

Consejo Abierto

Nº 16

Febrero
1998

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

- ✓ Investigación sobre los Vinos de "La Mancha"
- ✓ Entrega de Premios Concursos 1997
- ✓ La Poda de la Vid
- ✓ Entrevista con D. Nicolás López Treviño



EDITORIAL

**Terminó
1997, como quien no
quiere la cosa. Un año de esperanzas
convertidas en realidades. Un año con una vendimia que se
portó "como Dios manda", devolviendo la credibilidad al ya castigado en
demasía sector vitivinícola de nuestra región.**

UN año que dio excelentes vinos jóvenes por San Andrés y que otorgará extraordinarias crianzas, reservas y gran reservas que podremos degustar dentro de algunos años. Hemos visto verde La Mancha, otra vez convertida en ese esplendoroso oasis creado por el hombre y al que las inclemencias del tiempo nos había hecho olvidar.

Dios aprieta pero no ahorca —reza el antiguo dicho— y es hora de comenzar a disfrutar la época de las vacas gordas.

Nos hemos superado en muchos renglones de nuestra actividad. La calidad de los vinos que se elaboraron el pasado año ha superado, cosa casi imposible, las ya inmejorables características de los anteriores. Nuestras exportaciones aumentaron considerablemente y la presencia de nuestros productos se ha afincado en nuevos países, ampliando así nuestras cuotas de mercado.

Nuestro Consejo ha continuado con acierto sus campañas de promoción, dentro y fuera de España, y el resultado de las mismas no ha tardado en hacerse notar.

Escribimos este editorial y recordamos la presentación, celebrada el pasado mes de noviembre del fallo de los Concursos anuales de Literatura, Prensa, Hostelería y Tiendas de Alimentación y de la muestra, con adquisición de obras por parte de nuestro Consejo, de Pintura y Fotografía. En dicho acto tuvo lugar una cata de vinos de la vendimia 1997. Debemos destacar la categoría de los trabajos presentados en las muestras

y concursos citados (de los que daremos más información en este mismo número), pero queremos hacer especial hincapié en la calidad de los vinos varietales jóvenes catados en dicho acto que dan, una vez más, muestra de la excelente jerarquía y perfección que han alcanzado.

Pero estamos en 1998: un año importante para nuestro Consejo Regulador, porque en él se cumplen las Bodas de Plata de su creación.



En 1973 aprovechando la segregación de las Denominaciones de Origen "Mancha", "Manchuela", "Mérida" y "Almansa", y a instancias del ingeniero agrónomo D. Antonio Ayuso Murillo se crea el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" que iría evolucionando en el curso de los años hasta convertirse en la actualidad en el órgano rector de una de las

Denominaciones de Origen más importantes del mundo vitivinícola.

Cinco lustros han pasado desde que aquellos pioneros, fundadores del Consejo, marcaran los primeros preceptos y normas para darle nombre, apellidos y garantía de calidad a los vinos de La Mancha.

Veinticinco años no son muchos, pero es mucho lo que los distintos Consejos que han regido nuestra Denominación desde aquél entonces han hecho por los vinos y la viticultura manchega.

Estamos orgullosos de nuestros años de existencia, tenemos la alegría que nos da el mirar al pasado con respeto, al presente con la seguridad de que estamos en el mejor camino y al futuro con la certeza, las ganas de trabajar y el afecto necesarios para seguir avanzando en el camino de perfección que se iniciara en 1973.

Por eso vamos a festejar estas Bodas de Plata por todo lo alto. Actos de conmemoración, nuevas relaciones con los medios de comunicación, campañas promocionales, concursos, exposiciones, presentación de nuevos libros, cursos, reuniones de trabajo... Toda nuestra actividad normal de trabajo se vestirá de gala, nuestras obligaciones serán como una fiesta lúdica.

Vamos a lograr que las campanas que dieran bienvenida a 1998 repiquen durante todo el curso del año y se hagan escuchar dentro de todo el mundo vitivinícola, con la fuerza que tiene nuestra querida tierra del vino.

CONSEJO ABIERTO

Consejo Abierto

Alcázar de San Juan
Febrero 1998

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:

	Pág.
Editorial	2
Noticias Breves	3
El momento de la Investigación.....	4
Presente y Futuro de los Vinos de la Mancha...	6
Por San Andrés	8
Resultado de los Concursos 1997	9
Vñedos y Desertización ...	11
¿Dónde comprar?	13
La poda de la Vid	14
Entrevista con: D. Nicolás López Treviño ...	16
Vino y Gastronomía	18
Vino y Literatura	19

Portada:

Año de Nieves,
Año de Bienes

Imprime:

Artes Gráficas ANTONA, S.A.
C/ Padre Ocaña, 2
Tel. 32 12 61 - Fax 32 23 12
16400 TARANCON
(Cuenca)

Depósito Legal

CU-224-1997
Prohibida la venta

NOTICIAS BREVES

Presentación del libro "Historia de la Vides, Vinos y Quijotes de La Mancha"



Auspiciado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" y con el apoyo económico de las Diputaciones Provinciales de Ciudad Real, Cuenca y la Caja Rural de Ciudad Real, fue presentado en el día de ayer, en esta capital, el libro editado bajo el título "Historia de las Vides, Vinos y Quijotes de La Mancha", cuyo autor es el periodista René H. Montarcé.

El autor del libro destacó la estrecha colaboración que le ha unido al Consejo Regulador y a las tierras de "La Mancha" durante un cuarto de siglo, lo que le ha permitido acumular una serie de datos históricos, culturales y específicos del vino que le han servido para lograr su vieja aspiración de difundir su trayectoria a través de estos 25 años de estudio.

Los suelos, clima, variedades, podas y vendimia, la elaboración o proceso de vinificación, los tipos de vino obtenidos —blancos, rosados, tintos en las modalidades de jóvenes, de crianza, reserva y gran reserva—, así con la obtención de espumosos, quedan descritos con amplitud así como el distintivo de calidad que les distingue.

En su cuidada literatura no falta el encendido canto a la región de La Mancha, a las cuatro estaciones del año y a los días con olor a mosto que nos trae la época dorada de la vendimia.

A la acertada exposición de cuanto impregna la personalidad del vino de La Mancha, el autor ha salpicado su obra con la salsa de unos platos típicos de esta tierra, algunos de los cuales fueron sustento y alivio para el personaje más singular de la literatura mundial: D. Quijote de La Mancha.

El Presidente de la Diputación destacó el apoyo que bajo su mandato se presta a las campañas de promoción de los vinos y a todo el sector vitivinícola de la provincia "y que el libro presentado servirá de embajador fuera de nuestras fronteras y del que se hará entrega con orgullo".

Por su parte, el Presidente del Consejo Regulador mostró su gran satisfacción por ver lograda una vieja aspiración que dignificase los vinos de La Mancha, expresándose de modo análogo el Presidente de la Caja Rural quien dejó patente que su entidad ha participado "porque era un trabajo sobre nuestra tierra que deja entrever la historia de los vinos de nuestra Mancha".

El acto reseñado ha sido el primero de los programados para conmemorar las Bodas de Plata de la constitución del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", al que seguirán próximas presentaciones en Cuenca y Madrid.

La Mancha en el II Salón de los vinos de España en Dinamarca

En el edificio de la Bolsa de Copenhague se celebró el II Salón de los Vinos de España en Dinamarca, en un acto que estuvo coordinado por la Oficina Comercial de España en ese país.

En dicho salón se presentaron 55 bodegas españolas, 10 de las cuales eran de la Denominación de Origen "La Mancha".

A la presentación acudieron unas cien personas en un grupo compuesto por periodistas especializados, importadores, someliers y restauradores.

Presidió el acto el Embajador Español en Dinamarca quien elogió la calidad de los vinos de La Mancha.

Los Sres. Alonso y Serrano, representantes del Consejo Regulador "La Mancha" solicitaron a las autoridades organizadoras que permitan, en próximas versiones del Salón, el aumento de la presencia de nuestras bodegas dado que 6 de ellas, interesadas en participar, no pudieron hacerlo por falta de cupo.

Plan de Promociones para 1998

Expertos del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) se reunieron el pasado mes de octubre con el Presidente y el Secretario de Consejo Regulador y los directores de exportación de 32 empresas acogidas a la Denominación de Origen "La Mancha", para determinar el plan de promociones de nuestros vinos en el exterior durante el año 1998.

La acción promocional recaerá prioritariamente en el Reino Unido, Holanda y Alemania, países a los que se unirán otros todavía no designados hasta completar el plan general de trabajos.

A tal efecto se ha elaborado un extenso programa de actos de proyección e imagen, con mensajes y actos divulgativos, destinados a ganar posiciones en la comercialización exterior de nuestros vinos y que se harán concordar con los actos de festejo del XXV aniversario de la fundación del Consejo.



Cursos sobre Plan de Calidad

El pasado mes de noviembre tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador el primer ciclo del Plan de Formación 97/98 con el lema "La calidad, el camino del éxito", para una posterior implantación de las normas de calidad ISO 9000.

Este curso, impartido por técnicos de la empresa CASMA-CONSULTORES DE FORMACIÓN constará de tres niveles (iniciación, medio y especialización) y está destinado a la especialización de técnicos y gerentes de cooperativas y bodegas de las cuatro provincias integrantes de la Denominación de Origen "La Mancha".

Bodegas Ayuso en Milán

En el último Concurso Enológico Internacional celebrado en Milán (Italia), le fue otorgada la Medalla de Oro al vino ESTOLA RESERVA 91, de las Bodegas Ayuso, S.L., de Villarrobledo (Albacete), acogida a nuestra Denominación de Origen.

Son casi treinta las Medallas de Oro que ha cosechado esta marca en los últimos años.

Los vinos de la Mancha en Escocia

Los vinos de La Mancha fueron protagonistas en las ciudades de Edimburgo y Harrogate, ante un considerable grupo de importadores y representantes de otros sectores agroalimentarios del Reino Unido.

Una amplia gama de vinos fue presentada y catada durante los dos actos celebrados, acción que permitió la consolidación de las bodegas que ya vendían en el Reino Unido y la introducción de otras nuevas en el difícil mercado británico.

Los miembros del Consejo Regulador mantuvieron un cambio de impresiones con la Dirección de la Oficina Comercial del Vino de España en Londres, con el objeto de concretar la programación de los actos a celebrar en el Reino Unido en relación con los festejos inherentes al XXV aniversario de la fundación del Consejo. ■

EL MOMENTO DE LA INVESTIGACION SOBRE LOS VINOS DE CASTILLA-LA MANCHA

Por: M^a Dolores Cabezudo, *Catedrática de la UCLM*

Todos sabemos que sin investigación no hay desarrollo. Como también se sabe que la investigación ofrece siempre horizontes prometedores, unas veces para circular por nuevos caminos mejores que los anteriores, y otras para alertar de los caminos por los que no debe transitarse. La investigación acaba con ilusiones concretas y seguras, a veces con invitaciones razonadas a profundizar más, y cada etapa es una nueva convocatoria a iniciar la siguiente. Investigación hacen todos los países occidentales, e investigación hacen todos los países vitivinícolas de ambos hemisferios. Parece pues obvio que en España, cada región e incluso cada comarca, fomenten la investigación sobre sus

viñas, sus uvas, sus vinos, sus holandas, sus vinagres y sus brandies.

La Universidad de Castilla-La Mancha se ha sentido llamada a emprender este cometido, como no podía ser menos por la importancia económica y social del sector vitivinícola, y se ha visto gratamente comprendida y correspondida con la colaboración de bastantes bodegas y cooperativas. Y por el hecho de tratarse de una Universidad joven, ha tenido que comenzar intensamente y en un amplio espectro de cuestiones. Cinco Tesis doctorales y cinco Tesinas de Licenciatura en cinco años son un buen aval de cuanto se ha dicho.

Entre los resultados de aplicación más inmediata destacan los que voy a comentar.

Siempre se ha dicho que en el terreno del vino, debía experimentarse cualquier innovación a lo largo de tres o cuatro vendimias. Los expertos saben bien cómo ninguna vendimia es igual a la precedente, y cuánto influyen las características de la uva en la mayor parte de los rasgos del vino. Pues bien, cuatro vendimias han transcurrido desde que el grupo de **Microbiología** aisló varias cepas de *Saccharomyces cerevisiae* para su empleo como inóculo en las bodegas de La Mancha. Estas cepas siguen siendo reiteradamente una opción mejor que otras por varios motivos entre los que

hay que citar, su facilidad para "arrancar" la fermentación y para mantenerla sostenidamente, su fácil implantación, su resistencia al etanol y al SO₂, y una cosa muy valiosa como es la no formación de sulfhídrico ni de olores o gustos indeseables o atípicos.

