesarias. La política interior y exterior que emana de cada órgano de gobierno elegido permite, entre otras cosas, que el cumplimiento de las obligaciones del Consejo se lleve a cabo con una mayor o menor rapidez, con una flexibilidad que le permita gestionar con fluidez o

con una inflexibilidad que lo burocratice, con un trato exterior con otras instituciones, tales como el ICEX, la Junta de Comunidades, el INDO o las Diputaciones Provinciales (para citar solo algunas) correcta y amable que le ayude en su captación de subvenciones y apoyos a sus gestiones.

Resulta evidente que el resultado, brillante o plano, de las actividades de este Consejo Regulador durante los próximos cuatro años, será el espejo del interés, altruismo y ganas de trabajar que tengan sus nuevos miembros elegidos.

Por ello, la actitud del propio Consejo durante el próximo período electoral, será aséptica y nunca comprometida, limitándose solamente a colaborar para que las elecciones

se lleven a cabo con la claridad e igualdad de oportunidades que son inherentes al espíritu democrático que sustenta.

Todavía no está definida la convocatoria electoral ni sabemos cuándo tendrán lugar las elecciones pero, como Consejo Regulador debemos manifestar nuestros deseos para que estas se celebren no más allá del próximo mes de Octubre, para que a primeros de Noviembre asuma el mando nuestro nuevo gobierno.

Ello permitiría al Consejo en funciones terminar con sus planes de actividades y a la vez le daría al gobierno entrante, la posibilidad de aprobar los presupuestos para el año 1997.

A la hora de votar, cuando se convoquen las elecciones, solamente diremos como dicen los deportistas: *que gane el mejor.*



Salón de Actos del Consejo Regulador
de la Denominación de Origen "La Mancha"

Edita:

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

Presidente:

Nicolás López Treviño

Secretario:

Alfonso Alonso Ramos

Administración:

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

SUMARIO:

- 2 Editorial
- 3 Noticias breves
- 4 Espumosos Manchegos
- 5 Consejo Médico
- 6 Tertulia
- 8 El seguro de Uva de Vino
- 10 Alimentaria 96
- 10 Los beneficios de un consumo moderado de Vino
- 12 Vino y Restauración
- 13 Viñedos y Vinos
- 15 Promociones y Concursos

Portada:

Pieza del Museo y
Fachada del C.R.D.O.

Imprime:

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

Depósito Legal:

M-8666 - 1989
Prohibida la venta

noticias breves

FERIA DE MACON

Entre el 11 y el 19 de Mayo, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, asistió a la Feria de Macón (Francia). Macón es una ciudad situada en la Borgoña francesa, capital del departamento de Saona y Loira. Es un importante centro de comunicaciones y es famosa por sus vinos y quesos. En esta ciudad el Consejo asistió en el stand de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, donde además se dió a conocer los vinos amparados por esta Denominación de Origen.

Coincidentes con este certamen se celebraron reuniones de trabajo entre los Vocales del Consejo y su Presidente con los representantes de las Asociaciones Interprofesionales de esa región francesa y el V.C.P.R.D. de Macón.

LONDON WINE TRADE FAIR

También estuvo presente nuestro Consejo Regulador en la tradicional muestra británica London Wine Fair, que tuvo lugar en el Olympia de Londres, entre los días 21 y 23 de Mayo, ambos inclusive.

Nuestro Consejo Regulador montó su stand de 60 m.² dentro del Pabellón Español.

La asistencia a este certamen forma parte del convenio de colaboración entre el I.C.E.X y el Consejo Regulador.

En el stand del Consejo estuvieron presentes 6 bodegas inscritas en esta Denominación de Origen y la atención de las mismas estuvo a cargo de sus directores de exportación.

Asistieron a dicho evento el Presidente y el Secretario de nuestro Consejo quienes, durante el certamen, celebraron reuniones de trabajo con el Consejero Comercial de la Embajada de España en Londres y el responsable de Vinos de España en la misma ciudad.

GRAN SELECCION'96 DE CASTILLA-LA MANCHA

El pasado 23 de Abril comenzó en Tomelloso (Ciudad Real), la cata que culminará con la entrega de los ya tradicionales premios "GRAN SELECCION'96".

Competen en la presente selección 49 vinos blancos, 35 rosados, 44 tintos jóvenes, 28 tintos de crianza, 14 Reserva, 10 Gran Reserva y 4 espumosos de calidad de La Mancha.

Participan en esta Gran Selección'96 los Consejos Reguladores de "La Mancha", "Valdepeñas", "Mentrida", "Almansa" y "Jumilla".

Las catas de preselección tienen lugar en el Centro de Capacitación y Experimentación Vitivinícola de Tomelloso.

El resultado de la cata final, que se efectuó durante los primeros días de Mayo, se dará a conocer por las autoridades de la Junta de Comunidades durante la ceremonia de entrega de premios que tendrá lugar el próximo día 5 de Junio, en el Parador de Turismo de Almagro.

EL COMITE DE CATA SE CONFIESA

Tres miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" son entrevistados por Consejo Abierto, en una Tertulia que vale la pena leer (Tertulia con el Comité de Cata, páginas 6 y 7).

FIVIN: ULTIMAS NOTICIAS

La Fundación para la Investigación del Vino (FIVIN), colabora con Consejo Abierto y con su artículo "LOS BENEFICIOS DE UN CONSUMO MODERADO DE VINO" abre una nueva sección permanente de Consejo Abierto (página 14).

Espumosos Manchegos

Durante muchos años, empleando tiempo y dedicación, algunos de nuestros bodegueros inscritos a esta Denominación de Origen, emprendieron la tarea de elaborar vinos espumosos mediante el sistema tradicional.

La aventura no era fácil, pero el esfuerzo de los mismos culminó con la obtención de unos vinos de excelentes características que no tienen nada que envidiar a los producidos en otras regiones vinícolas españolas.

La normalización de dichas elaboraciones, culminó legalmente en lo que determina la Orden de 17 de Julio de 1995 la que, en su Capítulo V - Artículo 13.º, Puntos 4 y 5, mediante la que se autoriza la elaboración de "Vinos Espumosos con D.O. La Mancha", que ajustándose a lo que dispone el Reglamento de la Unión Europea (CEE N.º 2332 y sus modificatorios) expresa, a grandes rasgos lo siguiente:

- Para la elaboración del vino espumoso se utilizará el método tradicional. (Debemos destacar que este "método tradicional" es idéntico al utilizado para la elaboración de los champagnes franceses y de los cavas producidos en nuestro país).

- Se consideran vinos espumosos los procedentes de uva sana de las variedades autorizadas en el Reglamento del C.R.D.O. "La Mancha" que contienen, como consecuencia de su especial elaboración gas carbónico de origen endógeno. (Se hace necesario recalcar que estos Vinos Espumosos con Denominación de Origen, nada tienen que ver con los llamados "vinos gasificados", que son vinos tranquilos a los que se les ha agregado gas carbónico para dotarlos de espuma).

- Los distintos tipos de vinos espumosos se denominarán:

SECOS: Cuando tengan de 0 a 30 gr/l. de materias reductoras.

SEMISECOS (o Semidulces): Cuando tengan entre 30 y 50 gr/l. de materias reductoras.

DULCES: Cuando tengan más de 50 gr/l. de materias reductoras y...

BRUT: Cuando dichas materias reductoras sean inferiores a 20 gr/l.

Pero, en honor a los no iniciados

en la elaboración de vinos, ya sean estos tranquilos o espumosos, entendemos que debemos explicar someramente, en qué consiste el famoso "método tradicional" usado por nuestros bodegueros para la obtención de los Espumosos con D. O. "La Mancha".

Conocidos en Francia como *Champagne*, en Alemania como *Sekt*, en Italia como *Spumanti*, en España como Cava y también como *Vino Espumoso de Calidad con Denominación*



Panorámica de Pupitres

de Origen, los vinos espumosos se elaboran en todo el mundo con la técnica lograda por Dom Perignon.

