



CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA
Nº 18 - FEBRERO 1999 - EDICIÓN ESPECIAL



- ▶ RUTAS DEL VINO
- ▶ ENTREVISTA CON IÑIGO CAÑEDO
- ▶ NORMAS ISO: 9000
- ▶ MERCADO EXTERIOR

editorial

Duros a peseta

Que el origen de los vinos está en la uva, es cosa sabida por todos y que el precio de la uva incide directamente sobre el producto terminado, es la conclusión más lógica que podemos sacar.

Para información de sus lectores, CONSEJO ABIERTO quiere dar la información del precio de la uva en distintas regiones productoras de España, con el objeto de que saquen sus propias conclusiones y analicen si el precio del vino que compran está de acuerdo con el coste real que tiene su materia prima.

Para ello nos referiremos a nuestra variedad Cencibel, llamada Tempranillo en La Rioja y otras zonas vitícolas, Ull de Llebre en Cataluña y Tinta del País en Ribera del Duero.

LA MANCHA:	ptas/kg. uva:	+/- 92.-
PENEDÉS:	ptas/kg. uva:	+/- 96.-
RIBERA DEL DUERO:	ptas/kg. uva:	+/- 400.-
LA RIOJA:	ptas/kg. uva:	+/- 250.-

Si calculamos que para elaborar un litro de vino varietal (el que lleva el nombre de la variedad en la etiqueta) necesitamos 1,5 kilos de uva, debemos preguntarnos cual sería el precio mínimo de una botella de 3/4 litros de vino, sin pensar nada más que en su contenido y recordando que el continente vale lo suyo.

El control de calidad es la base fundamental de los consejos reguladores, o por lo menos así debiera serlo. Pese a ello, creemos que existen realidades que nos hacen dudar de que se cumpla dicha premisa.

¿Cómo es posible encontrar vinos embotellados, que dicen ser varietales del tipo de uva de la que estamos hablando, a precios más bajos que el coste de éstas en su lugar de origen?

CONSEJO ABIERTO no va a "entrar al trapo" de dilucidar este enigma. ¿Se mezclan acaso variedades caras con otras más baratas? ¿Se mezcla una parte de Tempranillo/Cencibel/Ull de LLebre/Tinta del País con otras uvas, por ejemplo blancas y de menor precio? ¿Se vende vino perdiendo dinero?

Nosotros no lo sabemos, puede que ocurra de todo un poco, pero son nuestros lectores los que deberán pensar porque les venden duros a peseta.

Los vinos con Denominación de Origen, debieran ser todos de primerísima calidad y la calidad hay que pagarla a su justo precio ¿no es así?, si no lo creemos es que nos gusta que nos den gato por liebre.

En otro orden de cosas y cambiando de tercio, les informamos que este número de CONSEJO ABIERTO sale con el doble de páginas que los normales, porque hemos querido hacer una edición especial del mismo como colofón del XXV Aniversario de la fundación de nuestro Consejo Regulador. En las próximas ediciones de este año 1999 volveremos con nuestras habituales 20 páginas.

En cuanto a su contenido, solamente decirles que incorporamos tres nuevas secciones, que serán fijas: Rutas del Vino (vino y turismo rural), Los Sectores Opinan (en la que daremos salida a las opiniones de viticultores y bodegueros) y Novedades en Nuestros Vinos en la que hablaremos de lo último y mejor que se elabora en nuestras bodegas.

CONSEJOABIERTO

Alcázar de San Juan
Febrero 1999

Edita

C.R.D.O. LA MANCHA

Presidente

Nicolás López Treviño

Secretario

Alfonso Alonso Ramos

Dirección

bam, vinos & consumo

Administración

Avda. de Criptana, 73

13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Telf. 926 541523- Fax: 926 588040

E-mail: marcoscr.3064@cajarural.com

SUMARIO

Página 2

Editorial

Página 6

Las Diputaciones Prov. colaboran...

Página 10

Rutas del Vino

Página 14

El ICEX y las promociones...

Página 16

El Vino y la Salud

Página 18

Los sectores opinan

Página 20

Novedades en nuestros vinos

Página 22

Nuevas variedades...

Página 26

La norma ISO: 9000

Página 28

Aplicación de la Cromatografía...

Página 32

Nuevas técnicas de vinificación

Página 34

La conquista de los mercados ext.

Portada

Fotografía de

Manuel Fernández Luna

2º Premio del 3er. Concurso de Fotografía '96

Fotografía

Consejo Abierto

Diseño & Fotomecánica

F3R Publicidad

Aurea Comunicación, s.l.

Alberto Alcocer, 24. 3º

28036 Madrid

Telf.: 91 457 96 10

e-mail: aurea@ran.es

Imprime

Dedinfort, S.L.

Crta. Villaverde-Vallecas, 15

28041 Madrid

Telf.: 91 504 5499

Depósito Legal

CU - 2241997

LOS VINOS DE LA D.O. LA MANCHA EN EL CORTE INGLÉS

Unas treinta marcas de vinos de primera línea, representando otras tantas bodegas acogidas a nuestro Consejo Regulador, han estado presentes durante todo el mes de febrero en los establecimientos El Corte Inglés y tiendas Hipercor de todo el territorio nacional.

Ciudades como Madrid, Barcelona, Sevilla, Valencia, Murcia, Vigo, Zaragoza, Málaga, Bilbao, Valladolid, Alicante, Sabadell, León, Palma de Mallorca, Granada, Córdoba y Vitoria más las ciudades donde se encuentran los almacenes Hipercor, tendrán la oportunidad de afianzar su conocimiento sobre nuestros mejores vinos con Denominación de Origen.

PROMOCIÓN EXTERIOR

Nuestras bodegas exportadoras han ratificado el pasado 10 de febrero los Planes de Promoción de los vinos de calidad manchegos para 1999 en Europa. En dicha reunión estuvieron presentes nuestro grupo de exportadores, el presidente del Consejo Regulador Nicolás López Treviño, el secretario Alfonso Alonso Ramos, una representante del ICEX, Rosa Angulo y el Jefe del departamento de vinos de la Oficina Comercial de España en Düsseldorf, Pablo Calvo. En la reunión aludida se corroboraron las acciones que se realizarán en este año 1999, fundamentalmente en Alemania y Gran Bretaña.



FE DE ERRATAS

En la página 6 de nuestro número anterior (17) del mes de noviembre de 1998 nos equivocamos en una década cuando nos referíamos a los resultados de la última vendimia. El titular debiera haber dicho "VENDIMIA 1998/99", por lo que rogamos a nuestros lectores nos disculpen el error cometido.

NUESTROS VINOS SE IMPONEN POR CALIDAD

En el concurso de cata organizado por la revista "Vino y Gastronomía" en el parador de Toledo, en colaboración con la Red Nacional de Paradores con el objeto de elegir al mejor sumiller de 1999 y ofrecer una selección de los mejores vinos de España, los vinos de nuestra Denominación de Origen destacaron ampliamente.

Más de setenta marcas, fueron catadas para elegir de entre ellas a catorce para la selección final. De dichas marcas ocho pertenecían a vinos de nuestra Denominación.

Las marcas elegidas fueron Allozo Tempranillo 98; Rama Corta 97; Tomillar rosado 98; Altovela 98; Benengeli Cencibel 98; Señorío de Zocodover crianza 95; Veronés 97 y El Portillejo Cabernet 97.

NOTICIAS BREVES

CLIMATIZACIÓN Y HUMIDIFICACIÓN DE BODEGAS

La conservación del vino después de la elaboración

La importancia de controlar la temperatura en las naves de crianza con barricas y/o botelleros es bien conocida. El vino en crianza y envejecimiento es una sucesión de lentas reacciones, de polimerización y esterilización. A temperatura máxima de 20°C se acelera y a 5°C no se producen estas reacciones. Por tanto la barrica que es un elemento activo, puede beneficiarse de temperaturas ocasionales de 18°C a pesar de que existe un riesgo de actividad bacteriana, manteniendo los 12°C constantemente, es posible que el vino no evolucione. De todo esto deducimos la necesidad del control de la temperatura con el fin de poder variarla de 8°C hasta los 18°C.