En otro orden de estudios me referiré al **Análisis Sensorial**. Es una técnica en auge, y existen muchas formas de aplicarlo a los vinos, muchas fichas de degustación y muchas formas de interpretar las opiniones de los catadores. Esta técnica, a pesar de las dificultades



que a nadie se le escapan por ser una técnica subjetiva, resulta menos compleja de aplicar a los vinos que tienen algún defecto; pero tratándose de vinos muy buenos, magníficos, la mayoría de las fichas de cata tradicionales dan respuestas muy parecidas tanto para un buenísimo vino Cencibel como para otro vino buenísimo de otra variedad. De aquí que el desarrollo de métodos del Perfil Sensorial adaptados a los buenos vinos varietales, y usados como vía de entrenamiento de futuros "opinantes", nos haya dotado de una herramienta mucho más precisa e informativa que la cata tradicional. Herramienta que se procura que sea exacta aplicando a los resultados métodos estadísticos para su correcta interpretación.

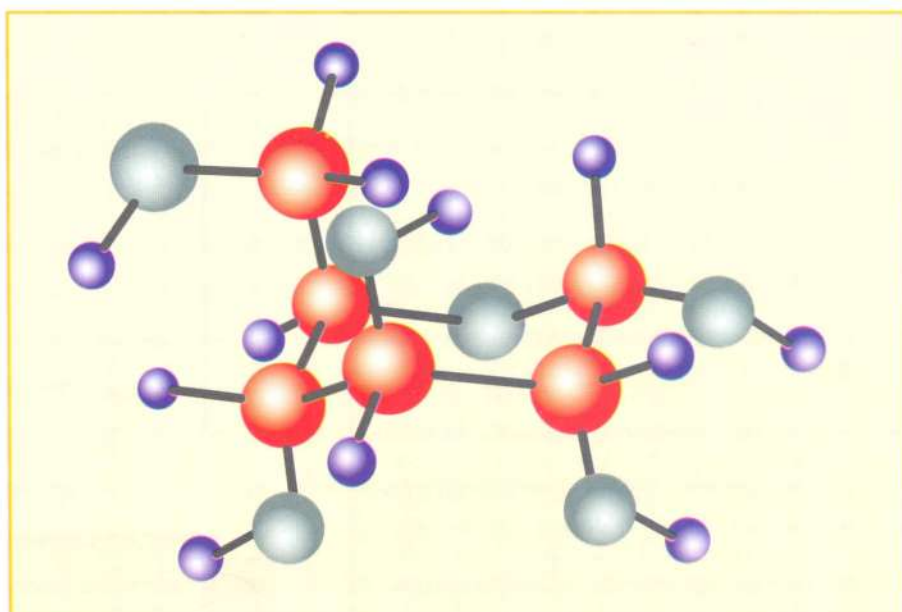
Los **vinos jóvenes Airén** han acaparado muchas horas de estudio por la urgencia de encontrar algún procedimiento que permita incrementar su aroma. Todos los países tienen uvas con poco aroma, y todos sin excepción se plantean sacar buen partido de ellas. Con independencia de que cada cual sea muy libre de replantar sus viñas con otras variedades, hemos entendido que mejorar los vinos Airén era resolver una cierta pesadilla a los viticultores, los bodegueros y los exportadores. Esta preocupación la ha compartido la Fundación para el Desarrollo y Empleo de Alcázar de San Juan y ha financiado el primer año de estos estudios. Las vías que la Universidad ha elegido han sido la maceración con hollejos en condiciones exactas bien controladas, el empleo de virtas de roble en sistemas modelo durante la fermentación, y actualmente el tratamiento del vino recién fermentado con enzimas de distintos tipos. Si los resultados se consolidan, estaremos en condiciones de aconsejar el paso del vino por un lecho de enzimas inmovilizadas; y de esta forma las reacciones enzimáticas que liberan compuestos olorosos actuarían de forma controlada en una operación que podría ser breve y en continuo.

Los vinos jóvenes y por consiguiente los Airén disminuyen sus características sensoriales durante el **almacenamiento** y llegados a un punto empiezan a mostrar alguna sensación desagradable (olor a goma quemada, etc...). La "vida útil" de los vinos jóvenes (período de tiempo en el que éste se mantiene en las mismas condiciones en que salió de la bodega), suele ser de un año y en buenas condiciones de almacenamiento (que no es frecuente) de año y medio, pero puede prolongarse más si de verdad se guardan las botellas tumbadas en un lugar fresco/frío. La Universidad ha establecido un procedimiento para comprobar la "edad" de los vinos blancos jóvenes o para descubrir si las condiciones de comercialización han sido correctas o no.

Los **Vinos Cencibel**, tienen un magnífico porvenir y se van abriendo a nuevos mercados decididamente hasta el extremo de que ya se habla de aumentar la superficie dedicada a esta variedad tinta. Los **vinos jóvenes** poseen sus rasgos químicos y sensoriales que no están completamente estudiados en cantidad e intensidad. Y sobre la **crianza en roble**, existen criterios para todos los gustos como ocurre en estos momentos con todos los vinos tintos de crianza del mundo (roble francés o

roble americano para las barricas de madera, temperatura y tiempo de crianza, etc...). Hemos contribuido entre otras cosas a aclarar algunos aspectos analíticos que ahora permiten conocer bien la cantidad de las dos lactonas características del roble. De tal forma que se puede esclarecer, de qué roble es una barrica determinada, si todavía es eficaz para la crianza o conviene sustituirla, y ante un vino desconocido predecir si estuvo en barrica de roble francés o americano.

Quizá algún lector se pregunte si todas las cuestiones tienen la importancia que la Universidad les da cuando lo cierto es que se ha llegado hasta aquí sin conocerlas profundamente. Pero esta duda tiene una contestación muy sencilla y es que si Castilla-La Mancha quiere exportar mucho más de lo que exporta ahora, o fomenta la investigación de sus vinos, o serán otros los que investiguen. En investigación nadie tiene la exclusiva, pero seamos los primeros en estudiar profundamente estos vinos, y que lo hagan también quienes lo deseen pero desde una plataforma sólida bien contrastada que hayamos construido en La Mancha partiendo del conocimiento directo de los temas. ■



PRESENTE Y FUTURO DE LOS VINOS DE LA MANCHA EN EL EXTERIOR



A evolución de las exportaciones de los vinos con Denominación "La Mancha" ha ascendido vertiginosamente durante el pasado año 1997.

Dicha rápida evolución se venía connotando desde los años anteriores pero su eclosión fue muy notoria y patente durante el ejercicio precedente.

Pero este positivo remontan de las exportaciones no ha sido fruto de ninguna situación coyuntural del mercado, sino que fue la resultante del esfuerzo continuo que está haciendo este Consejo Regulador y sus elaboradores inscritos en la promoción de sus vinos más allá de nuestras fronteras.

En más de medio centenar de países de todo el mundo, el vino de La Mancha va haciendo camino con el nombre de nuestra región y el de España, comportándose como un verdadero embajador de lujo y representante de nuestros intereses económicos en el extranjero.

Resulta evidente que las perspectivas para el futuro de nuestros vinos no pueden resultar más halagüeñas, pero antes de hablar de ellas daremos un repaso a nuestras ventas en el exterior durante el año anterior.

Francia, se mantiene a la cabeza de nuestros clientes, habiendo adquirido un total, entre graneles y embotellados de **174.188,18 hectolitros**.

Inglaterra, en cambio, destaca por su interés por nuestros mejores vinos embotellados, como demuestran las **272.678 cajas** que nos comprarán en 1997.

Alemania, Suecia, Holanda y Dinamarca, por nombrar solamente algunos países importantes, no le van a la zaga a los nombrados y, en conjunto han importado más de **300.000 cajas** de nuestros embotellados y **120.034,52 hectolitros** en graneles.

Mención aparte merecen nuestros mercados en oriente: **Hong-Kong, China y Japón** han abierto sus puertas a nuestros vinos con Denominación de Origen, incrementando el volumen de sus pedidos meteóricamente.

Rusia y Polonia, ya contratan con seriedad sus compras con nuestros bodegueros; **México, Perú, Venezuela, Brasil, Puerto Rico, Colombia y EE.UU.**, comienzan, con importantes pedidos, a habituarse al consumo del vino de La Mancha; países tan dispares como **Luxemburgo, Finlandia, Australia, Filipinas o Noruega**, brindan con nuestros productos.

La Mancha, en total, ha exportado casi **40.000.000 de litros** con Denominación de Origen durante todo 1997, lo que significa un **incremento superior del 65%** sobre su volumen total de vinos en el exterior, comparando estas cifras con las del año 1996.

Las perspectivas, como decíamos antes, no pueden ser mejores. Los esfuerzos conjuntos de bodegueros y el Consejo Regulador en materia de promociones, nos hacen prever un aumento también muy importante en las exportaciones para este año 1998 que llevará a equilibrar, a medio plazo, nuestras ventas de graneles y embotellados, debiendo tenerse en cuenta que durante el pasado año, se vendieron al exterior más de **650.000 cajas** de vino con nuestra Denominación de Origen. ■

COMPARATIVO EXPORTACIONES EMBOTELLADO EN CAJAS



	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
AÑO 96	25897	28737	51901	44817	47866	53323	70065	20900	41419	36401	49658	47307
AÑO 97	42807	35870	46670	55128	45503	62205	84232	87952	33020	41154	85881	38483

COMPARATIVO EXPORTACIONES GRANEL EN HECTÓLITROS



	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
AÑO 96	13097	10228	12253	13470	11727	13099	22747	15665	15158	12420	18974	13207
AÑO 97	27871	18104	27917	30185	25751	10532	44399	14064	15371	20206	53968	13450

EL SEGURO ES EL UNICO CAMINO PARA AFRONTAR LOS RIESGOS

EL trabajo en el campo ha estado tradicionalmente sujeto a las variaciones climatológicas, que introducen un altísimo valor de inestabilidad. El agricultor, como se ha dicho en numerosas ocasiones, es una persona pendiente siempre del cielo, deseando o temiendo, según los casos, que de las alturas venga el agua, la nieve, el pedrisco o la sequía. Hace tiempo que eso dejó de ser así, aunque todavía parece haber agricultores que sienten emoción ante situaciones inestables, confiando más en la suerte que en cualquier otra cosa, pero en el umbral del siglo XXI, cuando predominan conceptos científicos y económicos que hablan de una Europa unida, de una política agraria común y de factores de estabilidad (en el mercado y en el trabajo) no parece razonable seguir apostando por el azar.

La principal resistencia de los agricultores hacia el establecimiento de seguros puede venir del sentido ahorrativo que muchos tienen, llevándolo a extremos injustificados. Hay ideas similares que han encontrado acomodo fácil en las mentes de todos nosotros: el coche, la vivienda, el futuro, incluso la vida, son conceptos que se encuentran asimilados por la generalidad de los seres humanos. Todos esos seguros tienen un coste, lógico, que se asume con relativo asentimiento, puesto que se sabe que la compensación, cuando es necesaria, resulta fundamental para resolver los problemas planteados.

El sistema de seguros agrarios español ha cumplido ya 20 años de

vigencia, durante los que se ha ido asentando en el ánimo de los agricultores, recelosos al principio, ante una novedad que muchos consideraron innecesaria, pero que durante este tipo ha demostrado sobradamente su virtualidad asistencial. Un esfuerzo coordinado de las asociaciones agrarias, la administración y las entidades aseguradoras ha permitido ir consolidando un edificio que, pese a su juventud, ha

para el tiempo de transición hacia el año 2000 un ambicioso programa de actuaciones que debe mejorar y potenciar los niveles alcanzados hasta ahora. Durante el último año se contrataron casi 400.000 seguros en toda España, abarcándose ya la totalidad de las producciones agrarias.

El plan anual de Seguros Agrarios Combinados para el año 1998 incluye, como líneas fundamentales, la cobertura de los objetivos estratégicos mediante la continuación del desarrollo o puesta en marcha de la mayor parte de los programas o líneas de trabajo que se han definido, buscando la universalización del sistema. En este programa se ha incluido para este año la cobertura del seguro de inundación, justificado ampliamente por la proliferación en los últimos tiempos de desbordamientos y riadas.

Con ello se puede decir que en estos momentos está cubierta la mayor parte de contingencias posibles en el ámbito del campo español. La evolución del sector ha sido extraordinariamente positiva, pero aún es insuficiente, no sólo porque faltan respuestas a la totalidad de

las necesidades de los agricultores, sino también porque resulta imprescindible continuar desarrollando la voluntad de los principales interesados, aquellos a quienes se dirigen los seguros, que deben asumir el convencimiento de que éste es el mejor sistema, por no decir el único, a través del cual pueden hacer frente a las consecuencias derivadas de los accidentes meteorológicos, tan frecuentes, y tan dañinos, en el trabajo agrario.



prestado ya importantísimos servicios en un país que no tiene una climatología fácil.