Evidentemente, para la obtención de un espumoso de calidad, debe partirse de una vendimia cuidada que proporcione frutos de primera calidad. Por lo general se utilizan variedades de uva blanca para la elaboración, aunque los rosados se producen a partir de variedades tintas. De las variedades tintas también se pueden obtener excelentes espumosos blancos, aunque esta elaboración es rara y ocasional.

El origen de un excelente espumoso debe ser siempre un excelente vino (o mezcla de grandes vinos) al que se le ha agregado una pequeña cantidad de azúcar y levaduras especiales. Este vino, luego de embotellado, debe dejarse en reposo en cuevas de crianza, para que se mantengan a una temperatura constante. Se produce entonces y en la botella una segunda fermentación a causa de la cual el azúcar se desdobra y produce gas carbónico natural. Con ello se obtiene la espuma del vino.

Pero las levaduras producen sedimentos o heces en las botellas y estas deben eliminarse. Para ello las botellas son colocadas en pupitres, desde una postura casi horizontal hasta la vertical y con el cuello hacia abajo, con el objeto de que dichos sedimentos se depositen cerca del tapón.

Para evitar que los mismos sedimentos se peguen a las paredes de la botella, cada día los bodegueros le dan a ésta, una pequeña sacudida y un giro sobre sí misma, en una operación de removido que técnicamente se denomina "remuage".

Se debe entonces volver a destapar la botella, para quitar esos depósitos. Al hacerlo, el propio gas carbónico expulsa el sedimento al exterior. Ello conlleva una pequeña pérdida de líquido, es en ese momento cuando se agrega el llamado *licor de expedición* que, de acuerdo a su dulzor, determinará si el tipo de espumoso que estamos elaborando será semisecco, dulce, seco, o brut. En los casos del llamado "brut nature", en lugar de agregarle licor de expedición,

se adiciona a la botella una cantidad similar a la pérdida del mismo tipo de vino. Se vuelve a tapar rápidamente la botella colocándole un amarre de alambre o hierro que evitará que por la propia presión salte el corcho. Tras este procedimiento, la botella queda lista para ser etiquetada y vestida. El espumoso de calidad ya está listo para ser consumido.

El resultado obtenido por nuestros bodegueros inscritos a la Denominación de Origen "La Mancha" es francamente bueno.

Los espumosos que así se elaboran, generalmente blancos, resultan pálidos y brillantes, con espuma compuesta por burbujas pequeñas, finas y persistentes.

Su aroma es afrutado, limpio y neutro. Redondo en boca, resulta fresco y equilibrado, con amplia y limpia vía retronasal.

El Espumoso de Calidad con Denominación de Origen "La Mancha" puede competir, sin duda, con los mejores espumosos del mundo.

Consejo Médico



Dr. Juan
Antonio
Jiménez
Escribano

Bajo el título "Vino, Nutrición y Salud", llega a nuestra redacción un extenso y sugestivo trabajo del Dr. Juan Antonio Jiménez Escribano, antiguo conocido de las páginas de Consejo Abierto.

El trabajo aludido en la entrada se trata, sin duda, de un excelente compendio de todo lo que se debe saber sobre el vino y su consumo.

Escrito con estilo sencillo y comprensible, resulta un estudio accesible para el lector común y útil para los médicos, enólogos y otros profesionales de las ciencias puras a los que llega periódicamente nuestra revista.

Todos los temas referidos al vino, son tratados por el Dr. Jiménez Escribano, en un conjunto de seis artículos que iremos publicando en nuestros próximos números.

Así, desde sus características organolépticas tales como su composición (más de trescientas sustancias), su pH y su contenido alcohólico, hasta las otras sustancias que lo conforman: azúcares, ácidos, minerales, vitaminas, aminoácidos y proteínas lograremos, con su lectura, tener un conocimiento completo

sobre qué es y de qué se compone la reina de las bebidas: *el vino*.

El Dr. Jiménez Escribano tampoco deja de lado el explicar detalladamente, cómo llega el alcohol y otros compuestos del vino que ingerimos al ser absorbidos por nuestro aparato digestivo, describiendo paso a paso sus virtudes y bondades.

La acción protectora de una ingesta moderada de vino y la cuantificación de esa moderación; la acción destructora y perniciosa de su consumo abusivo; la influencia del consumo del vino en la prevención de enfermedades cardiovasculares; las enfermedades, pasajeras o crónicas, que produce cuando es ingerido en exceso; qué acción protectora genera en relación con el envejecimiento de las células o la prevención de la arteriosclerosis y un verdadero tratado enciclopédico sobre la materia, conforman el total del serio y científico serial de artículos que el Dr. Jiménez Escribano nos ha enviado.

En nuestro próximo número de Consejo Abierto (n.º 12), publicaremos el primero de estos artículos:

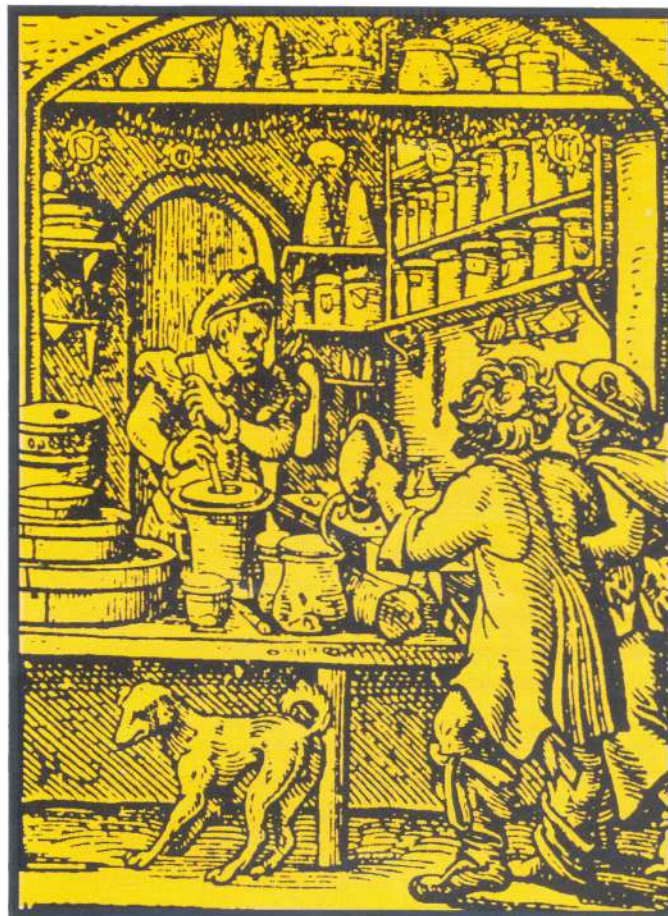
- **Fisiología del buen beber** (Cuantificación de la Moderación).

Y sucesivamente, en nuestros números subsiguientes, irán apareciendo:

- **El Vino: Alimento, Nutriente y Dieta.**
- **Uso Digestivo del Vino.**
- **Calorías del Vino.**
- **El Vino en la Medicina, y**
- **El Vino en la Salud.**

Artículos que sin duda colmarán las expectativas de nuestros lectores.

Consejo Abierto



Tertulia

El Comité de Cata se confiesa

Consejo Abierto mantuvo días pasados una Tertulia con tres de los componentes del Comité de Cata del C.R.D.O. "La Mancha". Analicemos sus opiniones.

Consejo Abierto: Todos saben que los controles de calidad fundamentales que efectúa el Consejo sobre los vinos de su Denominación, son dos: los que realizan sus Veedores y los que parten de las conclusiones de su Comité de Cata. Vamos a hablar con ustedes de ese comité y, como es preceptivo, dado que sus nombres deben permanecer en secreto, los llamaré Catador 1, Catador 2 y Catador 3.

El Comité de Cata está compuesto por catadores ¿cómo se llega a ser catador del C. R.?

Catador 1: El Consejo elige sus catadores entre distintos estamentos: un representante de la Estación de Viticultura y Enología, otro del Centro de Capacitación y Experimentación Vitivinícola de Tomelloso, un representante de los vocales del propio Consejo y dos o tres representantes de la Asociación Regional de Enólogos, que actúan en las bodegas de la zona.