- A 8°C se contrae el volumen y absorbe oxígeno y lo disuelve (además de estabilización tártrica).
- A los 18°C existe polimerización, los taninos reaccionan con antocianos con intervención de oxígeno.

Sin embargo en la nave botellero, si sobrepasamos los 15°C, puede ser perjudicial, ya que además de acelerarse el proceso químico existente, por razón física, se produce un aumento de volumen y por tanto colisión fuerte sobre el tapón.

No es por lo tanto un disparate decir que la temperatura, como la oxigenación no son elementos a eludir sino a utilizar racionalmente.

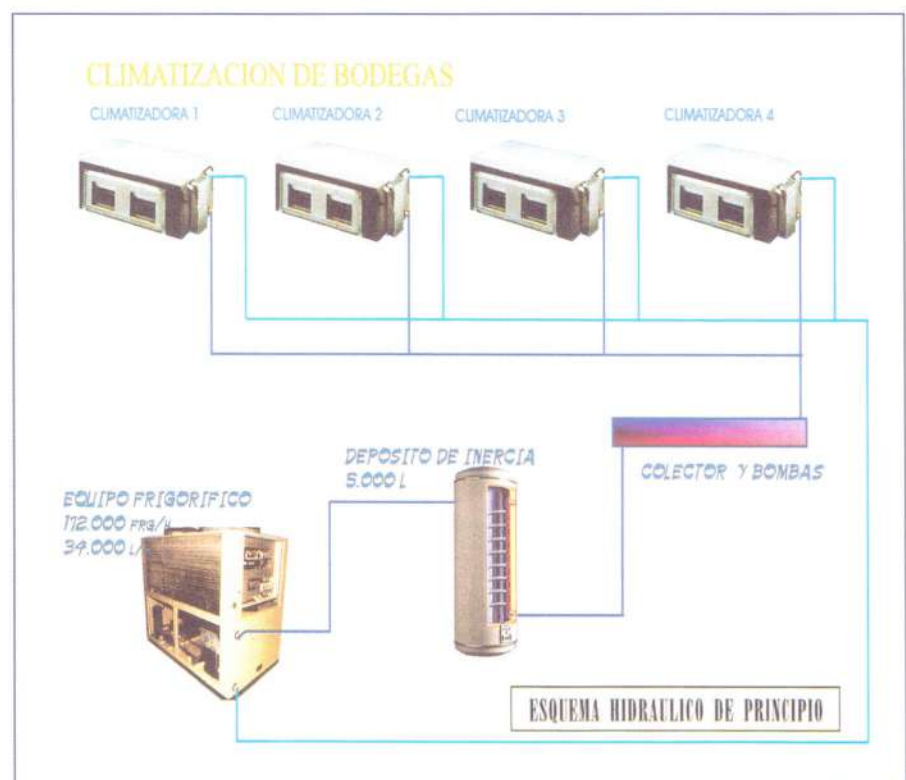
En barrica para acelerar el proceso de crianza, manteniendo los +15°C conseguiremos acelerar su madurez. También su "caída gustativa en botella".

BODEGAS DE SUPERFICIE

La nueva tendencia a construir las bodegas en superficie crea la necesidad de considerar la estabilidad térmica en las naves de barricas y botelleros

manteniendo una humedad razonable para evitar polillas en los tapones. Para naves de barricas es igualmente necesaria la estabilidad térmica, además de la posibilidad de frío-calor a voluntad y en los ciclos térmicos naturales, teniendo muy en cuenta que a menos de 80% de humedad se merma el vino en las barricas. En resumen, la buena crianza del vino nos obliga a utilizar estos conceptos para mejorar el vino gustativamente. Controlando la humedad del aire, así como la temperatura en las naves, sobre todo en las destinadas a barricas, obtendremos un gran ahorro al evitar mermas por evaporación y por añadidura conseguir una mayor calidad en el producto..

Nuestra experiencia con el trato con



enólogos, en estos dos años de estudio, en diferentes zonas vitivinícolas, nos ha llevado a la conclusión de que este proyecto es la inversión más rentable a corto plazo, la cual conduce al fin que todos persiguen: una mayor calidad del vino en su producción.

PROYECTO DE CLIMATIZACIÓN Y HUMECTACIÓN DE BODEGAS

Se trata de dotar de unas condiciones climáticas prefijadas por el enólogo a las naves de almacenamiento de barricas y botelleros así como a la nave de elaboración.

Se partirá de los siguientes datos:

- Superficie y volumen
- Características constructivas de las naves

- Tipo de aislamiento

- Materiales empleados

- Condiciones de humedad y temperatura deseadas

- Características climáticas de la zona para que mediante un programa informático calculemos las necesidades térmicas y la cantidad de equipos e instalaciones.

Las buenas características del aislamiento empleado y la propia inercia de la bodega, jugarán a nuestro favor.

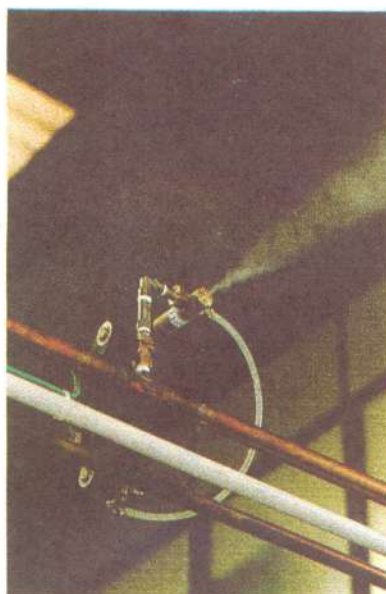
SISTEMA HIDRÁULICO

Aprovechamiento de la enfriadora existente (que se utiliza un mes al año) se realiza una instalación paralela a la de las camisas de enfriamiento y del propio depósito de inercia, se impulsa agua a temperatura de +7°C con el fin de enfriar las unidades especiales de climatización que trataran el aire para conseguir los parámetros de temperatura y humedad deseados.

SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN

Cada nave contará con una serie de climatizadoras con unas necesidades térmicas en función de su tamaño, aislamiento y zona climática. Estas climatizadoras distribuirán el aire desde el centro de la bodega hacia los laterales, mediante unos conductos

HUMIDIFICACIÓN ATOMIZADA



CONTROL ELECTRÓNICO DE LA HUMEDAD

SISTEMA DE LIMPIEZA AUTOMÁTICO

MÍNIMO COSTO DE FUNCIONAMIENTO

CENTRAL DE REGULACIÓN 230L/H

AJUSTE TOTAL DE LA HUMEDAD RELATIVA



especiales, empotrados con el fin de mantener la estética y aislados para evitar la pérdida de temperatura. El retorno de aires se realiza por los pasillos centrales formados por el apilamiento de barricas. Las unidades terminales de difusión serán rejillas de aluminio y para el retorno provistas de filtro. La humidificación quedará garantizada mediante unos inyectores de inoxidable que pulverizan el agua mezclando el aire a presión y consiguiendo una atomización perfecta para mantener las condiciones prefijadas.

SISTEMA DE CONTROL

En cada bodega se instalará un sonda de humedad/temperatura para mantener las condiciones prefijadas. Estas sondas mandarán una señal al cuadro central de mando y señalización que podrá estar instalado en el laboratorio y que a su vez enviará la señal de arranque y paro de las bombas climatizadoras y módulos de humectación.

Colaboración por la firma VINOCLIMA S.L. (Climatización y Humidificación de Bodegas), con la información extractada del libro de Manuel Ruiz Hernández "La crianza del vino".