La última conferencia nacional de Seguros Agrarios orientó sus conclusiones en torno a tres ejes de capital importancia: la progresiva universalización de la protección en el sector agrario; la estabilización técnica y financiera del sistema y la mejora de la calidad de los servicios ofrecidos a los asegurados. Ello supone presentar



CAJA RURAL DE ALBACETE



CAJA RURAL DE CIUDAD REAL



CAJA RURAL DE CUENCA



CAJA RURAL DE TOLEDO

POR SAN ANDRÉS... (Vinos y Aspas)



"Por San Andrés, el mosto vino nuevo es" reza un antiguo aforismo manchego.

Nosotros no creemos en las casualidades pero no somos ni fríos ni agnósticos. Todos los que estamos relacionados con el vino, tenemos que creer de alguna manera en los milagros, porque sin milagros no reverdecería la leña seca de las vides y el propio vino no tendría existencia. ¿Por qué se conmemora el 30 de noviembre San Andrés? ¿Es casualidad que para esa fecha esté transformado el mosto en vino? ¿Qué tenía que ver San Andrés con La Mancha? ¿Fue acaso la forma de su muerte la que lo uniría con lazos indisolubles al vino manchego? San Andrés, apóstol hijo de Juan y hermano de Simón Pedro nace en Betsaida (Galilea) y se hace pescador. Atraído por la predicación de Juan Bautista e influido por sus doctrinas decide seguir a Jesús y fue él quien presentó éste a Pedro.

Según el historiador Eusebio, evangelizó a los escitas y según San Jerónimo, estuvo también en Grecia. Muere en Patrás (cerca del Peloponeso) en el año 95 (?), en una cruz en forma de aspas, según narra Teodoro. Su cuerpo fue trasladado a Constantinopla el 9 de mayo de 357. Junto con Juan y su hermano Simón Pedro, fue uno de los primeros discípulos de Jesús.

Según el Evangelio de San Juan, al tercer día de que se conocieran Andrés y Jesús tuvieron lugar las bodas de Caná, en donde estaba la madre de Jesús. Jesús y sus discípulos fueron invitados a las bodas. Allí fue cuando Jesús transformó el agua de las tinajas en vino de la mejor calidad, milagro que efectuó delante de Andrés. ¿Sería ésta la primera relación metafísica entre Andrés y el vino?

Muere algunos años después, luego de hacer un duro y enfervorizado apostolado, llevando la fe cristiana por distintos países de oriente y Europa, martirizado y crucificado en una cruz con forma de aspas de molino.

¿Sería esto lo que uniría tan fuertemente a San Andrés con la mente de los manchegos?

Lamentablemente no somos teólogos capaces de responder de qué forma pueden

influir los avatares y acontecimientos a través de 2.000 años de historia. Pero la relación entre este santo y el vino con el símbolo de su muerte asociado con aspas de molino, no deja de unir su imagen, indisolublemente, a la de La Mancha. Así, desde hace cientos de años y a finales de noviembre, San Andrés vuelve por las bodegas manchegas, repitiendo el milagro de Jesús

pero transformando mosto, en lugar de agua, en vino joven de la mejor calidad. Este año 1997 también se cumplió la profecía. El pasado 28 de noviembre tuvimos oportunidad de catar los vinos de la vendimia 97/98 en la sede del Consejo Regulador y comprobamos que el milagro del buen vino todavía se seguía realizando. Los vinos catados, durante la presentación de los premios nacionales "EL VINO Y LA CULTURA 97", fueron todos varietales y los vamos a comentar.

VARIETALES BLANCOS

* Varietal Airén:

A la vista son pálidos, con reflejos verdosos, limpios y brillantes. En nariz presentan aromas de frutas frescas con toques florales continuados y persistentes. En boca son equilibrados, ligeros y agradables, plenos y con final largo. Aunque su graduación puede estar comprendida entre los 10° y 14° grados, generalmente no superan el 11,5 % de volumen de alcohol.

* Varietal Macabeo:

De color pálido acerado, limpio y brillante. Intenso aroma a flores y muy afrutados. Al paladar son frescos y alegres, de acidez media/alta, armónicos y redondos, finos y elegantes. La graduación alcohólica oscila entre los 10° y 14° grados, pero normalmente no superan los 12°.

VARIETALES ROSADOS

* Varietal Cencibel o Tempranillo:

Son vinos procedentes de mosto yema o "flor", ligeramente macerados con los hollejos de la variedad. Debemos recordar que el color del vino está en los hollejos y no en la pulpa del fruto y que el tiempo de permanencia del mosto con éstos les otorga más o menos color.

Insistimos que no deben confundirse con los "vinos claretes", elaborados en otras regiones de España, dado que estos últimos proceden de la mezcla de frutos blancos y tintos que mezclan sus colores durante la maceración. Esta práctica no está admitida para los vinos con Denominación de Origen "La Mancha".

Estos varietales de Cencibel son de color rosa de mediana intensidad, con atisbos rojos

y violetas, limpios y brillantes. Sus aromas frutales recuerdan la frambuesa. En boca son frescos y sabrosos, de paso fácil y retrogusto intenso.

Su graduación oscila entre los 10° y 14° grados pero, como los anteriores, rara vez alcanzan los 12,5° grados.

La elaboración de vinos rosados es difícil y la evolución en las técnicas de elaboración de las bodegas y cooperativas manchegas se ha hecho notar en estos que catamos. Los rosados manchegos no tienen nada que envidiarle a otros vinos del mismo tipo elaborados en cualquier otra región vitivinícola.

VARIETALES TINTOS

* Varietal Cencibel o Tempranillo:

De color muy brillante, púrpura intenso, con fuertes tonos violetas. Sus aromas son potentes y recuerdan a frutas rojas. En boca son suaves, largos y de sabor persistente, con paso muy agradable.

La graduación alcohólica oscila entre los 11° y 15° grados, aunque por término medio se elaboran con una graduación que se halla entre los 12° y 13° grados.

* Varietal Cabernet Sauvignon:

Su color es cereza violáceo, con tonos limpios y brillantes. Aromas intensos y potentes que recuerdan al pimiento verde. En boca son largos y persistentes. Son vinos que tienen mucha demanda en el mercado exterior y a los que los consumidores españoles se están acostumbrando a consumir. Su graduación alcohólica autorizada oscila entre los 11° y los 15° grados, pero como en los casos anteriores casi nunca superan el 13% de alcohol en volumen.

* Varietal Merlot:

Son de color cereza violáceo, de buena capa brillante y limpia. Sus aromas son de frutas con algún toque herbáceo, potentes y muy agradables.

En boca son ligeros, suaves y con un gran caudal de sabores y aromas.

La graduación alcohólica permitida es idéntica que para los anteriores pero su volumen medio casi nunca supera los 13° grados.

CONCLUSIONES

Hemos hablado de milagros en la introducción a este artículo. Pero después de probar estos vinos, sabemos que no están hechos ni por milagros ni por casualidades.

Detrás de cada uno de los vinos catados, están presentes la mano del hombre, el saber y la técnica de nuestras bodegas y cooperativas manchegas, que viven en constante superación. De cualquier manera, brindemos por San Andrés, que se lo merece. ■

RESULTADO DE LOS CONCURSOS

1 9 9 7

El 28 de noviembre pasado tuvo lugar la entrega de premios correspondientes a los concursos "EL VINO Y LA CULTURA 1997", en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha".

Al acto asistieron distintas autoridades de la región, entre las que destacaremos al Consejero de Industria, Comercio y Turismo de

la Junta de Comunidades y al Alcalde de Alcázar de San Juan quienes con el presidente de nuestro Consejo, Nicolás López Treviño presidieron la ceremonia de entrega.

Durante la apertura del acto, Nicolás López Treviño hizo especial mención a los actos que celebrarían durante el próximo año 1998, con ocasión de las Bodas

de Plata del Consejo y, entre otras cosas, no olvidó cariñosas y amables referencias a los medios de comunicación por el apoyo que le prestaran a este organismo durante toda su existencia.

Con anterioridad a la entrega de los premios, se dio lectura al Extracto de las Actas de los Concursos convocados, que a continuación reproducimos:

EXTRACTO DE ACTAS DE LOS CONCURSOS CONVOCADOS

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, reunido en sesión plenaria, el día 24 de Noviembre de 1997, y en el ejercicio de sus plenas competencias, estudió los acuerdos y dictámenes de la Comisión de Presupuestos y Publicidad del mismo, y los acuerdos de los Jurados Asesores de las cinco convocatorias culturales, que tiene efectuadas durante el ejercicio 1997, bajo el nombre "El Vino y la Cultura".

DISPONIENDO

1º.- Agradecer profundamente a todos los participantes a esta convocatoria su interés y su vinculación a los Vinos de LA MANCHA a través de este Consejo.

2º.- Hacer público su reconocimiento al esfuerzo profesional y voluntad colaboradora de todos los miembros de los cinco Jurados Asesores.

3º.- Tomar las siguientes decisiones respecto al resultado de los concursos.

IV CONCURSO "VINOS DE LA MANCHA" PARA HOSTELERIA, RESTAURACION Y PUNTOS DE VENTA

A) Composición del Jurado Asesor:

DON NICOLAS LOPEZ TREVIÑO, Presidente del Consejo Regulador.

DOÑA CARMEN HOLGADO TORQUEMADA, Jefa de Servicio de Consumo de la Delegación Provincial de Sanidad.

DON MANUEL SORIA HERNANDEZ, Periodista Especializado en Gastronomía.

DON JULIAN ESTRADA MONTEAGUDO, Reportero Gráfico Especializado en Gastronomía.

DON ALFONSO ALONSO RAMOS, Secretario sin voto.

B) Conceder los siguientes premios:

PRIMER PREMIO con 18,5 puntos a: MESON BODEGA PORTALES, de Manzanares (Ciudad Real).

Por su cuidada y amplísima Carta de Vinos, cumplimentada con una cocina representativa de La Mancha. Todos los grupos de vinos los cierra en la Carta con unos consejos sobre la temperatura de servicio y el maridaje en los platos. Dotado con: 350.000 pts. y Trofeo Conmemorativo.

SEGUNDO PREMIO con 17 puntos a: HOTEL RESTAURANTE IDEAL, de Villarrobledo (Albacete).

Por su esmerada y elegante Carta de Vinos, en la que los describe aconsejando el mejor maridaje Vino-plato, con recomendaciones de temperatura de servicio, cerrando cada grupo con un pareado.

Dotado con: 175.000 pts. y Trofeo Conmemorativo.

Conceder **MENCION ESPECIAL** con 12 puntos a: RESTAURANTE EPILOGO de Tomelloso (Ciudad Real).

Por su amplia y cuidada selección de Vinos de La Mancha. Dotado con Diploma y Trofeo Conmemorativo.

III CERTAMEN LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"

A) Composición del Jurado Asesor.

DON NICOLAS LOPEZ TREVIÑO, Presidente del Consejo Regulador.

DON ANGEL GALLEG0, en representación Delegación Provincial de Cultura de Ciudad Real.

DON RENE H. MONTARCE RIEU, Escritor y periodista.

DON SANTIAGO ROMERO DE AVILA, Poeta, Primer Premio convocatoria anterior.

DON JOSE FERNANDO SANCHEZ RUIZ, Secretario sin voto.

Se reconocen los 35 trabajos participantes, que han sido leídos y valorados respectivamente, en sus domicilios por los Miembros del Jurado, que manifiestan un buen nivel de calidad y participación, dada la singularidad temática y la extensión.

B) Conceder los siguientes premios:

Por acuerdo unánime de los Miembros del Jurado y después de un amplio y minucioso proceso de discusión y debate de cada uno de los trabajos, se procedió a distinguir las siguientes obras:

PRIMER PREMIO: Dotado con 275000 pts. y Trofeo Conmemorativo a: "DESDE EL HONDO LUGAR DE LA MEMORIA" de DON JERONIMO CALERO CALERO, de Manzanares (Ciudad Real).

SEGUNDO PREMIO: Dotado con 125.000 pts. y Trofeo Conmemorativo a: "PASION MANCHEGA DE LA VIÑA Y EL VINO" de DON MANUEL TERRIN BENAVIDES, de Albacete.

V CONCURSO NACIONAL DE PERIODISMO "VINOS DE LA MANCHA"

A) Composición del Jurado Asesor:

DON ALFONSO ALONSO RAMOS, Secretario por delegación de Don Nicolás López.