C.A.: Eso ha quedado claro, pero ¿cómo llega un ser humano a ser catador de vinos?

C. 1: En principio tiene que tener ciertas características fisiológicas que lo avalen. Por ejemplo no puede ser catadora de vinos una persona que no tenga olfato o una que no aprecie el gusto salado o dulce... En fin, tiene que tener ciertas características que le permitan apreciar las sensaciones que son necesarias para apreciar, definir y criticar (positiva o negativamente) un producto, en nuestro caso, el vino. Pese a tener esas cualidades, debe tener un entrenamiento concienzudo y constante.

Este entrenamiento unido a sus cualidades fisiológicas, le permite percibir técnicamente esas sensaciones y expresarlas siguiendo la nomenclatura de las palabras técnicas necesarias para ello.

C.A.: Entiendo que eso le permite al Comité de Cata determinar cuáles son los vinos de primera y segunda fila con Denominación de Origen y si éstos tienen o no defectos. Pero, hay vinos que pese a no tener defectos, no merecen llevar la contraetiqueta del Consejo. ¿Eso cómo se determina?

C. 2: Antes de contestar eso yo quiero añadir algo más sobre lo que dijo el Catador 1. No debes olvidar que nuestro Consejo Regulador tiene un Reglamento para su Comité de Cata. Pero aparte de lo que dijo el C. 1, quiero agregar que el catador tiene que tener además amor al vino, el interés y el gusto por el tema y el equilibrio mental que le permita juzgar con imparcialidad.

Aparte de tener todas esas cualidades, debe tener un aprendizaje profundo, serio y técnico, que le permita saber qué cosas tiene que analizar de un vino y le permita explicar en el idioma casi internacional de los catadores qué conclusiones ha sacado del vino catado.

C. 1: Volviendo al tema del vino con defectos y sin defectos. Yo entiendo que el vino al que el Consejo Regulador le pone una contraetiqueta, está garantizado totalmente en cuanto a su calidad. Eso significa que tiene que tener algo más que no tener defectos...

C. 2: No tener defectos y tener alguna virtud. Sino estaríamos ante un vino plano y eso es por sí mismo un defecto. Un vino con la contraetiqueta del Consejo tiene siempre alguna o algunas virtudes.

C.A.: ¿Cuántos son los miembros del Comité de Cata?

C. 1: Seis...

C. 2: Oficialmente seis, pero anteriormente eran cinco...

C. 3: Ahora son seis porque se ha cogido uno más de la Asociación Regional de Enólogos. Pero el Reglamento determina que deben ser cinco.

C.A.: Eso quiere decir que conmigo tengo oficialmente el 50 % del Comité de Cata y reglamentariamente a sus 3/5 partes... ¿Cómo pensáis que está el listón en cuanto a la calidad exigida a los vinos que catáis?

C. 2: El Comité de Cata funciona desde hace 8 años y viene levantando el listón continuamente.

C. 1: Nosotros podemos levantar el listón para catar y de hecho afinamos mucho la puntería a la hora de calificar un vino. No debes olvidar que en La Mancha tenemos mucho vino para elegir y que los bodegueros separan sus mejores partidas como vino para comercializar con Denominación de Origen.

Hay otras Denominaciones que tienen poco vino y la demanda que tienen supera a veces la calidad de sus existencias...

C. 3: Nuestros bodegueros tienen siempre vino para elegir y por eso separan y envasan vinos excelentes con Denominación de Origen

C.A.: Pero entonces ¿todos los vinos con D. O. "La Mancha" son de primera fila?

C. 1: La política comercial de las bodegas obliga a tener vinos de segunda fila. Ellos son necesarios para mantener un equilibrio en el mercado y para la propia subsistencia de las bodegas.

C. 2: No puedes olvidar y sabes bien que hay bodegas que incluso elaboran igual sus vinos de mesa y sus vinos con D.O. y que aún teniendo una alta calidad, están obligadas por el mercado a tener vinos de mesa y vinos con D.O. de segunda fila.

C. 3: De cualquier manera, nosotros tenemos el listón bastante alto y en nuestras catas puntuamos siempre a la baja. La prueba está cuando vienen otros catadores expertos de otras regiones o cuando catan con nosotros catadores del INDO o de otras instituciones. Ellos siempre les dan más puntos a nuestros vinos que los que nosotros otorgamos.

C. 1: También está la prueba en los concursos. Muchos de nuestros vinos, que nosotros ni siquiera hemos calificado de excelentes, han recibido medallas de oro en concursos de primera categoría nacionales o internacionales.



Aula de Cata del Consejo Regulador

C.A.: *¿Cuáles son las características que buscáis en un vino durante la cata?*

C. 1: En principio, las características principales, provienen del análisis químico del vino. Primero debemos ver si un vino cumple con la legislación, independientemente de que luego, organolépticamente, sea más o menos cualificado. Lo primero que efectuamos son los análisis de Sanidad.

C.A.: *¿Cuándo se habla de legislación, se habla también de etiquetado o, como las catas son ciegas no entráis en ello porque no lo veis?*

C. 2: Antes de pasar a la cata, ha sido visto y controlado por los Veedores del Consejo y por los Servicios Técnicos.

C. 1: Luego procedemos a la cata propiamente dicha, en la que analizamos las características organolépticas del vino en cuanto a color, intensidad y matiz. No vale que un vino tinto sea solo tinto. Primero debe de tener la intensidad exigible a un tinto desde el punto de percepción visual. Además tiene que tener el matiz de su edad: si es un vino joven que tenga tonos violáceos y si es un crianza será de un rojo más atejado. No puede contravenir lo que dice su etiqueta.

C. 2: De hecho han venido para ser catados, vinos de crianza con tonos violáceos, indicador de juventud en un vino y ha habido que desecharlos. Eso no quiere decir que sea un mal producto, pero no se corresponde con su etiqueta.

C.A.: *Luego de ver el color y el matiz ¿qué es lo que buscáis en el vino?*

C. 1: Luego viene la fase olfativa que, de la misma manera, tiene que corresponderse con la categoría y con el tipo del vino. No se le puede exigir lo mismo a un blanco que a un tinto. Se valora la intensidad del aroma y la calidad de la misma. Se califican los valores nasales y los retronasales.

Después viene la fase gustativa. A esta fase nosotros la llamamos "fase de boca", porque al llamarla gustativa parece que nos fijásemos solamente en el gusto del vino. Sin embargo en la boca se evalúan más cosas, entre ellas dos sentidos que son necesarios emplear: el gusto y el tacto. El tacto del vino es, posiblemente, más importante que el gusto. Con el tacto se evalúa la estructura del vino. Un vino esférico no es lo mismo que uno puntiagudo.

C. 2: La fase gustativa es más restringida. La fisiología humana sólo permite apreciar cuatro gustos: dulce, salado, ácido y amargo. Luego entra el empirismo, lo que te gusta o no te gusta personalmente.

C.A.: *¿Cuál es el defecto más común que encontráis en la fase olfativa?*

C. 1: Tal vez la suciedad. El olor a suciedad. Hay veces que los aromas son potentes y amplios, pero sin embargo te queda un pico, al fondo, al que nosotros llamamos suciedad.

C.A.: *¿Algo así como si todo lo que vemos y gustamos estuviese tras un filtro borroso?*

C. 2: Algo así. De cualquier manera, a veces ha pasado que un vino con ese defecto, ha evolucionado posteriormente en botella y eso ha hecho que esa "suciedad" desapareciera.

C.A.: *¿Cuántos vinos se catan en una sesión?*

C. 3: Entre 22 y 25. Entendemos que no resulta conveniente catar una cantidad mayor. Cuando ello se hace necesario, se organiza otro equipo de cata, con profesionales extraídos de los mismos estamentos que antes citamos.