LAS DIPUTACIONES PROVINCIALES COLABORAN CON EL CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. "LA MANCHA"

Consejo Abierto entrevista a las Diputaciones Provinciales de Ciudad Real, Cuenca y Toledo. De dichas entrevistas entresacamos las opiniones más destacadas de sus respectivos Presidentes y Vicepresidente.

CIUDAD REAL

Muchas cosas quedan aún por hacer. A lo largo de esta legislatura hemos pretendido paliar en la medida de nuestras posibilidades el retraso que nuestra provincia arrastra. A nadie se le escapa que todavía somos una provincia desconocida en algunos aspectos, que no se ha sabido dar a conocer todo el potencial que Ciudad Real encierra y por el que nosotros hemos apostado abiertamente. Así se manifiesta Jesús Garrido, presidente de la Diputación Provincial, cuando se le interroga por su labor al frente de esa institución provincial.

"Creo que nuestra gran baza a jugar es la calidad". La calidad es la única salida a los vinos de nuestra tierra, matiza Garrido, quien es ferviente admirador de los caldos manchegos y que mantiene la tesis y apuesta por ella allá donde se le pregunta. La Denominación de Origen



De izquierda a derecha: Jesús Garrido, Nicolás López Treviño, René H. Montarcé

La Mancha apuesta por la calidad. Soy partidario, continúa Garrido, que el hecho de ser Denominación de Origen, lleva implícito el sello de la calidad. Se lucha mucho para conseguir ser denominación de origen y una vez que se ha conseguido hay que inclinarse claramente por ofrecer unos productos que respondan a las expectativas creadas y que sin duda demandan los

consumidores.

Desde la Diputación Provincial la situación es muy clara, pensamos que el mayor beneficio que puede tener la provincia de Ciudad Real proviene de mostrar al exterior la calidad que atesoran sus diferentes y diversos productos. Nosotros llevamos toda la legislatura firmando convenios de colaboración con el Consejo Regulador

de la Denominación de Origen La Mancha y entendemos que esto es así porque entre nuestros fines está ejercitar cualquier tipo de actividad, en colaboración con Entidades Públicas o Privadas, que tiendan a facilitar la promoción de la provincia de Ciudad Real. La cuantía de esos convenios ha ido creciendo paulatinamente hasta llegar a los 10 millones de este año. En dichos convenios se apuesta por las acciones de promoción, como pueden ser cata-presentación de los vinos acogidos a la Denominación de Origen, presentación de vinos en el mercado nacional, etc. Igualmente se participará en una feria alimentaria de ámbito nacional donde se presentarán los caldos de la mencionada denominación. Los caldos manchegos han evidenciado una notable mejoría y la calidad que atesoran está fuera de toda duda como lo atestiguan los numerosos premios que acaparan de los diferentes concursos a los que se presentan. Para Garrido es lamentable cuando vas a comer a algún restaurante, fuera de la región, y pides la carta de vinos, en ella se reflejan poquísimos caldos de nuestra tierra. Yo, continúa Garrido, ante esta situación me sublevo y por eso lucharé para que se reconozca la calidad que tenemos. Existen caldos de otras regiones o denominaciones que no tienen mejor calidad que la nuestra, sin embargo aparece en los restaurantes una amplia representación de estos vinos. Se necesita mucho tiempo y mucha dedicación para que los vinos manchegos se comercialicen y se reconozca su calidad por los usuarios, pero creo que esa es la línea y creo que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha va por el camino correcto. Se han realizado ya acciones concretas en ese sentido. Así, en Madrid, se presentó el libro de René Montarcé-Rieu "Historia de las Vides, Vinos y Quijotes de La Mancha", que recoge la historia de la Denominación de Origen La Mancha, así como las características que deben tener las uvas y los caldos de esa denominación. El pasado año se han hecho presentaciones en Madrid, Sevilla y Barcelona, donde los caldos de La

Mancha tuvieron una espléndida acogida entre los someliers, la prensa especializada, distribuidores y demás personas relacionadas con la cultura del vino. Igualmente se estuvo presente en la Feria Agroalimentaria de Alicante y aún queda pendiente ir a Galicia y Asturias. Todo esto, matiza Garrido, son acciones que vienen recogidas en los convenios anuales que se firman entre Diputación y Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha. Asimismo, el presidente de la Diputación Provincial afirma que aún no están definidas las acciones que se llevarán a cabo en este año 1999, pero con toda seguridad irán encaminadas a las realizadas en años anteriores, con presentaciones en otras ciudades, abriendo así el mercado nacional, con catas comentadas, ferias, etc. Para Garrido todo esto dará sus frutos en un tiempo que esperemos no sea muy lejano. La calidad de nuestros caldos quedará patente en los consumidores y podrán paladear en cualquier restaurante español una botella de buen vino de nuestra tierra. Estamos en la dirección correcta. La gran alternativa a nuestra situación es la calidad.

CUENCA

Marina Moya, presidenta de la

Diputación Provincial de Cuenca, nos informa que el Patronato de Promoción Económica de esa institución, tiene como objetivo fundamental la promoción de los sectores productivos de esa provincia. Entre dichos sectores, amplía Moya, está el del vino, por la importancia social y económica que tienen el cultivo de la vid y la elaboración de los caldos con Denominación de Origen La Mancha. Al vino, continúa la Presidenta, se le viene prestando una atención muy especial desde hace tiempo, estando presente en la mayor parte de las actividades de nuestro Patronato, como por ejemplo la Jornada, que se celebra anualmente, a primeros de mayo, dirigida al sector de la hostelería y restauración y a los medios de comunicación, en la que todas las bodegas de la provincia presentan sus vinos embotellados, especialmente los jóvenes provenientes de la última cosecha. Durante este acto se celebra una cata comentada con una votación popular, en la que se eligen los mejores vinos de cada año. Esta Jornada, que se realiza con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha y la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan, ha tenido un papel decisivo en la introducción de los vinos en el mercado local.



Nicolás López Treviño y Marina Moya

Refiriéndose a distintas ferias, la Presidenta de la Diputación, nos comenta la importancia de la Feria Regional de la Alimentación que, con carácter bianual, se celebra en Tarancón, mencionando a su vez la Feria Provincial de Cooperativas del Campo, que también bianualmente alterna con la anterior.

El Patronato, continúa Marina Moya, asiste también en forma regular a la Feria ALIMENTARIA de Barcelona y a EUROALIMENTACION de Bilbao, posibilitando la presencia en esos certámenes de los vinos de esa provincia acogidos a Denominación de Origen. Debemos mencionar también nuestra colaboración en jornadas gastronómicas, como la que se celebró recientemente en el hotel Ritz de Madrid, en la que estuvieron presentes nuestros vinos conquenses. Nosotros, dice Moya, somos conscientes de la estrecha relación que existe entre vinos, gastronomía y turismo por lo que participamos regularmente en FITUR, donde el Patronato está presente con stand propio.

Finalmente debemos destacar las importantes actividades programadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, en las que colabora el Patronato a través del convenio suscrito entre ambas instituciones, tales como misiones comerciales, jornadas de presentación, apoyo a publicaciones, etc.

TOLEDO

El vicepresidente de la Diputación de Toledo, Marcelino Casas Muñoz, accediendo a ser entrevistado por Consejo Abierto, comienza felicitando al Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha "por su excelente labor de los últimos años" y animándolo para que continúe en la difícil tarea de "concienciar a los vitivinicultores de nuestra región para que apuesten por la calidad"

El vicepresidente nos dice también que desde su punto de vista, las medidas que pueden adoptar las Administraciones Públicas para

favorecer al sector deben seguir dos líneas: por una parte favorecer la plantación de viñedos de calidad, especialmente en las variedades tintas Cencibel, Cabernet Sauvignon, Syrah, etc., puesto que el consumo de los vinos elaborados con éstas tiene una demanda alta en los mercados nacionales e internacionales y en La Mancha la producción de tintos es muy inferior a la de blancos.