DON PEDRO PERAL MARTIN, Periodista.

DON ENRIQUE SANCHEZ LUBIAN, Periodista.

DON CANDIDO DA COSTA FERNANDEZ, Periodista.

DON JOSE FERNANDO SANCHEZ RUIZ, Secretario sin voto.

B) Conceder los siguientes premios:

Conceder PRIMER PREMIO COMPARTIDO, con valores iguales y Trofeo Conmemorativo, a los siguientes trabajos que se otorgan por orden alfabético del autor.

GARCIA PEREZ, LUIS por "TRADICION Y SOLERA PARA LOS VINOS DE LA MANCHA.- DON QUIJOTE EMBAJADOR DE NUESTROS VINOS POR EL MUNDO", publicado bajo el seudónimo de "Juan Lagarejos".

GONZALEZ LARA, JOSE, por "LOS VINOS DE ORIGEN LA MANCHA, PARA LAS MISAS, PARA LAS MESAS Y PARA LAS MUSAS, publicado bajo el seudónimo de "Orestes".

MUÑOZ CORONEL, JOAQUIN, por "CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. LA MANCHA: UN QUIJOTE QUE CABALGA DE NUEVO".

Igualmente y por la gran diferencia en la valoración del resto de los trabajos, se acuerda por unanimidad por considerar que los mismos no son merecedores de premio, dejar DESIERTO EL SEGUNDO PREMIO.

IV EXPOSICION NACIONAL DE FOTOGRAFIA "VINOS DE LA MANCHA"

A) Composición del Jurado Asesor:

DON NICOLAS LOPEZ TREVIÑO, Presidente del Consejo Regulador.

DON GONZALO RODRIGUEZ CAO, Catedrático de Bellas Artes de la Universidad Castilla-La Mancha.

DON MARTIN BALLESTEROS, Pintor Premiado en convocatoria anterior.

DON JOSE MARIA LILLO, Catedrático de Bellas Artes de la Universidad de Castilla-La Mancha.

DON FERNANDO DE LA MONEDA CARROCHANO, Profesor de Escuela de Artes y Oficios de Tomelloso.

DON JOSE HERREROS, Pintor.

DON JOSE FERNANDO SANCHEZ RUIZ, Director del Patronato Municipal de Pintura. Secretario sin voto.

B) Realizar las siguientes adquisiciones:

En el Concurso de Fotografía se han presentado 22 colecciones de 5 fotografías, que una vez seleccionadas las de exposición, propone por unanimidad al Consejo Regulador, la adquisición de obras de los siguientes autores, por orden alfabético:

Don Ismael Barbé.- Selección de 3 fotografías, valoradas en 110.000 pts.

Don Ignacio Calonge.- Colección completa, valorada en 125.000 pts.

Don Manuel J. Fernández.- 1 fotografía, valorada en 32.000 pts.

Don Alberto García.- Selección de 3 fotografías, valoradas en 70.000 pts.

Doña Candy Lopesino y Don Juan Hidalgo.- 1 fotografía, valorada en 40.000 pts.

Don Pablo Payá.- 1 fotografía, valorada en 20.000 pts.

Don Antonio Real.- 1 fotografía, valorada en 25.000 pts.

III EXPOSICION NACIONAL DE PINTURA "VINOS DE LA MANCHA"

A) Composición del Jurado Asesor:

DON NICOLAS LOPEZ TREVIÑO, Presidente Consejo Regulador.

DON GONZALO RODRIGUEZ CAO, Catedrático de Bellas Artes de la Universidad Castilla-La Mancha.

DON MARTIN BALLESTEROS, Pintor Premiado en convocatoria anterior.

DON JOSE MARIA LILLO, Catedrático de Bellas Artes de la Universidad Castilla-La Mancha.

DON FERNANDO DE LA MONEDA CARROCHANO, Profesor Escuela de Artes y Oficios de Tomelloso.

DON JOSE HERREROS, Pintor.

DON JOSE FERNANDO SANCHEZ RUIZ, Director del Patronato Municipal de Cultura. Secretario sin voto.

B) Realizar las siguientes adquisiciones:

En la convocatoria de pintura en la que han participado 133 obras, el Jurado acuerda por unanimidad previa minuciosa revisión de las obras presentadas, seleccionar con destino a formar la exposición 57 obras.

De acuerdo con las Bases, se ha resuelto adquirir las siguientes obras, que quedarán en el patrimonio artístico y cultural del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha y nominadas por orden alfabético de la obra:

"COMPOSICION CON CRISTALES", de Don Juan Fernández, valorado en 600.000 pts.

"EL BORDE. LA FRONTERA. ALREDEDOR DE AL BASIT CAMINO DE BASTETANIA", de Don Ricardo Avenaño, valorado en 275.000 pts.

"ESPACIO DEL RECUERDO", de Don José Marqués Talavera, valorado en 450.000 pts.

"PAISAJE SIN TITULO", de Don Pablo Sevilla, valorado en 185.000 pts.

Alcázar de San Juan, 28-Noviembre-1997.



VIÑEDOS O DESERTIZACIÓN

JAVIER GARCÍA MARTÍN OPINA PARA CONSEJO ABIERTO

Los responsables de Consejo Abierto entrevistan a Javier García Martín, Director General de la Producción Agraria de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de nuestra Junta de Comunidades. Creemos que éste aborda la problemática del sector con valentía y seriedad.



"PERSPECTIVA DE LA MANCHA SIGLO XXI"

CONSEJO ABIERTO: Siendo usted todavía nuevo en el cargo, quisiera hacerle una pregunta que el sector me agradecerá: ¿Es usted profesional del agro, o su nombramiento se debe a razones políticas?

JAVIER GARCÍA MARTÍN: Soy ingeniero agrónomo, licenciado por la Universidad de Madrid y llevo trabajando en la Consejería de Agricultura, en sus Servicios Centrales, desde el año 1985. Procedo del antiguo Servicio de Extensión Agraria, estuve trabajando en Molina de Aragón, en Guadalajara y después en Asturias y posteriormente, como ya le dije, hace doce años que trabajo para el Gobierno de Castilla-La Mancha. En aquel entonces ocupaba mi cargo actual, el hoy Consejero de Agricultura, Alejandro Alonso Núñez. He visto pasar muchos directores en este período de tiempo, que a la vez fueron maestros míos: Alejandro Alonso, Juan José Granados, Antonio Salinas y José Antonio Castellanos, que fue compañero mío...

C.A.: Y cuando estuvo en Asturias ¿coincidió con Santiago Menéndez de Lurca?

J.G.M.: Claro. Santiago estaba en la agencia de Extensión Agraria de Pravia, cuando entonces el Consejero era Jesús Arango y Santiago era, por decirlo de alguna forma, el director de Extensión Agraria...

C.A.: Pero usted me está hablando de hace muchos años... Yo le calculaba menos edad...

J.G.M.: Tengo cuarenta y dos años y llevo más de quince como funcionario. Aparte de ello trabajé dos años en la empresa privada, en el sector de verduras congeladas.

C.A.: Pasada esta introducción, que creí necesaria porque siempre que se nombra un cargo importante en un Gobierno, hay quien dice que dicho cargo se ha efectuado "a dedo" y no por méritos propios, creo que debíamos ir al grano. El

Consejo Regulador "La Mancha" ha solicitado ampliar sus variedades autorizadas, atendiendo a la demanda de sus elaboradores y viticultores inscritos. El mercado exige algunos tipos de vinos que hacen necesaria dicha ampliación. ¿En qué situación está esa gestión del Consejo?

J.G.M.: Hay distintas situaciones. La Chardonnay ya está incluida en el Reglamento 3.800/91 y no queda más trámite que la aprobación por parte de la Dirección General de Alimentación y Cooperativas. En breves fechas este trámite estará finalizado, según me consta. Nosotros, en estos momentos, estamos en el proceso de recabar datos para que también se puedan incluir en el Reglamento 3.800/91 las variedades Syrah y Sauvignon Blanc en cuanto a lo que atañe a ese Consejo Regulador. Creo que a lo largo del mes de enero, saldrá el escrito para que el Ministerio de Agricultura haga las gestiones para que esas variedades se incluyan en el Reglamento Comunitario. Luego de ello se iniciará el circuito de vuelta, nosotros lo aprobamos y se pide la inclusión en el Reglamento.

C.A.: Usted, como hombre del sector de la agricultura ¿qué opina de la inclusión de estas variedades foráneas en nuestro Consejo Regulador?

J.G.M.: Yo me alegro muchísimo de los datos que hemos obtenido referentes al Plan de Recuperación del Viñedo y la pregunta está relacionada con esto que digo, no crea que me "voy por las ramas". Me llenó de alegría comprobar que el viticultor ha ofertado en mayor medida, ya sabe que se exigía un 30% de variedades autorizadas, recomendadas y esa cifra llegó casi al 70%. Y que además, ese porcentaje ha ido en gran parte a la recuperación de variedades tintas y que la elección mayor recayó en la variedad Cencibel. Yo no estoy en contra de la Cabernet ni de otras variedades foráneas, pero pienso que debe-

mos conservar, y esto es una opinión personal, las variedades tradicionales que son las que han otorgado sus características especiales a nuestros vinos. La inclusión de nuevas variantes siempre debe hacerse con mucha cautela. A mí no me gustaría, porque procedo también de un mundo de actividad ganadera y he comprobado que no es bueno que desaparezcan razas autóctonas, que lo mismo ocurriera con los viñedos manchegos...

C.A.: Pero no debemos olvidar las presiones del mercado... La gente pide un vino Cabernet Sauvignon cuando es posible, según mi criterio, que los elaborados con Malbec, tengan resultados más rotundos, por lo menos en nuestra zona.

J.G.M.: Claro, pero no podemos olvidarnos de Falcon Crest, si en esa serie hubiese estado de moda el vino de Malbec, hoy la gente pediría Malbec y no Cabernet... Pero insisto en que nuestra cultura no la debemos tirar por la borda, aunque el mercado así lo demande. Ello es peligroso, dado que el mercado se mueve por modas y las mismas son cambiantes... Cuando pase la moda del Cabernet notaremos que no es tan fácil cambiar un viñedo obsoleto por otro que imponga una moda futura.

C.A.: Volviendo al tema de la reestructuración del viñedo. En algunos sectores, de ideas políticas diferentes a las del Gobierno actual de esta Junta de Comunidades, se dice que, dado que solamente se va a reestructurar un 40% del total de 100.000 hectáreas previstas en un principio, la diferencia del dinero resultante se va a perder por mala gestión de nuestros representantes ¿qué hay de cierto en estas acusaciones?

J.G.M.: Eso es falso. Llevo bastantes años en esta Consejería y tuve oportunidad de vivir este programa desde su nacimiento con Antonio Salinas, director general de

Producción Agraria y luego con la Viceconsejería, o sea que llevo con este Plan mucho tiempo y por fortuna, el destino me ha vuelto a involucrar en el mismo. Este Plan surge y con él se le pide a todos los técnicos que nos informen cuáles son las viñas que están afectadas por la sequía en sus provincias. Los informes técnicos que se producen demuestran una estimación de 103.000 hectáreas afectadas. Cuando esta Junta saca adelante el Plan y se lo ofrece a los agricultores, han transcurrido dos años de pluviometría normal en los que las viñas se han recuperado. Al viticultor le supone un gran esfuerzo realizar el plan de inversión necesario para este cometido. A lo que hay que agregar estar unos años con producciones muy bajas, entendiendo que durante los primeros las vendimias son nulas. La subvención es muy suculenta a mi modo de ver, pero no cubre el 100% de los gastos, como no era lógico que lo hiciera. El dinero que no se destina a recuperar la totalidad de lo previsto en un principio, está recogido en lo que se llama el Programa Operativo Regional de la Consejería de Agricultura. Quiero decir que nosotros destinamos parte del dinero de ese programa para la recuperación del viñedo, tras los estudios técnicos que cité antes, porque los mismos nos hicieron pensar que el problema vitícola era el más importante. Si el sector ahora se acoge solamente a la recuperación de sólo 40.000 hectáreas, el dinero que no se utilice pasará a otras líneas que lo están demandando, tales como medio ambiente, industrias agrarias, regadíos, etc..., sectores de los que también dependen miles de vidas que desean la mejora de sus posibilidades.

C.A.: ¿Es decir que, aunque no esté totalmente destinado al viñedo, el sector de la agricultura no pierde nada de esos presupuestos?

J.G.M.: Efectivamente, usted lo ha dicho y así lo puede comprobar el que quiera verificar mis palabras.

C.A.: Vamos a cambiar de tercio. ¿Qué pasa con el tema: Abandono Definitivo del Viñedo?