C.A.: *Y al año... ¿Cuántos vinos se catan?*

C. 3: Tengo aquí mismo los datos que nos pides.

El informe del Comité de Cata para la cosecha 95/96, dice que a Marzo del año en curso, hemos catado 288 muestras en 15 sesiones. 122 blancos, 38 rosados y 128 tintos, todos ellos en rama. Durante dichas catas, hemos descalificado 10 vinos blancos y 2 vinos tintos.

C. 1: Esta cata nos ha permitido calificar la cosecha 95/96 como "BUENA".

C. 2: En estos momentos estamos volviendo a catar los vinos anteriores, pero embotellados. En una próxima charla con Consejo Abierto, informaremos los resultados.

C.A.: *No nos cabe duda que como Comité de Cata, trabajáis duro y con meticulosidad. La prueba la tenemos en el continuo aumento de la calidad de los vinos con D. O. "La Mancha". Nos alegramos de haber estado con vosotros. Ahora tomemos un vino y despedámonos hasta la próxima.*

El Seguro de Uva de Vino

A través del Informe que nos envía Agroseguro notamos palpablemente, la tragedia que ha vivido nuestra viticultura desde el año 1990.

EL SEGURO DE UVA DE VINO, COMO MECANISMO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS DE LA MANCHA.

La evolución del Seguro Combinado de Uva de Vino en Castilla-La Mancha en el período 90-95 ha estado marcada, sin duda, por la elevada siniestralidad que las malas condiciones meteorológicas, especialmente las heladas, han ocasionado en este cultivo y que han generado unas indemnizaciones acumuladas superiores a los 18.000 millones de pesetas. La desviación de indemnizaciones a primas en este período es del 173 %.

Especialmente duras han sido las campañas 94 y 95, en las que los agricultores asegurados afectados cobraron indemnizaciones de 4.800 y 3.400 millones respectivamente, lo que supone una desviación a primas del 237,37 y 249,05, respectivamente. En 1990 y 1991 el valor de los daños indemnizados fueron igualmente importantes.

EVOLUCION DEL SEGURO DE UVA DE VINO EN CASTILLA-LA MANCHA

	<i>Prima Riesgo Recargada (Miles Ptas.)</i>	<i>Indemniza. (Miles Ptas.)</i>	<i>Ind. PRR %</i>
1990	1.361.769	3.065.204	225,09
1991	1.522.832	6.001.103	394,08
1992	2.258.577	411.765	18,23
1993	1.930.509	437.339	22,65
1994	2.047.008	4.860.614	237,45
1995	1.384.829	3.448.971	249,05

El equilibrio de las rentas de los agricultores es un factor fundamental, para garantizar el desarrollo del sector. En este sentido, es evidente la eficacia del Seguro en situaciones de anormalidad climática. La incidencia de una helada o pedrisco sobre las producciones, puede ocasionar pérdidas difícilmente recuperables y que suelen afectar, por efecto dominó, a otros sectores económicos de la zona productora que ha sufrido un siniestro.

Dicha efectividad, es respaldada no sólo por el Ministerio de Agricultura a través de las subvenciones que otorga a la contratación del Seguro sino también por la Comunidad Autónoma mediante subvenciones

adicionales, que permiten acercar el Seguro a todos los agricultores, convirtiéndolo en un gasto más de cultivo.

La consideración del agricultor castellano-manchego respecto los aspectos positivos que presenta el Seguro Combinado de Uva de Vino ha permitido consolidar su penetración en el 20 % conforme a la estadística de superficie cultivada y en el 30 % respecto a la producción media obtenida en los últimos años. No obstante, es obvio que queda una importante labor por hacer.

Las mejoras introducidas en el Seguro en las últimas campañas; el incremento del 20 % experimentado por el precio de la uva a efectos del Seguro para esta campaña y las buenas perspectivas que presenta el cultivo gracias a las precipitaciones del invierno hacen que el Seguro Combinado de Uva de Vino sea, en estos momentos, el instrumento ideal como mecanismo de prevención de riesgos que permite a las explotaciones agrarias garantizar su viabilidad frente a situaciones de riesgo meteorológico.

En estos momentos entramos en un período en el que la posibilidad de que se produzcan fuertes pedriscos aumenta. El Seguro Combinado de Uva de Vino permite garantizar los daños en cantidad ocasionados por este riesgo al 100 % pudiendo realizarse la suscripción del Seguro hasta el 31 de Mayo.

SEGURO COMBINADO DE UVA DE VINO PRINCIPALES CARACTERISTICAS DE LA OPCION "F"

- * Riesgos cubiertos: PEDRISCO Y VIENTO HURACANADO
- * Daños cubiertos: CANTIDAD AL 100 %
- * Subvención MAPA: Hasta el 50 % del Coste del Seguro
- * Plazo de suscripción: Hasta el 31 de Mayo

CAJA RURAL

DECLARACIÓN DE LA RENTA 95



Aquí tiene amigos
que le ayudan en su
Declaración de la Renta.

REN
TA
95

PLAZOS DE ENTREGA

- Hasta el 20 de Junio del 96 si resulta positiva o negativa.
- Hasta el 30 de Junio del 96 si resulta con derecho a devolución.



Agencia Tributaria

*Domicilie su
DECLARACION
de la RENTA
y PATRIMONIO
en Caja Rural.*



CAJA RURAL

Alimentaria'96

Tal como adelantamos en nuestro número anterior de Consejo Abierto, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", estuvo presente en Alimentaria'96, que tuvo lugar entre los días 4 y 9 de Marzo pasado.

Es tradicional la asistencia de nuestro Consejo a dicha feria de Barcelona, en la que participa desde los inicios de la misma.

El Consejo Regulador no pasó desapercibido, pues estrenaba stand con más de 170 m.² de superficie, realizado en el más puro y típico estilo manchego.

Diez fueron las bodegas asistentes a dicha feria y que presentaron sus vinos dentro del stand del Consejo.

Cabe destacar que el diseño y la arquitectura de éste le permitía a cada bodega participante, desenvolverse con total comodidad, dado que disfrutaban de un pequeño stand propio, dentro del general del Consejo.

Las bodegas participantes fueron las siguientes:

- Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón, de Manzanares (Ciudad Real).
- Viñedos Mejorante, S. L., de Villacañas (Toledo).
- Bodegas J. Santos, S. L., de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo (Cuenca).
- Bodegas Hermanos Morales, S. L., de Noblejas (Toledo).
- Viñedos y Reservas, S. L., de Villanueva de Alcardete (Toledo).
- Caserío Vigón, S. A., de Ciudad Real.
- Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real).
- Bodegas Centro Españolas, S. A., de Tomelloso (Ciudad Real) y
- Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real).

El propio Consejo Regulador estuvo representado, alternando su presencia por su Presidente D. Nicolás López Treviño, por su Secretario D. Alfonso Alonso Ramos y por el Responsable de los Servicios Técnicos D. José Luis Barco Lizano.

Hemos efectuado un sondeo entre los representantes de las bodegas que estuvieron presentes en esta versión de Alimentaria y todos coincidieron en que esta muestra del año 96 fue la mejor de todas las ediciones.

No es fácil hacer negocios en las ferias y todos sabemos que en la mayoría de los casos vienen a los stands más vendedores de maquinaria, de etiquetas, de taponos de corcho y cápsulas, que compradores de vino.

En esta ocasión, la participación del público profesional fue masiva y se cerraron bastantes operaciones interesantes para nuestros bodegueros.

Más de un 70 % de los visitantes eran importadores extranjeros y tampoco faltó la presencia de compradores, distribuidores, almacenistas y tiendas especializadas de toda la geografía española.

Los vinos presentados por las bodegas citadas estuvieron a la altura de las circunstancias. Tuvieron una extraordinaria acogida entre los visitantes profesionales que los cataron, los que declararon que estaban sorprendidos por la calidad y la presentación de los mismos.

Por primera vez, nuestros vinos espumosos de calidad, estuvieron presentes en Alimentaria'96.

Alimentaria se manifestó, una vez más, como una de las ferias sectoriales de mayor importancia en el mundo: Todo un lujo español en la hermosa y pujante Cataluña.