Continúa diciendo que a través de las subvenciones de la Unión Europea y los apoyos de las Administraciones hay que incentivar la sustitución del actual viñedo por otros de características más aceptables para el consumidor.

De la entrevista entresacamos que la Primera Feria de Alimentación de Torrijos (Ferial 98) que tuvo lugar el año pasado, tendrá continuidad en el futuro, celebrándose con una periodicidad de dos años.

La Diputación Provincial de Toledo, también está ayudando a algunos municipios de esa provincia que

tienen en marcha campañas de promoción para sus vinos.

Marcelino Casas Muñoz, opina que le parece oportuno que se incremente la colaboración entre las Diputaciones Provinciales y nuestro Consejo Regulador, con el que la de Toledo ha mantenido serios contactos a lo largo de 1998, abriendo así los cauces de una futura y fuerte colaboración entre las dos instituciones.

"Para el futuro, dice el vicepresidente, espero que la colaboración aumente, no sólo en el aspecto económico, sino en la unidad de acciones de cara a promocionar nuestros vinos".

Sobre la destilación preventiva-obligatoria, que se produce en La Mancha a causa de la elevada producción de vinos, opina que no contribuyen a reforzar la imagen de calidad que deben tener nuestros elaborados con Denominación de Origen, tal como prueban los incontables premios que se vienen llevando dentro y fuera de nuestras fronteras.



Marcelino Casas Muñoz



. A . C . 99 Ayudas Compensatorias Comunitarias

CONFÍE EN NOSOTROS LA P.A.C. ES NUESTRO CAMPO

Y de Regalo...



Seguro de Responsabilidad
Civil gratuito para ganaderos

Este año deje la P.A.C. en manos de
especialistas. En Caja Rural, como
siempre, nos encargamos de todo.

Sin demoras, con la rapidez que nos da
el estar tan cerca. Y todo para que usted
se ocupe sólo de su trabajo.

**LE ANTICIPAMOS
LA AYUDA**

PLAZO DE PRESENTACIÓN: HASTA EL 12 DE MARZO



CAJA RURAL

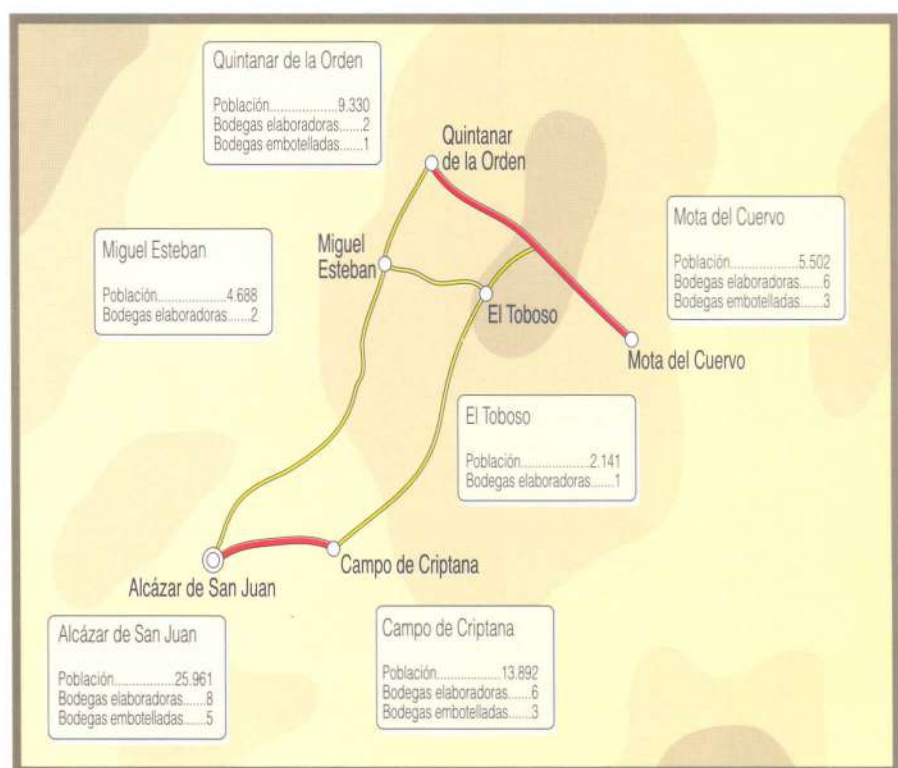
RUTAS DEL VINO (VINO Y TURISMO RURAL)

UN VIAJE A LA ESENCIA DE LA MANCHA.

La inmortal obra cervantina encontró en La Mancha, espejo de la España interior, el escenario ideal para las hazañas de ese caballero universal que ve sin desfallecer como sus ideales, una vez tras otra, se estrellan contra la mezquina realidad de un mundo mediocre.

En homenaje al caballero andante, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" eligió para su logotipo la figura de don Quijote cabalgando sobre Rocinante. Una imagen que portan orgullosas las botellas de vino manchego de calidad por todo el mundo.

A continuación vamos a echar un



vistazo a algunos de los parajes y poblaciones que mejor definen el paisaje y la arquitectura manchegos. De estos lugares eran oriundos muchos de los personajes cervantinos, y en ellos suceden también, al decir de los estudiosos del Quijote, buena parte de los lances y aventuras que jalonan la historia del desgarbado hidalgo.

El Toboso

Una de las villas más representativa de la ruta propuesta, que resulta visita obligatoria para cualquier ruta cervantina, puesto que aquí vivió Aldonza Lorenzo, la moza idealizada por don Quijote. Aquí se conserva la Casa de Dulcinea, todo un museo que rinde homenaje al inmortal caballero manchego, visitado por miles de viajeros de todo el mundo cada año.

Esta pequeña y encantadora población toledana fue en tiempos de Cervantes una próspera villa señorial, que dejó a la posteridad, como prueba de su esplendor, mansiones y casas solariegas.

Su fama le valió a El Toboso salir indemne de la Guerra de la Independencia, pues el general Dupont se negó a bombardear la villa para no pasar a la historia como el hombre que destruyó la patria de Dulcinea.

Al adentrarnos en El Toboso, la patria chica de Dulcinea, nos sorprende el encuentro con la Casa de la Torre, un edificio de finales del siglo XVIII, que ha sido cuidadosamente rehabilitado sin olvidar ni un solo detalle. El mobiliario, recuperado y restaurado meticulosamente por la dueña y gestora de la Casa, Isabel Fernández Morales, es un verdadero material de museo que sería muy cotizado por cualquier amante de las antigüedades.

Pero no es sólo la belleza arquitectónica y el exquisito mobiliario lo que hace atractiva a la casa rural de El Toboso. Lo que verdaderamente la hace singular y por lo que ha ganado una gran fama y prestigio es por su gastronomía, en la

cual, los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" son parte esencial.

Uno de los lugares más emblemáticos y atrayentes de la posada toboseña es su jaraiz, repleto de excelentes vinos manchegos que reposan en la oscuridad a la espera de ser saboreados por algún visitante ávido de descubrir las delicias de nuestra tierra.

La Casa de La Torre es una verdadera institución del "mancheguismo", puesto que sus actividades superan con mucho las propias de un hostel o casa de comidas, por muy típico que éste sea. Sus huéspedes disfrutan de un viaje en el tiempo, adentrándose en lo más profundo de aquella Mancha por la que cabalgó el Caballero de la Triste Figura.

La casa rural de El Toboso impulsa numerosas actividades culturales que, con el Quijote y Cervantes por bandera, buscan reforzar y difundir las tradiciones culturales de La Mancha.