J.G.M.: Pues que sería un contrasentido que la Consejería de Agricultura esté diciendo que quiere recuperar el potencial productivo del viñedo y esté de acuerdo con el abandono definitivo del mismo. Nuestra filosofía es mantener todas las hectáreas de viñedo de Castilla-La Mancha. Todas... Con los agricultores que en la actualidad mantienen las mismas, con los que están alrededor de los mismos, o con los que llegado el caso se quieran incorporar. Pero no queremos que se vaya ni una sola hectárea de nuestra región. Esa es nuestra idea y por lo mismo no podemos estar a favor de ningún tipo de abandono de la vid. En las dos últimas campañas ha habido una posibilidad de arranque subvencionado, a los que Castilla-La Mancha no se ha acogido, porque no está por la

labor de desprenderse de la riqueza que tenemos. Somos conscientes, y el sector también lo es, de la práctica imposibilidad de cultivos alternativos en nuestra región. Si se arranca el viñedo estamos condenados a la desertización, a la catástrofe ecológica y al despoblamiento de Castilla-La Mancha.

C.A.: Al hilo de lo que estamos hablando, viene el tema Transferencia de Derechos de Viñedos, tema también hartamente preocupante.

J.G.M.: Claro que es un tema que preocupa. Es preocupante desde dos puntos de vista. El primero, que se refiere al tema anterior, es que nosotros no estamos por el arranque de viñedo y luego, desde el otro punto de vista la Constitución y el Estatuto de la Autonomía regula que el Gobierno de Castilla-La Mancha, a través de su Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, es el responsable del sector agrícola. Y desde ese punto de vista, no va a venir nadie a dar una autorización de transferencia de derechos, sin que nosotros tengamos algo que decir. Nosotros, al respecto, tenemos planteado un conflicto de competencias ante el Tribunal Constitucional, en relación con que no estamos de acuerdo con esa política de transferencia de derechos. Además quiero que sepa, que queremos involucrar al sector en ese sentido, para que no nos manipulen, cosa que quiero decir muy claramente. La manipulación ya está en marcha y hay algunos que quieren vender la idea de que el sector no está en la misma sintonía que nosotros. Ese es un tema que queremos aclarar y lo haremos demandando al sector y a todas las organizaciones agrarias que lo representen, que nos digan dónde están. Que opinen sobre si desean esas transferencias o que nuestro Gobierno mantenga el conflicto al respecto que tiene en el Tribunal Constitucional. A nosotros nos llegan noticias de alguna organización agraria que opina en Madrid que el sector está a favor de las transferencias. Pues nosotros queremos que esa, o esas organizaciones, lo digan en voz alta y lo ratifiquen por escrito, para ver qué es lo que piensa el sector de las ideas de sus representantes.

Hay organizaciones agrarias que se mueven por intereses meramente políticos y otras que, tal vez por pertenecer a macro-organizaciones de ámbito nacional, olvidan que no es lo mismo una transferencia de viñedos para regiones que permiten agricultura multisectorial que para nuestra región, que como ya dijimos, no tiene otras posibilidades de mantener su riqueza.

La capacidad adquisitiva de nuestros viticultores no es la misma que la de los de otras regiones de España. Eso hace deducir que de producirse las transferencias, van a ser más las hectáreas que se van a ir, que las que van a venir. Por eso estamos en contra de esas transferencias y por eso queremos que las organizaciones, el sector y

los Consejos Reguladores se "mojen" opinando claramente sobre el tema. Nosotros creemos firmemente que oponerse a dichas transferencias es lo mejor que podemos hacer desde el Gobierno Regional en beneficio del sector. Si otros opinan lo contrario, deben decirlo en voz alta, sin subterfugios y sin politizar un tema de importancia máxima para nuestra región, dado que su problemática debe estar más allá de cualquier tipo de intereses partidistas de cualquier especie y color que estos sean.

C.A.: Cambiando un poco de tema ¿Cómo vé usted los vinos de La Mancha en la actualidad?

J.G.M.: He visto una evolución tremenda en ellos durante los últimos años. Pero quiero contestarle como aficionado, como amante del vino. Creo que no tienen nada que envidiarle a los vinos de otras regiones. Aquí el sector ha invertido mucho en tecnología y eso ha dado sus frutos. Yo he tenido oportunidad de hablar con gente que ha venido de fuera que avala la realidad de estos avances tecnológicos. José Manuel Silva, director adjunto de la Comisión y que fue durante uno o dos años responsable del tema de vinos a nivel comunitario, que había hecho un viaje por California, aparte de recorrer toda Europa, me comentó que se quedó asombrado de ver la alta tecnología que existía en las bodegas manchegas.

Sólo quiero opinar que tenemos una gran calidad de vinos, pero que nos falta esa cultura, podríamos decir "fenicia" en el buen sentido de la palabra, que tienen otras regiones que, aún teniendo vinos de inferior calidad que la nuestra, saben vender más sus productos.

CONCLUSIONES

Javier García Martín entró con ganas de trabajar en su Dirección General y creemos que tiene varios y complicados problemas que resolver, sobre todo en relación con los temas de arranque y transferencias de viñedos. Consejo Abierto cree, como él, que sería catastrófico para La Mancha el arranque de su viñedo. La más importante industria agraria de la región depende del mismo y sabemos, porque conocemos al sector, que ningún agricultor, organización agraria o consejo regulador, va a estar por la labor de desertizar la región. El arranque o la transferencia de viñedos, no es otra cosa que "pan para hoy y hambre para mañana". Si el sector cometiese la locura suicida de cambiar definitivamente sus viñedos por un puñado de duros, dentro de poco tendremos en La Mancha la posibilidad de comerciar con arena, o la de poner un criadero de camellos para que los turistas que pasen por esta región, puedan recorrer el desierto que se fabricó por falta de visión de futuro. ■

¿DÓNDE COMPRAR?

COMENZAMOS con este espacio a informar a nuestros lectores sobre aquellos establecimientos —restaurantes, tiendas especializadas y grandes superficies—, en los que podrá hallar vinos con Denominación de Origen La Mancha. En próximos números iremos ampliando este listado que, sin duda, facilitará la tarea a los amantes de nuestros vinos.

RESTAURANTES, BARES Y CAFETERÍAS

PROVINCIA DE ALBACETE

LA GALATEA - Albacete
 NUESTRO BAR - Albacete
 REST. DON GIL - Albacete
 REST. HORNO DE LA CRUZ - Albacete
 AREA DE SERVICIO-CASA
 LORENZO, S.A.L. - Villarrobledo
 HOTEL IDEAL - Villarrobledo
 CIRCULO MERCANTIL - Villarrobledo
 REST. EL FORNO - Villarrobledo
 REST. EL PINAR - Villarrobledo
 REST. NILO - Villarrobledo
 REST. GRAN SOL - Villarrobledo
 REST. ZAMORA - Villarrobledo
 MESON EL VASCO Villarrobledo
 MESON ANGEL - Villarrobledo
 BAR LEGEZPI - Villarrobledo
 BAR VAYKA - Villarrobledo
 BAR SAN REMO - Villarrobledo
 BAR MELILLA - Villarrobledo
 BAR ESTACION RENFE - Villarrobledo
 BAR DULCINEA - Villarrobledo
 BAR SAN VICENTE - Villarrobledo
 BAR EL POLIGONO - Villarrobledo
 BAR AVDA. DEL OESTE - Villarrobledo
 BAR TERRERO - Villarrobledo
 BAR ROYMA - Villarrobledo
 FASS - Villarrobledo
 EL FORO - Villarrobledo
 STOP - Villarrobledo
 BAR-CAFET. ZABI - Villarrobledo
 CAFETERIA EL SOL - Villarrobledo
 CAFETERIA CASTILLO - Villarrobledo
 CAFE LA VILLA - Villarrobledo
 CAFETERIA MEGA - Villarrobledo
 REST. JUANITO - La Roda
 MESON VILLALEAL - La Roda
 LOS JAMONES - La Roda
 CASA ANTONIO - La Roda
 CASA JUANMI - La Roda
 INIESTA - La Roda
 AVENIDA - La Roda
 CAFETERIA MONTANA - La Roda
 RINCON DE PEPE - La Roda
 HOTEL FLORIDA - Albacete
 HOTEL SAN ANTONIO - Albacete
 CLUB TIRO DE PICHON - Albacete
 REST. ALVAREZ - Albacete
 LOS MOLINOS - Albacete
 MESON TIMONEL - Albacete
 CAFETERIA TITOS - Albacete
 FONDA SANTIAGO - El Bonillo

PROVINCIA DE MADRID

BAR EL BOMBO - Madrid
 DOÑA PATATA - Madrid
 CERV. TOMILLAR - Madrid
 A. RODRIGUEZ CAÑEDO - Madrid
 LORD CARRINGTON - Valdemoro
 EL ASADOR DE ARANDA - Madrid
 REST. SOTERO - Madrid

REST. CANDELA - Madrid
 REST. EL CHAFLAN - Madrid
 REST. FELIX ONDARRETA - Madrid
 REST. CENADOR DE SALVADOR - Miraflores
 REST. ALAMILLO - Madrid
 REST. EL BODEGON - Aranjuez
 MESON CASA PABLO - Aranjuez
 REST. LA RIBERENA - Aranjuez
 REST. LA PERLA - Fuenlabrada
 BAR EL TREBOL - Fuenlabrada
 BAR LOS ANGELES - Fuenlabrada
 BAR HNS. FRIAS - Fuenlabrada
 REST. BOTAFUMEIRO - Fuenlabrada
 BAR BILBAO - Leganés
 BAR FLOREN - Leganés

PROVINCIA DE ALICANTE

SERVICIOS SOLYMAR - Calpe
 REST. EL JUMILLANO - Alicante
 REST. EL ARENAL - Alicante
 REST. EL CIRIQUI - Alicante
 REST. MEU MANOLIN - Alicante
 REST. BAYDAL - Calpe
 REST. ROCAS BLANCAS - Sta. Pola
 BAR EL DOLAR - Denia
 HOTELES POSEIDON - Benidorm

PROVINCIA DE BARCELONA

COMERCIAL RUBIÑANA - Barcelona
 REST. PUZZERS - Barcelona
 REST. PIOLINDO - Barcelona
 REST. MANCHEGO - El Prat
 BODEGON LA PLATA - Gava
 REST. VIA GALICIA - Barcelona

ISLAS CANARIAS

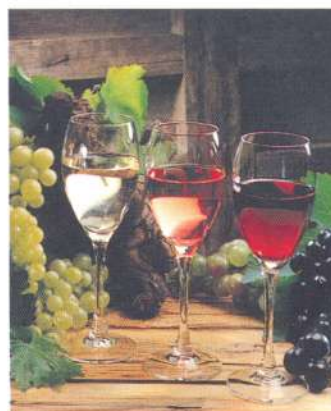
CADENA RIU HOTELES
 Las Palmas de G. C.