Los beneficios de un consumo moderado del Vino

PROGRESOS MEDICO-CIENTIFICOS QUE SUSTENTAN LOS BENEFICIOS DE UN CONSUMO MODERADO DE VINO

FIVIN, Fundación para la Investigación del Vino, es una fundación privada cuyo objetivo es valorar y estudiar los efectos derivados del consumo moderado de vino sobre nuestro or-

ganismo siempre bajo un punto de vista médico. Para ello realiza entre otras actividades un trabajo continuado de investigación sobre este tema bajo la supervisión de un Comité Científico compuesto de Médicos, Técnicos de la salud, Enólogos, etc...

La causa fundacional de nuestra entidad, es la inquietud que vive nuestro sector de vinos y cavas por las campañas antialcohólicas que continuamente van apareciendo. Y por ello pen-

samos que hay que hacer algo para salir en defensa de este vino, dando a conocer a nuestra sociedad los beneficios que conlleva el consumo del mismo, avalados por nuestros conocimientos científicos/médicos actuales.

COMPONENTES DEL VINO

El vino es una solución acuosa de alcohol y de otras sustancias. Esta última fracción es de lejos la de más baja proporción, distinguiéndose

substancias orgánicas muy variadas que dan personalidad y especificidad a cada vino.

Destaquemos esquemáticamente que el alcohol-etanol y los polifenoles son los dos elementos que sin lugar a dudas inciden sobre nuestra salud.

ALCOHOL - ETANOL

Es el segundo elemento del vino en cuanto a cantidad, de un 10-15%. Su paso por los distintos órganos: estómago, intestino delgado, etc..., comporta una primera oxidación y metabolización aunque en poca proporción gracias a la presencia en el estómago de una enzima/**Alcohol/Deshidrogenasa**. El alcohol pasa directamente a la sangre a través de la mucosa intestinal y de ahí al hígado donde acaba de ser metabolizado. Una mínima cantidad del mismo es eliminado sin modificaciones por la respiración, sudor y orina.

En el hígado es oxidado pasando a **Acetaldehído**. La siguiente transformación oxidativa es su paso por **Acetato**, hasta transformarse finalmente en energía, agua y CO₂.

EFFECTOS BENEFICIOSOS DEL VINO SOBRE LA SALUD

Las grasas circulan por la sangre en forma de unos compuestos denominados **Colesterol**, Triglicéridos etc... Estos elementos son imprescindibles siempre y cuando no superen unos límites de calidad y cantidad. Estas grasas están íntimamente unidas a una proteína que puede ser de **Alta** o **Baja** densidad, denominándose respectivamente **Colesterol HDL** y **Colesterol LDL**. Las primeras son las que transportan directamente las grasas desde la sangre al hígado donde son metabolizadas, las segundas LDL tienen una tendencia a depositarse fácilmente sobre el endotelio vascular o capa interna de la arteria, siendo uno de los factores más importantes del inicio de la formación de la placa **Ateromatosa** o **Arteriosclerosis**.

Siendo la **Hipercolesterolemia** el principal factor de riesgo de las enfermedades cardiovasculares, todo elemento que aumente la concentración de **Colesterol HDL** y al mismo tiempo disminuya la de **Colesterol LDL**, será evidentemente un factor de protección para evitar las enfermedades cardiovasculares e infarto de miocardio, primera causa de muerte aún en el mundo occidental.

No hay duda por los estudios y trabajos múltiples epidemiológicos practicados, que el **Vino** a dosis moderadas actúa aumentando el C/HDL y disminuye el C/LDL.

De los trabajos realizados por el Profesor S. Renaud en Francia se pone en evidencia los efectos beneficiosos de un consumo moderado de vino en la llamada "Paradoja Francesa" en los que se demuestra que entre poblaciones con un consumo similar de grasas saturadas, el índice de enfermedades coronarias era muy inferior en la población consumidora de vinos. Parece que estos efectos beneficiosos no sólo se pueden explicar por el efecto del etanol sino también a otras sustancias contenidas en el vino.

Otro de los efectos beneficiosos del vino es inhibir la coagulación sanguínea disminuyendo la agregación plaquetaria y la formación de trombos y coágulos.

EFFECTOS DE LOS POLIFENOLES CONTENIDOS EN EL VINO

Los polifenoles son particularmente interesantes por su propiedades terapéuticas. Son polímeros que tienen como base un monómero de 15 carbonos. Su gran acción se centra en los efectos antioxidantes que desarrollan, reduciendo y dificultando las reacciones oxidativas del organismo, fenómeno muy importante por otra parte en relación a la oxidación de la LDL como primer estadio formativo de la placa arteriosclerosa, primera manifestación clínica de la enfermedad cardiovascular.

Las tres grandes familias de polifenoles contenidos en el vino son: las **Flavonas**, las **Antiocianidinas** y los **Taninos**. Podría anticiparse que los antioxidantes de la uva presentes tanto en el mosto como en el vino podrían tener un efecto muy positivo en el organismo para prevenir o retrasar las reacciones oxidativas en general si se tomaran regularmente, supliendo o sustituyendo los antioxidantes naturales como son enzimas y en especial la vitamina E, C, etc...

Si se pudiese demostrar que estos compuestos se absorben con facilidad en nuestro organismo y se incorporan a las lipoproteínas plasmáticas, tendríamos argumentos suficientes para asegurar el papel protector del **Vino** sobre la arteriosclerosis independientemente de su contenido alcohólico.

RADICALES LIBRES

Un radical libre es un elemento químico molecular o un átomo que está en un estado de excitación que le proporciona un alto potencial de oxidación. Su estudio ha contribuido a valorar la relación entre envejecimiento y oxidación celular.

Básicamente son el O₂, HO₂ y HO y se localizan en cualquier parte del cuerpo. En condiciones normales se generan RL ya que son un subproducto inevitable del proceso de la vida y que deben ser contrarrestados por antioxidantes. Los RL son un producto normal de la respiración celular pero bajo ciertas circunstancias existe un aumento de su producción o una disminución en la formación de defensas oxidantes naturales como son la vitamina E, la vitamina C y otros.

Todos los polifenoles contenidos en el **Vino** al actuar como antioxidantes pueden considerarse como elementos de protección oxidativa, agresiva para los tejidos orgánicos.

TRABAJOS Y PUBLICACIONES

FIVIN patrocina y sufraga económicamente trabajos de investigación en relación a estudios sobre los efectos beneficiosos de los componentes del vino. Actualmente la Dra. Carmen de la Torre tiene muy avanzado su trabajo sobre el **Resveratrol** en Uvas, Mostos y Vinos (Polifenoles) y sus posibles efectos saludables. Por otro lado el Dr. M.A. Lasunción ha empezado un estudio sobre la asimilación de los Flavonoides del **Vino** y sus efectos sobre la Oxidación.

Finalmente no podemos dejar de citar unas manifestaciones públicas hechas por el Dr. Valentín Fuster considerado como el número uno mundial en los problemas de formación y curación de la placa arteriosclerosa causa inicial de las enfermedades cardiovasculares, en las que al ser preguntado en el último Congreso de Cardiología Internacional hace unos meses, ¿Por qué la incidencia de infarto de miocardio en España era baja comparando con el resto de Europa?, contestó, que la Dieta Mediterránea y el **Vino** en cantidades moderadas podrían ser un importante factor de protección.

De todo lo expuesto debería quedar muy claro que el consumo moderado de **Vino** es beneficioso para nuestra salud.

FIVIN

(Fundación para la Investigación del Vino)

Vino y Restauración

Coloquio con Pedro Pérez Losa, propietario del Hotel Restaurante Ideal, de Villarrobledo (Albacete).

Consejo Abierto: Pedro, quisiera que nos digas en qué lugares trabajaste antes de adquirir el Hotel Ideal en Villarrobledo.