Ejemplo notable de esto último ha sido la presentación del libro "El Quijote entre todos", que tuvo lugar en la Casa de la Torre el pasado mes de febrero. En este libro, cuyo prólogo ha sido escrito por el presidente del la Junta de

Comunidades de Castilla-La Mancha, José Bono, un total de 108 castellano-manchegos ilustres (José Luis Coll. Mari Carmen – y sus muñecos -, Joaquín Muñoz Coronel, Alfredo Villaverde, etc.) comentan cada uno de los 52 capítulos de la primera parte de "su" Quijote.

En lo que se refiere al vino, esta casa rural también cuenta entre sus actividades con charlas y tertulias en las que se exponen las virtudes de esta exquisita bebida, de tanta trascendencia para nuestra región.

Isabel Fernández nos comentó que suele invitar a bodegueros de la Denominación de Origen "LA MANCHA", entre los que están los dueños de Finca la Blanca, de Enomar y de Viñedos y Reservas, para que presenten las cualidades de sus vinos en las tertulias.

En el mes de abril, dentro de las actividades que la Casa de la Torre tiene previstas para conmemorar el aniversario de la muerte de Cervantes, destaca la "Ensalada Quijotesca"; unas jornadas gastronómicas que tendrán lugar entre el 16 y el 18 de abril, y en las que la cultura quijotesca será el eje central.



A través de los platos y vinos que se sirva a los visitantes, se les introducirá en la cultura y raíces de nuestra región.

El 17 de abril, Joaquín Muñoz Coronel, periodista y buen conocedor del vino manchego, hará una presentación sobre “el vino en el Quijote” durante la cena-coloquio que tendrá lugar ese día. Para dicha ocasión, el menú, que llevará como nombre “Homenaje al Caballero Andante”, estará compuesto por: “El mojete de la Molinera, lomo en escabeche, salmorejo de cristiano, huevos rellenos con almendras, bacalao del Caballero y flores de la boda de Camacho; todo ello acompañado con excelentes vinos de crianza de la Denominación de Origen “LA MANCHA”.

Entre las marcas de vino, todas ellas pertenecientes a nuestra Denominación de Origen, que podemos encontrar en la Casa de la Torre están: Benengeli reserava (Enomar), los varietales de Finca la Blanca - así como su reserva “Monte don Lucio”-, vinos jóvenes Veronés y Zagarrón y otros vinos de las S.A.T. Nuestra Señora del Valle y San Miguel; sin olvidarnos del espumoso D’Cuevas Santoyo.

Mota del Cuervo

Su nombre podría provenir de los túmulos prehistóricos que existen en sus alrededores, llamados Motillas o Motas. En documentos que hablan sobre el lugar (siglo XIII) se le denominaba EL CUERVO.

En este lugar, en el que la alfarería artesanal está todavía presente, los molinos de viento son lo más destacable para el visitante, aunque también deben visitarse algunos monumentos y edificios de interés.

Las plazas de Cervantes y del Ayuntamiento, con numerosas casas señoriales constituyen el centro histórico de la villa. Aquí encontramos el Antiguo Convento y el Antiguo Hospital de Pobres, ambos de los siglos XVI y XVII, pero es la iglesia de San Miguel Arcángel el edificio más

representativo de este pueblo conquense. No debemos olvidarnos de las ermitas de Nuestra Señora de Manjavacas, situada junto a unas preciosas lagunas, y la de Nuestra Señora del Valle.

Bodegas embotelladoras que, previa consulta, pueden ser visitadas y en las cuales se puede adquirir vino embotellado de la Denominación de Origen “La Mancha”:

- Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas.
- Enomar S.L.
- S.A.T. Santa Rita.

Campo de Criptana
Pintoresca villa, que alberga los famosos molinos confundidos con gigantes por Don Quijote.

Más que monumentos, Campo de Criptana ofrece al viajero la belleza singular de sus calles blancas y escalonadas, y sus típicos patios. Aunque no deben olvidarse algunos edificios notables como son el Convento del Carmen, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción y el Pósito Real.

Bodegas embotelladoras que, previa consulta, pueden ser visitadas y en las cuales se puede adquirir vino embotellado de la Denominación de Origen “La Mancha”:

- Bodegas Vidal del Saz Rodríguez.
- Cooperativa Nuestra Señora de Criptana.
- S.A.T. “Casa del Monte”.

Alcázar de San Juan

Importante centro de comunicaciones, Alcázar muestra en su fisonomía urbana la grandeza de su pasado. Edificios religiosos, palacios, quinterías y mansiones solariegas, que se alzan en sus calles y plazas, para componer un conjunto monumental.

De la época romana conserva magníficos mosaicos, que se conservan en la Plaza de fray Juan Cobos. En la Plaza de Santa María, centro original de la villa, se encuentra el Torreón del Gran Prior.

Junto al torreón está la iglesia de Santa María la Mayor, de origen románico y numerosos detalles barrocos. También son dignos de visitarse entre otros muchos edificios, la iglesia de Santa Quiteria, de estilo barroco clasicista, y la de San Francisco, gótica de transición, que posee un notable coro.

De acuerdo con la inspiración cervantina de esta ruta, se recomienda la visita al Cerro de Los Molinos y la Platera, sede de la Orden de los Sanchos, donde se encuentra la silla de Sancho Panza, y de la Orden del Yelmo de Mambrino.

Bodegas embotelladoras que, previa consulta, pueden ser visitadas y en las cuales se puede adquirir vino embotellado de la Denominación de Origen “La Mancha”:

- Bodegas Angora
- Bodegas y Bebidas.
- Bodegas “La Tercia”
- Bodegas Mendieta
- Cooperativa Agrícola “La Unión

Miguel Esteban

El mayor reclamo turístico de este pueblo se encuentra en las afueras, junto a la carretera que conduce a El Toboso, donde existe un conjunto de pequeñas lagunas, de considerable valor ecológico, llamadas “Los Charcones”, donde anidan gran cantidad de aves migratorias, algunas de ellas en peligro de extinción.

En un cerro cercano a este lugar, el viajero encontrará también un grupo de molinos típicos de reciente construcción.

Quintanar de la Orden

En esta villa toledana, merece la pena destacar su iglesia parroquial, la ermita de Nuestra Señora de la Piedad, del siglo XVI, con un hermoso retablo. También conserva un interesante rollo del siglo XV. Las ermitas de Santa Ana y San Sebastián también pueden ser visitadas.

Quintanar de la Orden es un importante centro urbano y nudo de comunicaciones, que está situada en la carretera nacional Madrid – Alicante.

JUSTICIA AL VINO

Aunque la ciencia nos está demostrando, día a día, el beneficio que reporta para la salud el consumo moderado del Vino, desgraciadamente esta recomendación no está siendo transmitida a la opinión pública por los medios de comunicación y nuestras Administraciones, con la misma amplitud de difusión y pomposidad con que en su día se promovieron las campañas contra el consumo de alcohol, por parte de la Administración y diversas Asociaciones de lucha antialcohólica, perfectamente respaldadas en su día por los medios de comunicación, que hoy no “desandan el camino” o defienden el consumo moderado del Vino.

Desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA”, entendemos que en justicia y considerando los grandes varapalos que han estado ocasionando permanentemente estas campañas antialcohólicas, se debería iniciar una campaña genérica en favor del Vino aconsejando un consumo moderado, que permitiera iniciar la recuperación de cifras de consumo de la década de los 70 y transmitir esta misma inquietud a los responsables del Vino de la Unión Europea, para que el Sector Vitivinícola, pudiera recuperar parte del espacio perdido por acciones que en su día dirigían al consumidor, advirtiéndoles de sus peligros por su consumo poco controlado.