PROVINCIA DE GRANADA

AGUSTIN LOPEZ CARA - Armilla
 REST. PRIMERA OLA - Almuñécar
 MESON ANTONIO - Granada
 REST. LAS TINAJAS - Granada
 MESON LOS PUCHEROS - Granada
 REST. RUTA DEL SUR - Huéscar
 REST. EL MAÑO - Castril

PROVINCIA DE CIUDAD REAL

CASA PACO - Alcázar de San Juan
 REST. BAR. ESPAÑA - Ciudad Real
 REST. EL TORREON - Ciudad Real
 BAR EL CORTUJO - Ciudad Real
 BAR EL CUESCO - Ciudad Real
 REST. EL LABRADOR - Ciudad Real
 REST. LA MANCHA - Ciudad Real
 REST. EL PEREGIL - Ciudad Real
 REST. STA. CECILIA - Ciudad Real
 REST. SAMBO - Puertollano
 REST. LAS BRUJAS - Daimiel
 ERCILLA BARATARIA - Alcázar de S. Juan
 BODEGAS GALIANA - Ciudad Real
 CORREGIDOR DE ALMAGRO - Almagro



HOSTELERIA CAPDEVILLA - Ruidera
 HOTEL DÑA. CARLOTA - Ciudad Real
 HOTEL STA. CECILIA - Ciudad Real
 REST. LA MANCHA - Alcázar de San Juan
 REST. LA TINAJA - Alcázar de San Juan
 REST. MIAMI PARK - Ciudad Real
 ERCILLA DON QUIJOTE - Alcázar de S. Juan
 EL CORREGIDOR - Almagro
 PARADOR DE TURISMO - Almagro
 CASA PEPE - Carrión de Calatrava
 GRAN MESON - Ciudad Real
 MINI PARK - Ciudad Real
 EL CRUCE - Manzanares
 MESON BOD. PORTALES - Manzanares
 PARADOR DE TURISMO - Manzanares
 ESTACIONES DEL CENTRO - Miguelurtura
 VENTA DEL QUIJOTE - Puerto Lápice
 TIC-TAC - La Solana
 EPILOGO - Tomelloso

PROVINCIA DE CUENCA

PARADOR DE TURISMO - Alarcón
 REST. CASA PACO - Cuenca
 EL FIGON DE PEDRO - Cuenca
 REST. TORREMANGANA - Cuenca
 MESON LA PONDEROSA - Cuenca
 HOTEL ALFONSO VIII - Cuenca
 CASA MARLO - Cuenca
 CASAS COLGADAS - Cuenca
 EL ESPOLON - Cuenca
 LAS REJAS - Las Pedroñeras

PROVINCIA DE TOLEDO

PARADOR DE TURISMO - Oropesa
 EL BOHIO - Illescas
 REST. MONTES - Villacañas
 SALONES TORES - Villacañas
 REST. IVONNE - Villacañas
 UN ALTO EN EL CAMINO - Madridejos
 LOS ARCOS - Puebla de Montalbán
 LA PLAYA - Talavera de la Reina
 HOTEL BEATRIZ - Toledo
 RESTAURANTE ADOLFO - Toledo
 REST. EL CARDENAL - Toledo
 REST. EL PARADOR - Toledo
 REST. EL EMPERADOR - Toledo
 REST. ZAPICO - Toledo
 EL ABSIDE - Toledo
 EL PORTICO - Toledo
 MESON REST. LUIS - Toledo
 VENTA DE AIRES - Toledo

PROVINCIA DE GUADALAJARA

REST. LOS FAROLES - Guadalajara
 PARADOR DE SIGÜENZA - Sigüenza
 REST. EL FIGON - Guadalajara
 REST. LA BRASA - Torremocha

EL TORREON - Brihuega
 REST. LA PERLA - Guadalajara

PROVINCIA DE MALAGA

REST. EL PARADOR - Bernalmádena
 MESON ANTONIO - Fuengirola
 VENTA LA MORENA - Mijas
 REST. PARADISE - Mijas
 REST. LA MERIDIANA - Marbella
 REST. LA MANDRAGORA - Málaga

PROVINCIA DE VALENCIA

REST. LAS TORRES - Valencia
 REST. LOS ARCOS - Valencia
 KIOSCO PLAZA - Valencia
 REST. LOS TONELES - Valencia
 REST. LOS SERRANOS - Valencia
 REST. BOATELLA - Valencia

TIENDAS ESPECIALIZADAS

PROVINCIA DE CIUDAD REAL

BODEGAS ANGORA - Alcázar de San Juan
 ALMACENES CABALLO - Ciudad Real
 BODEGAS AVILES - Alcázar de San Juan
 BODEGAS GALIANA - Almagro
 PALACIO DE LOS LICORES - Ciudad Real
 PALACIO DEL VINO - Puertollano
 DISTRIBUCIONES PORTALES - Manzanares

PROVINCIA DE ALBACETE

LA BOLSA DE LOS LICORES - Albacete

PROVINCIA DE MADRID

BODEGAS LICORILANDIA - Madrid
 BODEGAS CAMILIN - Madrid

GRANDES SUPERFICIES

PROVINCIA DE ALBACETE

PRYCA - Albacete
 ARENAS GUERRA - La Roda
 SUPERMERCADOS EROSKY - Albacete
 HERMANOS MENDIETA - La Roda
 SAIZ LOPEZ - La Roda
 DIEGO LOZANO - Villarrobledo

PROVINCIA DE CIUDAD REAL

CONTINENTE - Alcázar de San Juan
 MERCADONA - Alcázar de San Juan
 MERKAL - Alcázar de San Juan
 EROSKY - Ciudad Real
 SUPERMERCADOS NARANJO - Daimiel
 ECO JUANITO - Manzanares
 MERCADONA - Manzanares
 ECOSAN - Pedro Muñoz
 HIJOS DE TIMOTEO DIAZ - La Solana
 TEMOPE - Socuéllamos
 SUPERMERCADOS SPAR - Villarrubia de los Ojos
 SUPERMERCADOS LECLERC - C. Real

PROVINCIA DE CUENCA

ALCAMPO - Cuenca
 ALIMENTARIA CONQUENSE - Cuenca

PROVINCIA DE TOLEDO

ECO MORA - Consuegra
 ECOVOLTA - Corral de Almaguer
 HNOS. GONZALEZ ORTEGA - Madridejos
 EL TOSTADERO - Mora
 TORRALBA PINO - Noblejas

LA PODA DE LA VID,

Por Ángel Bernao

La poda es la operación de mayor importancia en el cultivo de la viña. Esta clara trascendencia hace necesario que se recuerde las razones y los objetivos que se pretenden cuando se efectúa esta operación en nuestros viñedos, y que con bastante frecuencia no es tenida en cuenta.

La operación de poda cumple distintos fines, todos ellos encaminados a establecer un equilibrio razonable entre el potencial productivo de la cepa y la carga que se deja para producir. Con esta operación se pretende, por lo tanto, conseguir varios objetivos, siendo los fundamentales los siguientes:

- * Regular la vegetación de las cepas.
- * Equilibrar la distribución de pulgares dentro de cada cepa.
- * Adaptar el crecimiento de la planta a su propio desarrollo, capacidad vegetativa y capacidad productiva.
- * Obtener una producción homogénea y equilibrada.

Cualquier planta dejada a su libre crecimiento vegetaría de forma salvaje, tendiendo a mantener un estado vegetativo desequilibrado con producciones irregulares y donde la planta difícilmente se defendería de posibles accidentes meteorológicos y por lo tanto produciría un crecimiento y desarrollo arbitrario.

Con la poda se consigue distribuir y equilibrar el desarrollo de las cepas y corregir defectos de vegetación y anomalías en su sistema de crecimiento, buscando siempre el óptimo de producción sin descuidar la necesaria masa foliar que necesitan las plantas para efectuar su función clorofílica, esencial en el crecimiento y desarrollo, no sólo de la parte aérea, sino también del sistema radicular.

Es evidente que la poda de formación, cuando las cepas no están en producción, determina en gran medida el futuro de la estructura de la cepa, pero dada la brevedad de este artículo, trataremos únicamente de la poda de producción o fructificación a la manchega, la que se utiliza preferentemente en nuestra Denominación de Origen.

La poda obliga a realizar cortes en las partes aéreas. Es frecuente la costumbre de realizar numerosos cortes a las cepas. La vida y duración de una cepa viene dada por numerosas razones, pero quizá la de mayor importancia y repercusión son los cortes en la poda. Cuanto mayor número de cortes se realicen menor duración y vida tendrán las cepas, por ello es importante limitar al máximo el número de heridas, eliminando únicamente aquellas partes que no sean interesantes. El buen podador sabe de la importancia de ejecutar los cortes imprescindibles para evitar abusar de "las tijeras".

Otra razón importante que hace que las cepas tengan menor duración es la de dar los cortes muy próximos al punto de inserción del nacimiento del pulgar o brazo. Aspecto que es difícil de evitar, toda vez que siempre pueden quedar yemas latentes que produzcan brotación al año siguiente, y de todas formas haya que eliminarlas, pero siempre existe un límite prudencial para estos casos.

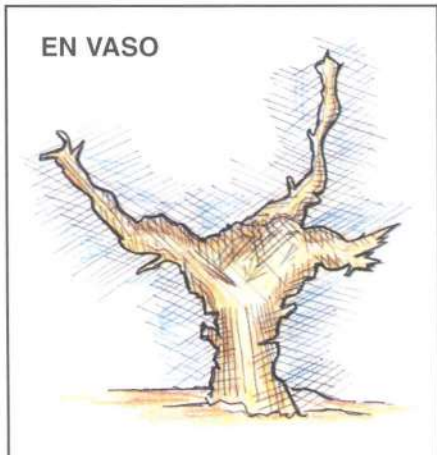
En resumen, como normas prácticas generales ha de procurarse efectuar cortes con la mayor limpieza posible, no abusar de los mismos y evitar el acercamiento excesivo de la cuchilla de la tijera a las partes de inserción del brote o sarmiento.

PODA A LA MANCHEGA

La clásica poda a la manchega revisita algunas características propias de nuestra Denominación de Origen y permite adaptar la vegetación de la cepa a las características de suelo y clima donde ha de desenvolverse la cepa.

Es un tipo de poda corta, sin brazos donde se trata de formar un determinado número de pulgares alrededor del tronco de la cepa, repartidos lo más regularmente posible y podando los pulgares cortos a dos yemas vistas o como máximo tres.

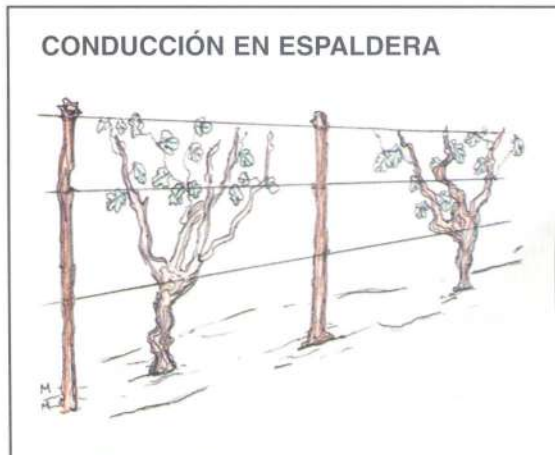
EN VASO



MANCHEGA



CONDUCCIÓN EN ESPALDERA



Dibujos: MATIAS

El número de pulgares a dejar, una vez efectuada la poda, debe ser variable y está en función de la capacidad productiva de la tierra y de los cuidados que vayan a darse a la plantación.

En podas normales es frecuente dejar de tres a cinco pulgares podados a dos.

Esta poda es aplicable en una zona como la nuestra donde las condiciones climatológicas son adversas sobre todo en la época de verano cuando las temperaturas medias son altas y para la variedad "Airén" predominante en la Denominación de Origen La Mancha, por tratarse de una variedad donde las yemas más bajas son fructíferas.

En otras variedades se hace necesario podas más largas, dado que la fertilidad de las yemas próximas a la inserción de los pulgares carecen de esta capacidad productiva.

Podemos describir que la poda a la mancha debe conseguir los siguientes objetivos:

- * Distribuir pulgares alrededor del tronco de la cepa de la forma más homogénea posible.

- * Evitar que la dirección de los brotes anuales o pámpanos se dirijan hacia la parte interior o inferior de la cepa.

- * Conseguir mantener un adecuado equilibrio entre la productividad de la cepa y la teórica carga dejada en la poda.

- * Intentar en todo momento abrir las cepas en sentido longitudinal, para conseguir una mayor aireación, luminosidad e insolación a los racimos.

En este sentido obligatoriamente tenemos que indicar que la capacidad productiva de la cepa es fácilmente observable antes de la poda, comparando la sección del pulgar o pulgares del año anterior con la de los pámpanos del año.

También es fácilmente observable si la poda realizada el año anterior ha sido la correcta o no, viendo la cantidad de brotes adventicios emitidos por la cepa. Cuando una cepa se ha podado en exceso, con demasiada carga, los brotes del año son generalmente cortos y de menor diámetro que los del año anterior, al mismo tiempo que no existen brotes adventicios. Cuando la poda ha sido defectuosa, con menos carga de la capacidad de la cepa, aparecen numerosos brotes procedentes de yemas adventicias y sarmientos más gruesos y largos.

En resumen, una poda bien efectuada permite obtener la cosecha deseada y mantener un equilibrio razonable en la distribución de los pulgares, permitiendo podas posteriores cómodas y fáciles de realizar.

Es indudable que no todas las cepas son iguales, ni tienen la misma poda, puesto que al realizarse la operación siempre manualmente la heterogeneidad es manifiesta, pero la tendencia del podador debe ser la de equilibrar siempre la cepa. En muchas ocasiones ante la necesidad de obtener producción a las cepas se olvidan estos aspectos y la poda se efectúa incorrectamente, con los consiguientes problemas en años posteriores.

Las podas largas son más adecuadas para variedades de mayor vigor y vegetación, aunque resultan más peligrosas y de más difícil ejecución, puesto que las variedades vigorosas tienden a fructificar más en yemas de tercer grado y sucesivas, así como tener una tendencia natural a vegetar de forma erecta, produciendo inserciones muy cerradas en el nacimiento, lo cual produce dos efectos: un mayor peligro de rotura de pámpanos y un alargamiento excesivo de los pulgares de las cepas.