Pedro Pérez Losa: Yo empecé muy joven. En primer lugar tuve un mesón pequeño en Villarrobledo. Luego pasé a trabajar en un restaurante que era muy famoso en esta ciudad, La Alhambra, en el mismo centro de la plaza y de allí marché a la mili. Como la misma me tocó en Valladolid, tuve oportunidad de ponerme en contacto con la gastronomía del lugar, que es muy buena y con mucho nivel. Luego ya comencé a trabajar por mi cuenta.

C. A.: Tu contacto con el vino, ¿desde qué tiempo viene? Es decir, ¿desde cuándo estás interesado por el vino en general y por el de La Mancha en particular?

P. P. L.: Cuando yo estaba en el pequeño mesón que mencioné antes, ya tenía grandes inquietudes por el tema de los vinos. Allí conocí a un señor, Manolo Martínez Cano, que entonces era el director de Bodegas Ayuso. Era un hombre muy interesado en el tema del vino y lo llevaba dentro como si fuese parte de su vida. Se preocupaba de que los vinos estuviesen bien colocados en el mesón... Por ejemplo, cuando iba por allí a tomar una copa de vino, parecía que estaba pasando revista. Su mayor interés era que los vinos estuviesen bien expuestos, pues decía que era la mejor manera de venderlos y de acostumbrar a la gente a que lo bebiera. Yo lo respetaba y aún lo sigo respetando, era una persona muy involucrada en este tema. A partir de ahí y gracias a sus consejos, empecé a tomarle respeto y cariño al vino. Aprendí a tratarlo con delicadeza y a coger inquietud hacia todo lo relacionado con él... A servirlo con arte y con armonía, que eso es lo menos que se merece el vino y más el de mi tierra, el manchego.

C. A.: ¿Has hecho algún curso de catador?

P. P. L.: Concretamente he hecho dos cursos de cata en el propio Consejo Regulador.

Al que debo darle un diez. Unos cursos muy bien organizados. Está abierto para todas aquellas personas que tengan interés en el vino y se amoldan al horario del alumno. Un curso bien organizado en el cual todo es enseñar y facilitar el aprendizaje. Debo y quiero felicitar en este caso al Consejo.

C. A.: ¿Te ha salido muy caro ese curso?

P. P. L.: ¡Qué va! Está entre las siete u ocho mil pesetas. Para colmo estás estudiando en un ambiente relajado y divertido.

C. A.: Entonces consideras que la idea de impartir esos cursos, por parte del Consejo es importante. ¿Qué profesorado has tenido?

P. P. L.: Tuve varios profesores, pero entre ellos quiero destacar a José Luis Gutiérrez Pulpón, quien inclusive participó en una cata comentada que organicé en Villarrobledo. A los demás no voy a nombrarlos porque ello obligaría a poner niveles y en realidad han sido todos buenísimos.

C. A.: ¿Cuántos vinos de La Mancha tienes en tu carta de vinos y cuántos de otras regiones?

P. P. L.: Cuando yo comencé en la hostelería tenía, por así decirlo, la obligación de tener vinos, en primera plana, de otras

regiones de España, para darle categoría a mi restaurante. Ello era un error. Al poco tiempo me di cuenta que lo que yo tenía que vender era nuestro vino y nuestra gastronomía manchega. Ahora mismo considero que en la Carta de Vinos tengo el 90 % de vinos con Denominación de Origen "La Mancha". Estos son vinos que voy rotando, porque los propios clientes me exigen que tenga las últimas novedades que produce el sector de la región.

Nosotros mismos como hosteleros tenemos la obligación de ir explicándole a nuestros clientes que es lo nuevo que se está elaborando, para ir educándolos en la cultura y el conocimiento de nuestros vinos.

Me informo de todos los vinos que reciben premios y son esos vinos los que voy haciendo rotar en mi carta.

C. A.: ¿Cuáles son los tipos de vino que más se consumen en tu establecimiento?

P. P. L.: Antes de contestarte, quiero hacer un llamamiento a las bodegas para que presten especial atención a sus vinos rosados.

Los rosados son vinos que tienen muy buena salida y sin embargo me cuesta trabajo abrirles un mercado eficiente. El primer mes, el segundo y el tercero están muy bien, pero cuando pasa ese tiempo, los vinos han perdido el color y gran parte de sus cualidades y tengo que dejar de consumirlos justo cuando los clientes se están acostumbrando a ellos.

Los bodegueros debieran ser conscientes de que este tipo de vinos merecen un tratamiento especial y tendrían que escalar su embotellado, para asegurarle al cliente un producto siempre en perfectas condiciones.



C. A.: *Tu dices que en tu carta de vinos tienes una representatividad de un 90 % de vinos con Denominación de Origen "La Mancha". ¿Ello se debe a que las bodegas te visitan con frecuencia y eficacia o es por esfuerzo propio?*

P. P. L.: ¡Qué va! Lo mío con los vinos de La Mancha es punto y aparte. Muchos de los vinos que ofrezco los tengo en mi restaurante porque yo mismo los he ido a recoger. Las bodegas se han gastado muchos millones de pesetas en lograr buenos sistemas de producción, pero la mayoría de ellas todavía no se gastan un duro en promoción y en comercialización.

A las bodegas les interesa que un hostelero les compre 25 o 30 cajas de vino y así poder pasar una o dos veces al mes a visitarlo. Los tiempos no están para ello y los restauradores no nos podemos permitir el lujo de tener un inmovilizado tan grande.

Los bodegueros debieran hacerse un programa de trabajo que les permita visitar a sus clientes por lo menos cada quince días.

C. A.: *Hablemos de la presentación. ¿Has notado diferencia en los últimos tiempos en cuanto a la presentación de los vinos de nuestra región?*

P. P. L.: Si tuviese que puntuar la presentación actual de los vinos de "La Mancha" lo haría con una puntuación muy alta. Dentro de la botella hay un producto muy bueno y por fuera el etiquetado y la presentación general del vino es excelente. Ahora me acuerdo que dejé una contestación en el aire, cuando preguntabas qué tipos de vino se venden más. Los que más se venden son sin duda los crianzas y reservas tintos. Ello ocurre porque todavía la gente no tiene una gran cultura para el vino y por eso les resulta más difícil pedir un tinto joven o un blanco del año. Pese a ello el consumo de los blancos jóvenes está aumentando a pasos agigantados.

C. A.: *Y esos vinos, ¿se venden en la cantidad que tendrían que venderse o tu crees que haría falta algún esfuerzo comercial por parte de las bodegas? Algo así como hacen los franceses con sus vinos del año...*

P. P. L.: Hace falta más esfuerzo. Los vinos de Villarrobledo deben venderse también fuera de Villarrobledo. El éxito de cualquier empresa está en crear un producto en un lugar y venderlo fuera. En La Mancha se consume poco vino de La Mancha, porque hay poca cultura del vino. Los mercados hay que salir a buscarlos. Yo sé que cuando los bodegueros lean esto dirán que es fácil decirlo y difícil hacerlo, pero los de Bodegas Ayuso empezaron vendiendo con un motocarro, tienda por tienda y con paciencia. Mira dónde están colocados ahora en el panorama del vino nacional e internacional.

C. A.: *Supongo que tú eres el encargado de la compra de los vinos para tu restaurante. Eso te permite saber a qué precio se compra y a qué precio lo vendes. ¿No crees que la hostelería abusa en los precios de sus cartas de vinos?*

P. P. L.: Eso es así y es lamentable. En la hostelería cuidan más una botella de agua mineral que una botella de vino, pero sin embargo cobran por una botella de vino, a veces mal cuidada en su local, hasta un quinientos por ciento más de lo que les ha costado. Los hosteleros deben de ser conscientes de que el esfuerzo por el vino de La Mancha lo debemos hacer todos y una forma de promover su consumo es cobrarlo a precios lógicos, con los mismos márgenes que se cargan en otras bebidas.

C. A.: *Gracias Pedro, la charla da para más y algún día volveremos para seguir hablando de estas cosas del vino. Hace falta hostelería sana y gente joven en la restauración, tú cumples con esas dos premisas.*

Viñedos y Vinos

Los vinos de calidad se forjan en los viñedos



Racimo Uva Airen

A nadie sorprenderá esta afirmación, por obvia, puesto que la máxima preocupación de los bodegueros ha sido, desde antiguo, la búsqueda de las mejores uvas para sus elaboraciones.