Con estas acciones que deberían incidir mucho en su consumo moderado, estamos convencidos de que ganaríamos bastante al “espacio robado” por las campañas y difusión antes comentadas, además de aprovechar la sinergia de las mismas con la Cultura del Vino, intentando coincidir de una forma clara en la juventud para que empiece a conocerlo y apreciarlo, en detrimento de otras bebidas de alta graduación y otros

sectores de gran consumo que están en la mente de todos. La justicia al Vino y a la vitivinicultura debe darse ya, desde los estamentos que en su día lo atacaban. Un sector importantísimo para provocar este cambio de marcha es el de los medios de comunicación, demostrando que además de escribir sobre atentados, guerras, atracos, drogas, etc., también saben —y muy bien—, escribir sobre el Vino, sus virtudes, su cultura y la de los pueblos que dependemos de él. Desde el Consejo Regulador “LA MANCHA”, este año estamos diseñando un ambicioso programa encaminado a la divulgación cultural del Vino, enfocado muy directamente hacia la juventud, que son los consumidores de este producto, desde este momento y en un futuro inmediato, y siendo conscientes de lo difícil que le resulta al Vino ganar batallas perdidas a otras bebidas, que en su día ocuparon los “nichos del mercado”, que por tradición

y placer, le correspondían al Vino, pero que no disponía de grandes recursos económicos para invertir en campañas publicitarias que hubieran podido variar en el consumidor sus tendencias de consumo.

Si demostramos la sensibilidad a un producto tan español y tan representativo, así como su importancia socio-económica en el país y somos conscientes de que si empezamos cogidos de la mano todos los sectores, las Administraciones, medios de comunicación y juntos con el respaldo favorable que se está produciendo por parte de la investigación, defendiendo sus demostradas virtudes en favor de la salud, empezaremos a “PAGAR LA DEUDA PEDIENTE AL VINO”.

*A. Alonso Ramos
Secretario C.R.D.O. “LA MANCHA”*



ICEX Y LAS PROMOCIONES GERIALES DE LA D.O. LA MANCHA PARA 1999

Cañedo Angoso hace cuatro años está ocupando en el ICEX el cargo de Director de vinos y Alimentación. Viene del mundo de los vinos y ha ocupado cargos importantes como el de Gerente del Grupo de Exportadores del Vino de La Rioja, el de Director del Club de Gourmets. Extremadamente simpático y afable nos recibe en su despacho del Pº de la Castellana de Madrid y contesta, sin pelos en la lengua, todo aquello que le preguntamos.

CONSEJO ABIERTO: Señor Cañedo, en principio quisiéramos saber si ya el ICEX tiene un plan de promociones para nuestros vinos con D.O. La Mancha, para este año 1999.

IÑIGO CAÑEDO: Sí, ya tenemos en marcha ese plan. Seguimos con la línea que venimos llevando desde hace años. Este será fundamentalmente para el Reino Unido, Alemania, Suecia, Holanda y Dinamarca. Para ello ya han tenido reuniones nuestros responsables del sector vinos con el Consejo Regulador y estamos listos para empezar.

Muchas de las actividades que llevaremos a cabo, son continuación de otras que venimos realizando desde años pasados, dado que las acciones promocionales las enfocamos a un mínimo de tres años y no hacemos nada de tipo puntual que no esté específicamente estudiado. Dentro de los países citados hay algunos, como el Reino Unido y Alemania, en los que nos empleamos más a fondo, hacemos más

... que nuestras

CONSEJO ABIERTO: Desde los años que hace que colaboran con el Consejo, supongo que habrá parte de esos programas trianuales que habrán terminado y otros que estarán en plena marcha ¿De esos programas terminados se han sacado conclusiones o resultados válidos?

IÑIGO CAÑEDO: Toda evaluación de promoción es complicada porque no puedes ligar el resultado de una acción de promoción con un aumento directo en las exportaciones, por lo menos no siempre ello ocurre así. Hay que pensar que en dicho posible aumento (o estancamiento) de exportaciones pueden influir factores ajenos a la acción promocional en sí: una buena cosecha o una fuerte acción comercial por parte del bodeguero puede producir un aumento inmediato y la viceversa produciría un efecto contrario. Por eso he hablado antes de períodos de tres años que, a veces, elevamos hasta un quinquenio.

Pero estamos contentos. Ha habido un aumento de las exportaciones importante porque hay muchas empresas que tienen

sólidas distribuciones en nuestros países de incidencia y eso para el ICEX es lo más importante. No solamente porque vendan más, porque eso podría ser una acción de dos o tres bodegas, sino porque cada vez hay más bodegas que exportan.

La Mancha ha subido sus exportaciones globales en un 65% en 1997 con respecto a 1996 y eso es un dato muy importante. Por otra parte notamos que cada vez hay más empresas que efectúan acciones individuales, acudiendo a ferias con stand propio.

CONSEJO ABIERTO: Si hacemos un seguimiento de las empresas que acuden regularmente a las misiones comerciales que organiza el ICEX, notamos que por lo general son siempre las mismas. ¿Estoy en lo cierto?

IÑIGO CAÑEDO: Sí, pero eso ocurre porque son los que más venden. Pero ello ocurre en todos los Consejos Reguladores. Entre todas las bodegas que hay en La Mancha hay un grupo reducido que exporta regularmente y que va creciendo lentamente, pero no podemos olvidar que nosotros pedimos que para las promociones el sector ponga dinero. Faltan bodegas que todavía no están en condiciones de invertir en ello porque son pequeñas y porque todavía no tienen organizado un departamento de exportaciones que les haga rentable participar en las acciones que se proponen. Pero si son diez o doce los bodegueros que ponen dinero para las promociones que pensamos que son todos los que también se benefician de ello, que nuestras promociones las hacemos siempre genéricas y lo que damos a conocer, en este caso, son los vinos de Denominación de Origen La Mancha.

CONSEJO ABIERTO: Como que ha estado en el campo del vino durante muchos años, conoce mucho entre promoción y comunicación. ¿Cree que La Mancha está falta

de comunicación?

IÑIGO CAÑEDO: La comunicación es una parte muy importante de la promoción. Pero volvemos a lo de siempre: no se puede hacer todo con poco dinero. Hay empresas que con poco presupuesto quieren estar en la prensa, en las ferias, en las grandes distribuciones y con el público. Una campaña de comunicación bien hecha cuesta mucho dinero y no siempre las empresas están dispuestas a ponerlo, unas porque no lo tienen y otras porque no están todavía preparadas para invertir con visión de futuro.

CONSEJO ABIERTO: Tengo entendido que va a haber recortes en los presupuestos promocionales del ICEX ¿Qué hay de cierto en ello y qué presupuesto global tendrá esta institución durante el año en curso para nuestro Consejo?

IÑIGO CAÑEDO: El ICEX tiene 19 mil millones de pesetas de presupuesto global para todo: actividades de información, promoción de productos industriales, etcétera. Para alimentación contamos con 4.8 mil millones y vinos se lleva en forma directa 1.170 millones de pesetas, aunque hay otras acciones indirectas que realizamos y que aumentan estos importes. Hay que pensar que nuestros presupuestos no han subido en los últimos años y que ha aumentado nuestro número de "clientes". Hemos pasado de apoyar a treinta sectores a darle ayuda a cuarenta y cinco. Eso nos obliga muy claramente a analizar las cuantías de los apoyos que prestamos a cada uno de ellos. Desde hace cinco años no tenemos posibilidad de aumentar las ayudas que venimos dando.

CONSEJO ABIERTO: ¿Cual es el presupuesto que tiene el ICEX para la D.O. La Mancha en este año?

IÑIGO CAÑEDO: Para La Mancha tenemos 19 millones de pesetas, no es mucho dinero pero el sector tampoco ha pedido mucho más. No debemos olvidar que como promedio nosotros le pedimos al sector que invierta alrededor del 70% de lo que nosotros ponemos y eso, que es lo que nos exige la U.E. es mucho dinero en algunos casos. Por ello el sector no ha demandado más por nuestra parte, sobre todo si se tiene en cuenta que hay mucha gente que no está dispuesta a poner dinero para promociones genéricas con resultados a mediano o largo plazo.