PODA EN FORMAS APOYADAS O ESPALDERAS

La cada vez más frecuente aparición en nuestros viñedos de plantaciones en espaldera o formas apoyadas ha producido una innovación en las formas de poda. La conducción de este tipo de plantaciones es distinta de una poda a la mancha y los frecuentes fracasos vienen dados por esta circunstancia.

En las conducciones con apoyos en alambres se debe pretender conseguir varios objetivos fundamentales:

- * Permitir una buena mecanización de la recolección.

- * Evitar un envejecimiento prematuro de las cepas.

- * Equilibrar la masa foliar con la cantidad de racimos dejados.

- * Permitir una correcta aireación y ventilación de los racimos.

Sería interesante entrar a debatir los tipos de podas de formación, los marcos de plantación y la distancia de los alambres en relación al suelo, pero no hay espacio para este tema, por lo que nos limitaremos a aconsejar algunos aspectos de interés específicos de la propia poda.

Un tema trascendente es no provocar el alargamiento de los brazos, que conduce al envejecimiento prematuro de las cepas. Es necesario concentrar la producción en el centro de la cepa, mediante podas que eviten que la vegetación se nos prolongue a lo largo de los brazos. Este importante tema viene a ser el fundamento de poda en este tipo de plantaciones donde se hace necesario dirigir las cepas en el sentido contrario a su natural tendencia vegetativa. Es por tanto una poda más forzada que la poda en bajo a la mancha y en donde debemos procurar mantener "vivos" los pulgares más próximos a la cepa, mediante podas de acortamiento, dejando mayor carga en estos pulgares que en los extremos, lo que provocaría obtener la producción cada vez más alejada del tronco de las cepas.

Habida cuenta de que existe una mayor posibilidad de efectuar podas con pulgares más largos, el mantenimiento de estos pulgares se hace sencillo, mediante el sistema de "pulgar y vara", quizá el más interesante en podas de fructificación para este tipo de plantaciones.

No debe olvidarse que la poda "plana" a que obliga este sistema de poda provoca una mayor vigilancia en la orientación de las yemas, para evitar formas "en volumen", nefastas para estas conducciones.

ÚLTIMAS RECOMENDACIONES

La poda debe procurar regularizar la vegetación y producción de las cepas. Todo desequilibrio tiene que corregirse anualmente con el menor número de cortes posibles y facilitando el desarrollo vegetativo de la planta, al mismo tiempo que se orienta y favorece la aireación, ventilación y luminosidad de los futuros racimos de uva.

El buen podador debe reconocer el medio en que se desarrollan las cepas antes de proceder a la poda, sabiendo el posible comportamiento de la tierra, observando las cepas en su anterior evolución y sobre todo su capacidad productiva. Estos reconocimientos sirven en gran medida para proceder a ejecutar una poda equilibrada, fin principal de esta operación.

Tomelloso, diciembre 1997

ENTREVISTA CON D. NICOLAS LOPEZ TREVIÑO

“La batalla por la calidad se ha ganado en todos los frentes”

CONSEJO ABIERTO: En este año 1998 se cumple el 25 aniversario de la fundación del Consejo ¿Cómo ve Vd. esta celebración y cómo se siente festejándola como Presidente del mismo?.

NICOLÁS LÓPEZ TREVIÑO: Realmente contento y orgulloso. Desde 1973, año en que se creó el Consejo, a este 1998 tan cercano al comienzo del tercer milenio, hay escrita una agenda llena de dificultades, pero también de realizaciones e ilusionadas esperanzas.

Ante fecha tan memorable como celebrar unas Bodas de Plata, el resumen de 25 años de trabajo nos obsequia con el gozo sereno de sentirnos confortados a la hora del recuerdo de obras realizadas día a día, desde el comienzo de nuestra andadura que han significado que, sin asomo de arrogancia o triunfalismo podamos, con imparcialidad, ofrecerlas con la satisfacción que aporta un honrado y cotidiano quehacer a los hombres que integran la parcela vitivinícola y a quienes hemos ilusionado a que se inicien en la cultura del vino.

La batalla por la calidad se ha ganado en todos los frentes al colaborar, del brazo con el Consejo, viticultores, bodegueros y exportadores, a quienes hay que agradecer el esfuerzo realizado en pro de la reestructuración del viñedo, la modernización de las instalaciones y métodos de elaboración y el apoyo prestado al Consejo para sus proyectos y métodos de comercialización, lo que nos permite contemplar con gozo incontentido un positivo balance de estos 25 años que corroboran que nuestra voluntad de trabajo no fue infructuosa.

C.A.: Durante su mandato se hicieron muchas cosas importantes pero, entre ellas, debemos destacar la construcción y adquisición de la nueva sede del Consejo. Cuéntenos, por favor, los avatares que tuvieron que pasar para este logro.

N.L.T.: Efectivamente tengo que reconocer con orgullo que en los años que estoy ocupando la presidencia del Consejo se han ejecutado obras y acciones de gran impacto y que marcarán la historia de este organismo, como fue la construcción de nuestro edificio con todos los avatares que tuvimos que pa-



D. Nicolás López Treviño

sar el Pleno del Consejo anterior, pero muy directamente el Secretario y yo, que fuimos los encargados de visitar Ayuntamientos, Diputaciones, Cajas Rurales, otras entidades de ahorro y muchas entrevistas en la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades, que dieron como resultado final las actuales dependencias de nuestro Consejo.

C.A.: Consejo Abierto tiene entendido que pese a las promesas que efectuara a través de esta misma publicación en su número 15, el Consejero de Agricultura y Medio Ambiente en cuanto a los apoyos económicos que recibiría ese Consejo Regulador, dichos apoyos no se han llevado a la práctica ¿va a poder seguir funcionando el Consejo que Vd. preside sin los mismos?.

N.L.T.: Es verdad. Nuestro Consejero de Agricultura, nada más tomar posesión de su cargo fue entrevistado por nuestra revista y prometía un gran apoyo económico a los Consejos Reguladores, que hasta el momento no se ha producido, pero estoy convencido que su sensibilidad y perfecto conocimiento de este sector hará posible que ese Decreto que acaba de aparecer, corrija esta anomalía, que no nos ha permitido ejecutar bastantes proyectos que teníamos previstos, por no disponer de los recursos necesarios y contemplados en esas programaciones como subvenciones por parte de la Junta.

Los consejos reguladores debemos ser conscientes de que el funcionamiento y las acciones a realizar se deben basar en sus presupuestos de ingresos, aunque lógicamente es muy positivo, y yo diría que casi necesario, contar con las ayudas de la Consejería de Agricultura, en aspectos promocionales, como hacen otras regiones, apostando muy fuerte por los productos de calidad o las denominaciones de origen, que lógicamente reportan una imagen a la región. Espero que esta necesidad que seguimos teniendo algunos Consejos, sea corta y podamos funcionar exclusivamente con nuestros recursos, lo que demostrará que hemos llegado a esa mayoría de edad necesaria, que depende muy directamente de la comercialización de los vinos embotellados.

C.A.: Entendemos que el 25 aniversario del Consejo deberá celebrarse como la ocasión merece ¿qué planes de festejos tienen previstos para el año 1998?.

N.L.T.: Las Bodas de Plata se producen una sola vez en la vida de las personas o de las empresas o entidades, como es nuestro caso, en el seno del Consejo se han tomado una serie de acuerdos para conmemorar este acontecimiento que, lógicamente refrenda el trabajo de nuestros viticultores, bodegueros, embotelladores y exportadores, que están haciendo posible día a día, que nuestros vinos sean más aceptados y reconocidos a nivel nacional y mundial. Es necesario, por tanto, que estos 25 años dejen su huella en el consumidor y estamos elaborando (espero poder presentarlo oficialmente en el mes de marzo), un ambicioso programa de acciones promocionales de ámbito nacional e internacional, que contempla publicaciones, presentaciones, asistencia a ferias, tertulias, creación de foros de debate y otras muchas cosas que se “están cocinando” y que verán la luz próximamente.

C.A.: En este número 16 de Consejo Abierto entrevistamos al Director General de Producción Agraria de la J. CC. de Castilla-La Mancha, en la misma nos interesamos por el estado del expediente abierto en relación con la inclusión de

dos variedades nuevas para el Consejo, la Sauvignon Blanc y Chardonna. Habiendo tanto vino blanco en La Mancha, con abundancia de la variedad Airén ¿es necesaria la inclusión de estas dos variedades, a las que debemos agregar también la Syrah?

N.L.T.: Nuestra Denominación de Origen tiene que seguir trabajando en el sentido de que sin perder las auténticas señas de identidad que permitieron la creación y el respaldo de la mismas poder ofrecer al consumidor una buena oferta de productos que permitan tanto al viticultor, como a las bodegas elaboradoras, ampliar su gama de productos bien elaborados y garantizados por su Consejo. Efectivamente en nuestra Denominación existe una gran producción de vinos blancos, que han sido prácticamente monovarietales Airén, hasta hace pocos años, pero se ha ido abriendo esta oferta con otras variedades, como fue en su día la Viura o Macabeo y que ahora se pretende ampliar con la Chardonnay y la Sauvignon Blanc, que entiendo pueden aportar alguna cualidad mejorable a nuestros vinos blancos además de ampliar la oferta, pero como bien digo sin perder nuestras señas de identidad, tratando de demostrar a todo el mundo que la variedad Airén no ha llegado a su techo de calidad y que se sigue investigando para poder demostrar que la gran cantidad de plantaciones de esta variedad en la zona, no fue ni porque produjera más kilos que otras variedades ni porque el viticultor de esta región desconociese su trabajo, sino por las peculiaridades propias y características de clima, suelo, y subsuelo de La Mancha que permiten desgraciadamente muy pocos experimentos o novedades en nuestra agricultura.

La variedad Syrah es tinta y aunque no tenemos mucha información respecto al comportamiento y desarrollo agronómico y organoléptico en nuestra zona, somos conscientes de que junto con la inclusión que se realizó hace algunos años, con las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot, que unidas a la Cencibel y Moravia, puede ser un complemento más a esta oferta que nuestro Consejo hace al consumidor. Como resumen de esta pregunta, nuestro Consejo está vivo y trabajando porque los vinos de La Mancha, sin esa pérdida de señas de identidad puedan ofrecer una ayuda a sus inscritos en lugar de que se

podiera considerar como un cuello de botella en la producción y comercialización de nuestros vinos con D.O.

C.A.: En la entrevista aludida con el Director General también hablamos con él de dos temas muy importantes para la economía y la ecología de la región; se trata de la Transferencia de Derechos de Viñedos y del Arranque de Viñedos. ¿Cómo ve Vd. como Presidente del Consejo y como viticultor esta problemática?. ¿Está de acuerdo con el arranque y/o transferencia de viñedos?

N.L.T.: En mi condición de viticultor estoy en total desacuerdo con la transferencia de derechos de viñedos y considero muchísimo más lógico en aras de mantener la economía y la ecología de nuestra región, que se crease un banco de derechos, que revertiese exclusivamente en la región, para viticultores que estén interesados en realizar plantaciones sin disponer de derechos de replantación, pero que pudieran optar previo pago de los mismos al titular del derecho, pero nunca pudiéndolos transferir, puesto que de esa forma estamos facilitando exclusivamente una mayor competencia a nuestras producciones, además de apoyar indirectamente la desertización de nuestra región y de nuestra cada vez menor riqueza ecológica y económica de nuestra vitivinicultura.

Referente al arranque del viñedo, lo admito aunque no lo comparto y para mí solamente tendría justificación que se autorizase en los casos de viticultores sin descendencia o por dedicarse a otras actividades no vitícolas, pero en ningún caso por acceder a las primas ya que ello es pan para hoy y hambre para mañana.

C.A.: Háganos, por favor, un balance de la vendimia 97/98 y de la calidad de los vinos procedentes de la misma.

N.L.T.: La cosecha 97/98 nos ha sorprendido a todos porque ha sido el año en que prácticamente hemos nivelado cosechas históricas, después de la década prolongada de sequía y te puedo adelantar, por informes de nuestro Comité de Cata, que la calidad de los vinos blancos es buena aunque los técnicos deberán extremar este año su vigilancia, teniendo en cuenta los tratamientos realizados a los viñedos y el comportamiento de los mismos, que es posible que afecte a la calidad de los vinos con el paso de los meses, por lo que mi consejo es que se extremen los controles de vinos blancos a nivel de

bodega. Referente a los tintos, un año más serán de calidad MUY BUENA reforzando la oferta de vinos tintos jóvenes, que está realizando nuestra Denominación de Origen en los últimos años y que a nivel técnico están demostrando, día a día, que su calidad es comparable con las mejores de Europa, por lo que el futuro de los vinos tintos de La Mancha es ya un hecho actual con unas expectativas impresionantes para su comercialización.