El concepto de calidad en los vinos y consiguientemente en la uva necesaria para obtenerlos, fue excesivamente simplificado desde hace algunas décadas a la expresión del grado alcohólico en los primeros y como consecuencia a la riqueza glucométrica de los frutos. Este criterio no es del todo desacertado puesto que significa madurez suficiente en la uva como resultado de la concurrencia de toda una serie de factores favorables que la posibilitan. En definitiva, para obtener vinos

de calidad es necesario UVA BIEN CRIADA RECOGIDA EN EL MOMENTO ADECUADO.

Sin embargo, si profundizamos un poco en las características de los mejores vinos observaremos que solo el contenido alcohólico no determina el conjunto de sensaciones que percibe el sujeto que lo consume. El color, la limpidez, el brillo... son carta de presentación. Los aromas iniciales nuevamente percibidos por vía retro-nasal supondrán más de la mitad de su nota final. Las sensaciones gustativas, el equilibrio entre sus componentes darán el toque final. La acidez natural debe ser la justa, el extracto adecuado, los taninos suficientes.

Pues bien, todo ello debe estar predis- puesto en el fruto que se va a utilizar en su vinificación. Poco podrá hacer el enólogo con una uva que no presente estas caracte- rísticas puesto que cualquier deficien- cia que deba ser corregida no será sino una tosca imitación de lo que la naturaleza sa- biamente conducida es capaz de dar.

Es, pues, en los viñedos, donde se cons- truyen los componentes de los buenos vinos. Cualquier decisión será determinante desde el momento mismo en que se decide su im- plantación hasta cada una de las operacio- nes de cultivo realizadas a lo largo del año.



Racimo al inicio de Floración

IMPLANTACIÓN DEL VIÑEDO

Múltiples consideraciones es necesario realizar cuando se va a plantar una nueva viña. La primera y la más importante será fijar el objetivo que se pretende con su producción. Es difícil que un mismo viñe- do sea susceptible de múltiples aprove- chamientos y destaque en todos ellos. Es de- cir, que sea capaz de proporcionar vinos jóvenes de alta calidad, dar crianzas y gran- des reservas y al mismo tiempo obtenerse excepcionales holandas.

Definido el objetivo será necesario es- tudiar los factores necesarios para su con- secución y en que medida disponemos de ellos o podemos crearlos en caso contrario.

El clima y el suelo que serán determi- nantes en el futuro difícilmente son modi- ficables por lo que no cabe otra opción que elegir los pagos adecuados al fin propues- to. La vocación vitícola de la zona es un factor conocido que da su razón de ser a las Denominaciones de Origen.

Sin embargo, a partir de aquí todos los factores son modificables y determinantes de la calidad de las producciones:

La elección de un **portainjerto** ade- cuado a las características físico-químicas del suelo sobre el que se va a implantar considerando factores como el contenido en cal pero también su profundidad, textura, ca- pacidad de almacenamiento de agua, re- sistencia a la sequía, a los ataques de nema- todos etc., etc., permitirá una adecuada

vegetación posterior y como consecuen- cia adecuada calidad en la uva obtenida. No pueden darse reglas por lo que cada parcela debe ser objeto de un estudio espe- cífico.

Los **marcos de plantación** junto a la car- ga dejada en la poda deberán estar en conso- nancia con el potencial vegetativo de la par- cela. Es decir, en condiciones de aridez mar- cos amplios y cargas bajas posibilitaran una vegetación adecuada aun en los momentos mas críticos, como es el caso de la sequía estival, permitiendo el normal desarrollo de los procesos de crecimiento y maduración al disponer cada planta del agua necesaria para conseguirlo y que en definitiva será el factor limitante. En condiciones de riego los mar- cos pueden ser reducidos pero frente a la teo- ría europea que afirma la mejora de la cali- dad al aumentar la densidad de plantación en nuestras condiciones donde la iluminación y las temperaturas no son factor limitante es posible compatibilizar ambas cosas con la condición de utilizar apropiados sistemas de conducción que aseguren en cada racimo una ecología similar a la que tendría en el otro caso. En definitiva se hace necesario el aban- dono de la típica poda manchega sustituyén- dola por conducciones en espaldera.

La **variedad** cultivada tiene un peso im- portante y decisivo con la única condición de su adaptación a la zona en cuestión. Esta adaptación podemos definirla. En nues- tras condiciones, con las características de brotación no demasiado precoz que permita la menor incidencia posible de las heladas primaverales y capacidad de producción adecuada con escasos recursos hídricos. Fijadas estas condiciones la diversidad varietal puede proporcionar materias primas tremendamente diferentes y consecuen- temente vinos distintos, lógicamente dando por hecho procesos de vinificación limpios y controlados.

Vinos blancos con expresión aromática, adecuado extracto seco, acidez natural sufi- ciente, afrutados, se obtienen con la varie- dad **macabeo** en normales condiciones de secano y regadío representando una alterna- tiva a los excelentes caldos de **airen**.

Rosados de **garnacha**, frescos, fragantes, de impecable presencia, amables y sabrosos en boca difícilmente podrán ser superados.

Los tintos de **cencibel** expresan toda la nobleza del varietal. Sin embargo, la perso- nalidad aromática del **cabernet sauvignon**, su elevada acidez total aun con graduacio- nes altas, la intensidad colorante y el alto contenido en taninos nobles lo hacen exce- lente candidato a grandes reservas como mo- novarietal o en combinación con la ante- rior surgiendo increíbles sinergías.

TÉCNICAS DE CULTIVO

Las labores culturales en el viñedo con- forman el buen hacer del viticultor en la búsqueda de una buena expresión vegeta- tiva del viñedo y por ende el logro de una cosecha de calidad. La eliminación de male- zas competidoras con las viñas por los nu- trientes y el agua, siempre el agua, será su máxima preocupación. La lucha contra los parásitos, por fortuna poco abundantes en nuestras condiciones, evitará malograr lo que la naturaleza puede dar. El mínimo uso de pesticidas y su empleo en momentos idóneos, será, además, un factor de calidad sanitaria al producir uva sin residuo algu- no de los mismos.

Las aportaciones hídricas moderadas y sobre todo equilibradas con las necesidades del cultivo y con el resto de factores de pro- ducción han demostrado que los vinos de calidad se obtienen de uvas que disponen de todos los elementos nutritivos para su desarrollo y maduración a través de la so- lución del suelo, evitando peligrosos desc- equilibrios que pueden llegar a comprometer la vida de la propia planta.



Cencibel finalizando el Envero

LA RECOLECCIÓN

No creo que resulte demasiado necesari- o recalcar la importancia que tiene la elección del momento óptimo de vendimia en la consecución de vinos de calidad. La puesta en marcha de seguimientos de ma- duración en cada zona, en cada paraje, en cada variedad, ha sido causa del importan- te avance en la calidad de nuestros vinos. Pero, establezcamos conceptos claros: para la obtención de grandes vinos es necesario siempre la disponibilidad de frutos madu- ros pero definiendo esta madurez en funci- ón no solo del nivel de azúcares sino que habrá que contar también con la neces- aria acidez natural, con la presencia de aromas o sus precursores y en el caso de los tintos además con suficiente color y carga tánica.

Félix Yáñez Barrau

Promociones y Concursos

El apoyo a las Campañas de difusión de Vino Embotellado con Denominación de Origen y cinco concursos de distinto tipo, todos ellos destinados a la promoción del vino con D. O., tendrán lugar durante lo que queda de este Año 1996.

II CAMPAÑA DE DIFUSION DE MARCAS DE VINO EMBOTELLADO CON D. O. "LA MANCHA"

Supeditado al cumplimiento del Decreto 1/96 de 16-1-96 Diario Oficial de Castilla-La Mancha, el Consejo Regulador dispondrá de 12 millones de pesetas, que se unirán a las que otorga el aludido Decreto, destinadas en su totalidad a subvencionar en parte los gastos que por publicidad de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha" efectúen los bodegueros inscritos.