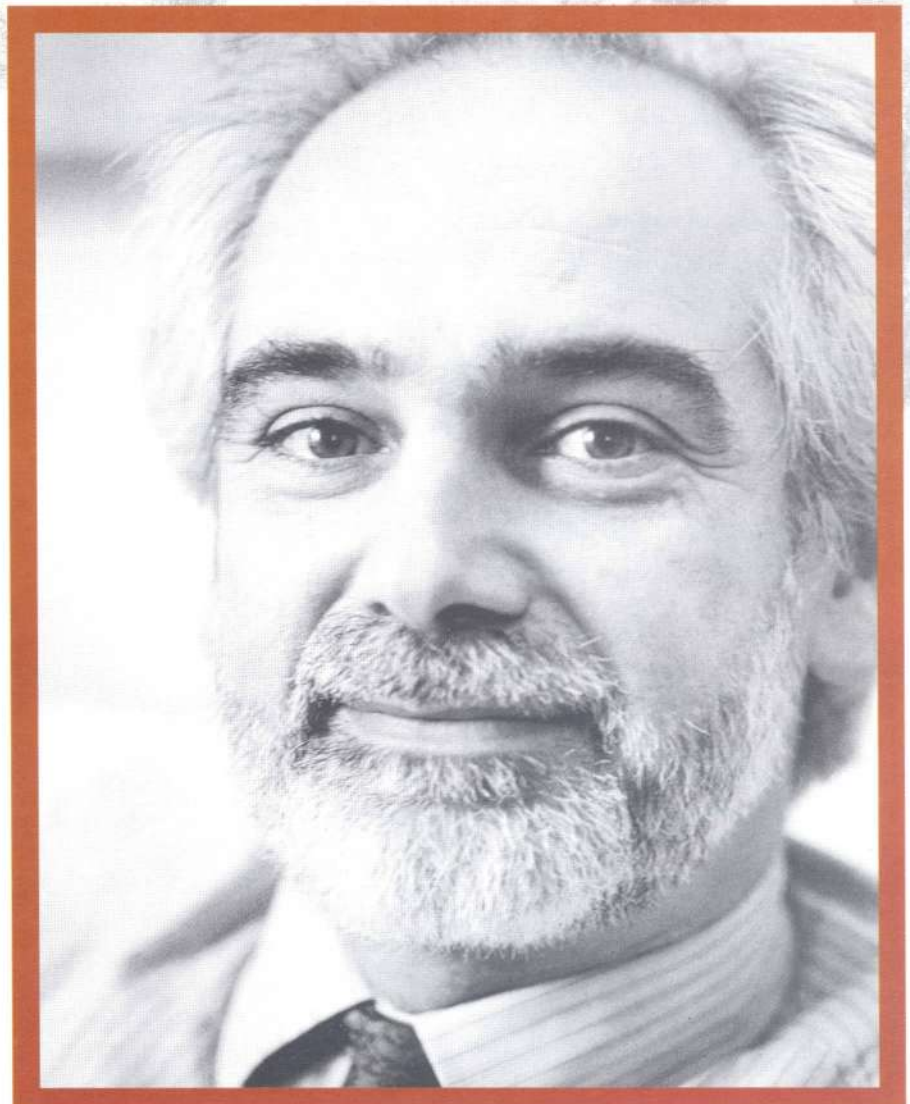
CONSEJO ABIERTO: Supongo que para el ICEX el tema Vinos de la Tierra no es de su directa incumbencia, pero puede incidir a corto plazo en las exportaciones de vinos españoles. ¿Cómo ha tomado el ICEX esta decisión de la J.C.C. Castilla-La Mancha?

IÑIGO CAÑEDO: Yo creo que cualquier paso que se dé puede ser bueno si se hace bien. Siempre y cuando no confundamos al cliente que compra nuestras botellas, creo que puede ser bueno hacer algo diferente. El ICEX se mantiene a la expectativa al respecto de ese tema y estamos estudiando las posibilidades a favor o en contra que pueda tener. De alguna manera creo que en lo que se refiere a La Mancha en concreto, ello servirá para que en el Consejo queden las bodegas más importantes. Tampoco debemos olvidar que en el mundo consumidor los "vinos de la tierra" no ocupan el mismo lugar de privilegio que los V.C.P.R.D. y por ello debemos creer que puede haber lugar para todos. Aparte

de ello, hay muchas bodegas en muchos Consejos Reguladores, que han hecho marca por sí solas y están vendiendo bien dentro y fuera de nuestras fronteras. Pero lo que no deberán creer los que adopten la fórmula "vinos de la tierra" es que ello será una panacea. Van a tener que hacer los mismos (o mayores) esfuerzos para vender sus vinos que el que hacen los demás.

CONSEJO ABIERTO: Y el tema del mercado interno, ¿cómo lo ve usted como hombre del vino?

IÑIGO CAÑEDO: Lo veo como la asignatura pendiente que tiene el Consejo Regulador La Mancha en particular y la mayoría de los demás consejos reguladores en general. La mayoría de ellos se han olvidado del mercado interior y han dejado de lado las promociones en España. Más de una denominación de origen importante está sufriendo por ello, sin olvidar que vamos a tener una competencia muy grande en España de vinos procedentes de dentro y fuera de la Unión Europea.



EL VINO Y LA SALUD

Por Eugenio Ortiz-Villajos (Doctor en Medicina y vocal del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha)

El conocimiento del vino y su elaboración se remonta a las épocas más antiguas de la Humanidad (se supone que hacía unos 3.000 años a.C.). Ya existía la viticultura en la antigua Babilonia y en el primitivo Egipto. En la época griega, la obtención del vino tenía una notable perfección, a juzgar por los textos de Homero, que describe vinos excelentes. Desde siempre el vino ha sido considerado, de una manera empírica, como una bebida sana y nutritiva, al tratarse de un producto natural, que se obtiene de un sabroso fruto (la uva), a través de un proceso también natural como es la fermentación del mosto.

De la bondad del vino nos habla la Biblia, donde se le considera, como al pan, de uso corriente (Génesis: 14-18), capaz siempre de endulzar la vida y alegrar el corazón del hombre (Eclesiástico: 40-20 y Salmo 104: 14-15), y de devolver el optimismo al alma atribulada (Proverbios: 31-6). También nos habla la Biblia de su uso como complemento de las comidas y banquetes (Isaías: 25-6), etc. Como contrapunto, se nos previene en numerosos pasajes de las funestas consecuencias de su abuso (I Reyes: 16-9; Oseas: 4-11 y Proverbios: 21-17). Esto nos indica que sus bondades o beneficios provienen solamente de un consumo moderado del mismo.

En la actualidad, las evidencias empíricas que se tenían a lo largo de la historia, sobre los efectos saludables del consumo moderado de vino, han sido corroboradas por importantes estudios científicos realizados a nivel mundial y que recientemente han motivado la celebración del 1er. Congreso Científico

Internacional "Vino y Salud" (Madrid, octubre 1997).

El vino es una solución hidroalcohólica (87% agua y 10% etanol) de la que entran a formar parte en menor proporción otras sustancias como los polifenoles (responsables de su pigmentación o color, aroma y sabor característicos) y una serie de micronutrientes (aminoácidos, proteínas, hidratos de carbono, minerales -Ca, Fe, K, I-, vitaminas C y B, etc.). Los compuestos fenólicos se clasifican en flavonoides y no flavonoides, perteneciendo a los primeros la catequina y epicatequina, los proantocianidoles -taninos- y las procianidinas; a los segundos, pertenecen, entre otros, la quercitina, el tirosol, los ácidos benzoicos, ácidos hidroxicinámicos (captárico y cutárico) y el resveratrol.