C.A.: A finales de este año 1997 se presentó en el Consejo Regulador y a nivel interno el libro "HISTORIA DE LAS VIDES, VINOS Y QUIJOTES DE LA MANCHA", realizado por René H. Montarcé Rieu y editado por Gráficas Antona, con la supervisión de ese Consejo. ¿Tiene previsto ese Consejo efectuar alguna presentación oficial del mismo?. ¿Qué le pareció dicho libro?

N.L.T.: Primero se realizarán presentaciones por parte de las entidades que han colaborado en la sponsorización de este libro como son: las Excmas. Diputaciones de Ciudad Real y Cuenca y la Caja Rural Provincial de Ciudad Real. El Consejo Regulador deberá realizar la promoción de ese libro partiendo de una adecuada presentación del mismo, pero en el transcurso del año y dentro del programa de actividades que se está elaborando en relación con nuestro 25 aniversario.

Este libro, cuyo autor es René H. Montarcé Rieu, editado en nuestra región por Gráficas Antona, S.A., de Tarancón, viene a cubrir un importantísimo vacío histórico existente en nuestra región sobre los vinos y, por supuesto sobre nuestra Denominación de Origen. Bajo mi punto de vista el autor ha sabido conjugar la historia de los viñedos y los vinos de La Mancha, con las anécdotas de los viajeros a través de la historia, la gastronomía desde el siglo XII, enlazando con la creación del Consejo Regulador, gracias a la iniciativa de unas personas que en el libro el autor nomina como "Quijotes de La Mancha", no dejando de explicar las actividades propias de funcionamiento del Consejo.

Es en resumen una publicación muy bien diseñada en cuanto a formato e impresión, bien escrita y que demuestra un perfecto conocimiento de la Denominación de Origen La Mancha, sus viñedos y bodegas, por parte del autor. ■

EL VINO Y LA GASTRONOMIA

Siendo el vino un alimento debemos destacar que vino y gastronomía tendrían que ser tratados siempre en conjunto y nunca de manera separada.

La relación entre la comida acompañada de una bebida determinada, normalmente el vino, viene de antaño ligada al sentido estético (que no siempre práctico), que tienen el buen comer y el mejor beber.

La gastronomía de una región está directamente unida a su producción agropecuaria y a sus posibilidades relacionadas con la caza y la pesca y esta misma manera de comer y beber está adaptada a las necesidades del medio ambiente que la genera. De esa forma una sociedad rural y continental, tiene un estilo de comer y beber distinto de otra cantábrica, atlántica o mediterránea, modalidad que a su vez entronca con las necesidades físicas que los sistemas de trabajo y el clima crean en sus habitantes.

Pero el caso de La Mancha es especial. Aunque se adapta a las condiciones indicadas más arriba, no podemos olvidar que es la región vitivinícola más grande del mundo.

En La Mancha se crea la duda sobre si sus hábitos de alimentación se adaptaron a su tradición vinícola o si fue ésta la que se amoldó a ellos.

De la misma forma en que podemos imaginarnos una comida asturiana o vasca acompañada de sidra natural, no podemos encontrar ningún tipo de comida manchega que no necesite del vino como complemento.

La comida tradicional manchega ha sido recia, porque los habitantes de La Mancha eran recios, habituados a trabajar en el campo de sol a sol y adaptados a unas condiciones climáticas con oscilaciones que superan los 60° C., si tenemos en cuenta que en esta región se han dado, y se dan, máximas de más de 40°C. en verano y de hasta 20°C. bajo cero en pleno invierno.

Debemos recordar también la influencia árabe que antaño tuviera la región: el uso de condimentos y especias, las mil distintas maneras de cocinar la carne de cordero y las aves, la artesanía estética de sus postres y la delicadeza de sus dulces así lo demuestran.

Resulta lógico que el paso del tiempo y, porqué no decirlo, la influencia de

otras regiones –La Mancha siempre fue un paso obligado entre los cuatro puntos cardinales de nuestra geografía–, dulcificaron la reciedumbre del yantar antes aludida, suavidad que venturosamente alcanzó también a las características de sus vinos que en la actualidad, aunque conservan el tradicionalismo que los distingue, han evolucionado adaptándose a los gustos que la cultura de los consumidores exige.

Pero ese transcurrir del tiempo no ha podido quitar de las cartas de los mejores restaurantes algunas comidas que se mantienen idénticas a como se consumían hace más de 500 años.

El caso de los "Duelos y Quebrantos" es uno de los más típicos y reconocidos. Tiene sus orígenes en el Siglo XIV y hay, fundamentalmente, dos tipos de recetas para su elaboración. Para unos son trozos de tocino entreverado (panceta), chorizo y huevos, todo refrito en la grasa de los torreznos del tocino; para otros se compone de tocino, sesos de cordero y huevos, también refritos en la misma grasa. Pero a todos, con sesos o con chorizo, se nos hace impensable comerlos con otra cosa que no sea un buen tinto de La Mancha.

La "Caldereta de Cordero" es otro caso de permanencia en el tiempo ya que se remonta al Siglo XV y se sigue elaborando igual que en aquel entonces. No vamos a dar la receta de este plato, porque no es el fin que tiene este artículo, pero solo diremos que se trata de un guisado de pierna y falda de cordero, con cebolla, ajo picado, tomates naturales, vino blanco, laurel, perejil, aceite, sal y agua.

¿Hay frío invernal que se resista a este plato? ¿Puede sentir tiritona o tristeza quien lo coma acompañado de vino manchego?

Pero, como decíamos, la evolución llegó a nuestras comidas y vinos típicos. En la actualidad son cientos los restaurantes de La Mancha en los que se pueden degustar delicias gastronómicas, elaboradas con productos regionales y que ganan continuamente premios en los mejores certámenes del mundo. Los mis-



mos restaurantes que poseen completísimas cartas de nuestros vinos con Denominación de Origen "La Mancha", vinos perfectamente elaborados, tranquilos o espumosos, capaces de colmar con creces el gusto de los paladares más refinados.

La modernidad ha llegado a La Mancha. La pujanza, la técnica y la cultura han invadido, por suerte, toda nuestra querida región.

Pero a veces, mirando hacia atrás, recuerdo con nostalgia cuando hace más de 25 años, estaba cazando patos en vedado, con un grupo de pintores y escritores conquenses. El termómetro marcaba menos de 10°C. bajo cero en esa mañana invernal cuando, cerca del mediodía y medio congelados, llegamos a la casa de Aquilino, el pastor. Nos cocinó unas "Gachas", de harina de almortas, torreznos, pimientos secos y picadillo de hígado de cerdo.

Dos tinajas albaceteñas sudaban como flores rojas al rocío.

—¿Qué tienes dentro de las tinajas, Aquilino?—pregunté.

—Vino que hace el "agüelo" —respondió Aquilino, que era de Las Pedroñeras.

No había modernismo en nada. Comíamos en silencio, recias gachas y recio vino tinto. El frío estepario había quedado fuera, machacando los chopos y las jaras.

Hoy, las tinajas de Aquilino, están decorando la entrada de un hotel de lujo.

—¡Aique, cómo pasa el tiempo! —diría Aquilino.

CONSEJO ABIERTO

VINO Y LITERATURA

No es fácil encontrar

literatura árabe que mencione al vino, dada la

prohibición aparente que sobre esta bebida (y cualquier otra con conte-

nido alcohólico) hizo en su momento el profeta musulmán Mahoma. Decimos prohibición

aparente porque la actitud de Mahoma al respecto, resulta demasiado ambigua. Por ejemplo, en el Sura

5 del Korán "La Mesa" (Al-Maida) aplaude las ventajas del vino, señala algunos inconvenientes y no

expresa prohibición alguna. En otro Sura "La Vaca" lo prohíbe terminantemente y trata al vino como

obra de Satán. Más adelante en otro, "La Abeja", dice textualmente: "Y de los frutos de las palmeras y

de las uvas sacáis alcohol y alimentos, lo que en verdad es un signo para los dotados de intelecto"



Estamos de acuerdo con Mahoma en este último punto pero lamentamos que los musulmanes se pierdan alegrías tales en la vida como las de comer un buen jamón y beber un excelente vino.

En nuestro número anterior pusimos en contacto a nuestros lectores con el persa Omar el Khayyam,

quien saltándose a la torera la prohibición aludida, no solo escribía sobre el vino, sino que lo bebía con fruición y sapiencia.

Para los occidentales, resulta claro que el ejemplo más conocido de la novelística árabe se encuentra en "Las Mil y una noches", libro con orígenes posiblemente persas, basado seguramente en el famoso Sindibad-Nameh o en el perdido Hasar Afsanah, que dejara sus huellas e influencias en toda la literatura medieval y en especial en Giovanni Boccaccio y su "Decamerón", obra que recomiendo relea nuestros amigos de Consejo Abierto.

En "Las Mil y una noches" (noche 788), Schahrasad cuenta una disputa que tuvieron entre sí un Cirio y el Vino, narración que tiene la forma de "justa poética" entre dos o más trovadores y de fuerte arraigo en la literatura antigua y medieval española.

"...Requerimos luego las copas y entramos en la bebida y el Vino nos fue guiando a la variedad de sus delicias, y el Cirio, por su parte, con el manto de su fulgor nos cubría.

Pero hete aquí que entonces reclamaron ambos a porfía la preeminencia en aquella reunión, pretendiendo cada uno de ellos ser más digno de ese honor que su compañero, y surgió entre ambos la disputa y fluyeron las palabras unas tras otras en forma confusa; hasta que uno de los presentes levantóse para atajar aquel flujo incontinente y, encarándose con ellos, díjoles a los contendientes:

—¡Ea, basta ya! sosegaos y tened un poco de paciencia; que cada uno de vosotros va a hablar por turno, y podrá decir con orden y concierto cuanto tenga que decir respecto a sus méritos, sin que nadie ponga tasa a sus razones y argumentos.

Aceptaron ambos lo propuesto, y entonces el Vino se levantó el primero y ensalzó a Alá y después empezó a hablar y dijo:

—¡Loado sea Alá por haberme engendrado de la cepa de la vid y concedídomelo el don preciado de ahuyentar preocupaciones y cuidados!

Y no puede el Cirio compararse conmigo ni su excelencia a la mía armar querella, pues yo soy quien mejor a los amigos sirve y más gusto y deleite les rinde.

Yo la amistad fomento y de los pechos las zozobras ahuyento y el goce retengo y al pesar pongo en fuga; a mis dilectos sonrío mi espuma y les brindo una bebida pura, que a todas las demás aventaja y la pena convierte en vano fantasma."

Tras estas palabras de introducción, que son realmente bellas frases que definen al vino, Vino se dirige cantando al Cirio:

Señores míos, brevemente
de lo que pasa al corriente
os pondré, y es que aquí el Cirio,
con aire asaz insolente,
se permite en su delirio
la palma a mí disputarme,
cuando no hay nadie que ignore
que por más que patee y llore
y se empeñe en igualarme,
nunca podrá equipararme.

Yo doquiera bienvenido
soy, y con gusto acogido,
y el hombre a mí me obedece
al menor gesto y parece
mi esclavo fiel rendido.
Y es que a todas partes llevo
yo conmigo la alegría

y al que de melancolía
padece, le infundo un nuevo
vigor y el alma le elevo,
mientras que el Cirio, al contrario
empieza el estafalarío
porque su llama se riza
con una lumbre pajiza
de enfermo atrabiliario,
sin contar con que su ojo
de ciclope nos acecha
y sobre nosotros echa
una mirada de enojo
que nos llena de sonrojo
y hace sepulte la noche
más larga bajo el reproche
de su mirada importuna,
cuando la mala fortuna
nos tiene bajo su broche.

• • •

El cuento sigue con las palabras de el Cirio, que aquí no vamos a transcribir porque eso sería como ensañarse con un perdedor. Pocas cosas son mejores que el vino y así queda demostrado en este trozo de literatura árabe procedente de un libro que muchos piensan dedicado a los niños. Nada más lejos de la verdad. "Las Mil y una noches" es una joya de la literatura, de gran profundidad y belleza, que no debiera faltar en ninguna biblioteca. ■

**Todo lo que necesitan
los agricultores
y ganaderos
está en esta Caja**



Y en la misma Caja
también encontrarás
un magnífico *regalo*

P.A.C. 98

Ayudas Compensatorias Comunitarias



**Asesoramiento, Tramitación, Anticipos...
y la atención a la que estás
acostumbrado**



CAJA RURAL DE ALBACETE



CAJA RURAL DE CIUDAD REAL



CAJA RURAL DE CUENCA



CAJA RURAL DE TOLEDO