Las condiciones para solicitar la subvención aludida son varias y entre ellas citaremos: a) Vino refofrendado por el Comité de Cata del Consejo; b) Publicidad destinada a la promoción de una marca adecuada y aprobada por el Consejo; c) Acreditar fehacientemente ante el Consejo, los gastos efectuados al respecto; d) Que en dicha publicidad aparezca siempre la alusión a la Denominación de Origen "La Mancha". Las solicitudes para esta subvención deberán presentarse antes del 31 de Diciembre de 1996.

II CERTAMEN LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"

Dotado con 275.000 y 125.000 pesetas, para el primero y segundo premios respectivamente, el Consejo Regulador convoca este segundo concurso de poesía que deberá basarse en la viña y el vino de La Mancha.

Los trabajos, en DIN-A4, firmado con lema y acompañados de plica, tendrán una extensión entre 400 y 500 versos y deberán presentarse antes del 31 de Octubre de 1996.

III CONCURSO "VINOS DE LA MANCHA" PARA HOSTELERIA, RESTAURACION Y TIENDAS ESPECIALIZADAS

Con el objeto de premiar los esfuerzos que realizan los sectores de la hostelería, restauración y tiendas especializadas en la promoción de los vinos con D. O. "La Mancha" entre sus clientes, el Consejo Regulador convoca este tercer concurso dotado, este año de 350.000 y 175.000 pesetas para su primero y segundo premio. A dicho concurso tendrán acceso todas las empresas dedicadas a la hostelería, res-



D. Marcial Góngora Ramos
Primer Premio de Pintura "Vinos de La Mancha" 1995

tauración y tiendas especializadas ubicadas en la región de Castilla-La Mancha.

La admisión de la documentación requerida en las bases, tendrá lugar entre los días 10 y 31 de Octubre del corriente año, en la sede del Consejo Regulador.

III CONCURSO NACIONAL FOTOGRAFICO "VIÑA Y VINO DE LA MANCHA"

En este concurso podrán participar todos los fotógrafos aficionados o profes-

sionales residentes en España, que envíen sus trabajos sobre la Viña y el Vino de la Denominación de Origen "La Mancha", en colecciones de 5 obras por autor.

Las fotografías, de tamaño libre, deberán ser en color y serán enviadas montadas sobre soporte rígido u orla de cartón, en tamaño de 40 x 50 cm., entre el 10 y el 31 de Octubre de 1996, a la Sede del Consejo.

II CONCURSO DE PINTURA "VINOS DE LA MANCHA"

Con un Primer Premio de 1.000.000 de pesetas y un segundo de 500.000 pesetas, se convoca este segundo concurso de pintura sobre el vino con Denominación de Origen "La Mancha".

El envío de los cuadros deberá efectuarse entre los días 10 y 31 de Octubre del corriente año, a la Sede del Consejo Regulador.

IV CONCURSO NACIONAL DE PERIODISMO "VINOS DE LA MANCHA"

Podrán participar en este concurso todos aquellos autores de trabajos periodísticos, que con firma o seudónimo, hayan sido publicados en cualquier medio de comunicación escrito, entre el 1 de Enero y el 15 de Noviembre de 1996.

Los trabajos deberán ser enviados por sextuplicado y con un ejemplar del medio donde hayan sido publicados, a la sede del Consejo Regulador, antes de las 18'30 horas del día 15 de Noviembre de 1996.

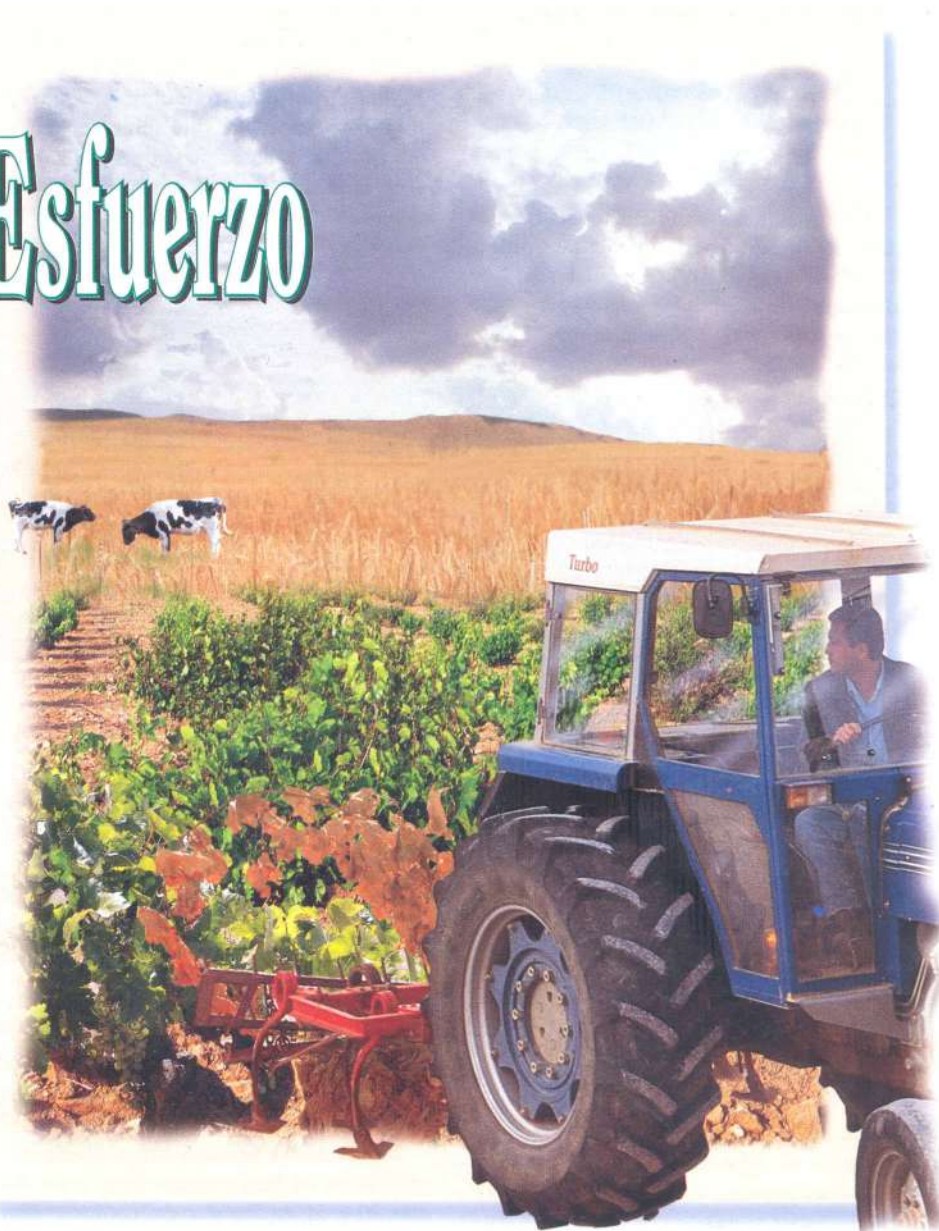
El concurso estará dotado con un Primer Premio, consistente en 600.000 pesetas y Trofeo y un Segundo Premio de 400.000 pesetas y Trofeo.

Las bases y condiciones para la Campaña de Difusión de Marcas y para los Concursos de Fotografía, Literario, de Pintura, de Periodismo y para Tiendas Especializadas, Hostelería y Restauración, deberán ser solicitadas en la Sede de este Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", sita en Avenida de Criptana, 73 - 13600 Alcázar de San Juan. Teléfono 54 15 23, Fax 54 65 39.

SEGUROS AGRIARIOS

*Con Garantía
de Seguridad*

Para Que Su Esfuerzo
No Sea
En Vano



*Contrate ya su
Seguro de
Pedrisco e Incendio
en Cereales*

*“Período de Contratación
hasta el 15-6-96”*



CAJA RURAL