Diversos estudios epidemiológicos (Rimm et al, 1991; Klatsky y Armstrong, 1992; Criqui MH, 1996) han demostrado que los consumidores moderados de alcohol etílico (etanol) presentan una menor incidencia de mortalidad por enfermedad coronaria y, en general por enfermedades cardiovasculares, que los abstemios. Esto se explicaría porque el etanol provoca un aumento de las lipoproteínas de alta densidad (HDL -colesterol beneficioso) y, además, posee una actividad antiagregante plaquetaria, anticoagulante y fibrinolítica, que evita la formación de coágulos (trombos). Sin embargo, se ha comprobado también, desde el punto de vista epidemiológico que el vino ejerce un efecto cardioprotector muy superior a otras bebidas alcohólicas, y esto es debido, precisamente, a la presencia en

su composición de los compuestos arriba referidos, además del alcohol.

Las sustancias fenólicas del vino se comportan como antioxidantes de funcionalidad múltiple (eliminando radicales libres, como antioxidígeno reductores, como sinérgicos y como quelantes de metales) y juegan un importante papel en la protección contra la agresión oxidativa que sufren las estructuras celulares de nuestro organismo. El exceso de oxidación, junto con otras causas, parece estar en el origen de muy diversas enfermedades degenerativas, como la arteriosclerosis, las cardiovasculares, el cáncer, los procesos inflamatorios crónicos, la demencia senil tipo Alzheimer o el envejecimiento. Los polifenoles ejercen su capacidad antioxidativa, bien de una forma indirecta evitando el consumo de los antioxidantes endógenos (vitaminas A, C y E) o de una manera directa actuando como inhibidores de todos los procesos de bioxidación del organismo.

Se ha comprobado experimentalmente que los extractos desalcoholizados de vino tinto actuarían en las primeras fases del desarrollo de la arteriosclerosis, lo que se conoce como aterogénesis (formación de placas de ateroma en las arterias) impidiendo la migración y proliferación de células musculares lisas del endotelio vascular y también la adhesión a éste de los monocitos de la sangre y su posterior migración; estos monocitos, al atravesar la barrera endotelial, se transforman en macrófagos que fagocitan las partículas LDL oxidadas y se convierten en células grasas -espumosas-, que acaban lesionando el endotelio. Los polifenoles inhiben la síntesis de las moléculas de

adhesión (ICAM-1, VCAM-1, E-selectiva y P-selectiva) que son las que facilitan la adhesión de los monocitos al endotelio vascular.

Otro de los mecanismos responsables de la arteriosclerosis es la oxidación de los ácidos grasos de las lipoproteínas de baja densidad (HDL-colesterol malo), que es inhibida por la acción de estas sustancias fenólicas. Además, se comportan como antiagregantes plaquetarios y fibrinolíticos (evitando la trombosis) y como vasodilatadores (favoreciendo la síntesis del óxido nítrico) y, a su vez, como antiinflamatorios.

Merecen una atención especial dentro de estas sustancias dos de ellas, la quercitina y el resveratrol, por sus especiales propiedades. La quercitina posee una elevada capacidad antioxidativa frente a las MM-LDL, y relajante de la musculatura lisa; tiene también propiedades anticancerígenas y antivirales (inhibe la actividad de las polimerasas, enzimas responsables de la replicación de ciertos virus). El resveratrol es un derivado del estilbeno con dos formas isoméricas CIS y TRANS presente en muchas plantas y en una gran proporción en el hollejo de la uva y, por tanto, del vino. Un equipo científico de la Universidad de Illinois-Chicago dirigido por el Prof. Pezzuto ha descubierto las propiedades anticancerígenas de esta sustancia, que interviene en las tres fases del proceso tumoral (iniciación, promoción y progresión). Los mecanismos de actuación serían los siguientes: a) evitando la generación de radicales libres -actividad scavenger-, que intervienen en la primera fase de la carcinogénesis o de iniciación; b) se opone a la actividad de la enzima ciclooxigenasa (Cox I y Cox II), cuyos niveles altos se acompañan de un mayor crecimiento tumoral; c) inhibe la expresión de las moléculas de adhesión (ICAM-I y VCAM-I), que intervienen en la extensión de los tumores y producción de metástasis a distancia; d) se comporta también como antimutágeno; y e) inhibiendo la actividad de la enzima Protein-Tirosin-Quinasa, implicada en las alteraciones de las células tumorales.

Citaremos, por último, que recientes

estudios publicados en la revista médica francesa *Revue Neurologique* (1997) han sugerido que el consumo moderado de vino reduciría los riesgos de padecer demencia senil tipo Alzheimer. A los propios autores del ensayo, les ha sorprendido el resultado, dada la alta toxicidad del alcohol sobre el sistema nervioso. No existen razones, por tanto, para pedir a los mayores de 65 años que dejen de beber entre dos y tres vasos de vino al día con las comidas. Otro reciente estudio publicado en la *Revista de la Sociedad Americana de Geriátrica* (Vol. 46: 1-7, 1998) sugiere también que el vino consumido con moderación puede reducir el riesgo de la degeneración macular de la retina, la causa más frecuente de ceguera en personas mayores de 65 años.

CONCLUSIONES

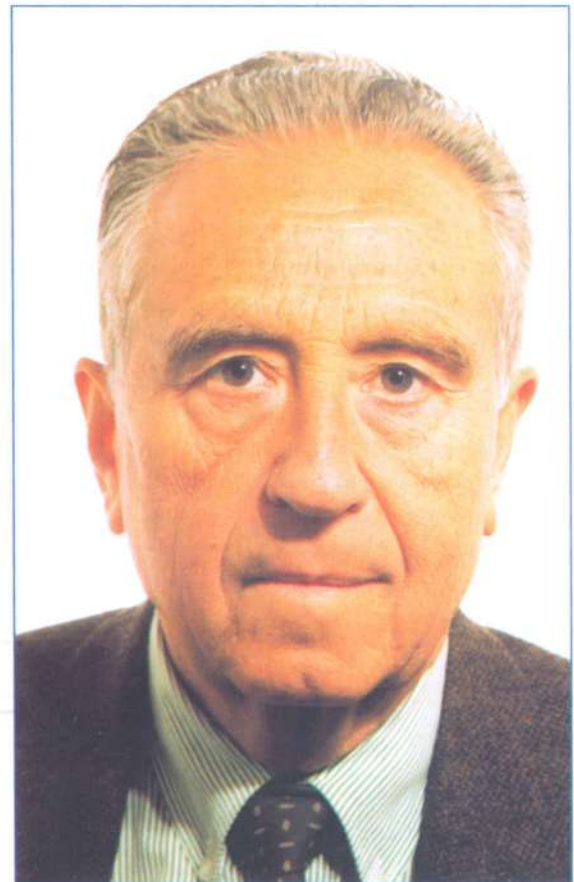
De todo lo expuesto se deduce que la experiencia milenaria, avalada por modernos estudios científicos, ha venido a demostrar que el vino es una bebida sana y agradable al paladar que contribuye con otros factores a la conservación de la salud, entendida ésta en su sentido más amplio de bienestar físico y mental, y no sólo de ausencia de enfermedad. Para recibir estos efectos beneficiosos, se requieren una serie de condiciones, siendo la primera de todas que su ingesta se realice de un modo racional, evitando el exceso (no más de 300 ml./día en el hombre y de 200 ml./día en la mujer). También es conveniente -como aconseja la OMS- que esta ingestión se realice de forma continuada, durante las comidas, y que vaya acompañada de unas medidas higiénico-dietéticas adecuadas, como son la dieta mediterránea (pan, frutas, legumbres, hortalizas, pescado, aceite de oliva y vino) y el ejercicio físico.

Las evidencias actuales señalan efectos más positivos para los vinos tintos que para los blancos, aunque los

componentes beneficiosos que hemos señalado están presentes en los dos tipos. El proceso de elaboración también influye en la capacidad beneficiosa del vino, ya que, por ejemplo, cuanto más se prolonga la maceración, se obtendrán vinos más saludables.

Se confirma, por tanto, que los efectos favorables del consumo moderado de vino, se deben atribuir fundamentalmente a los componentes fenólicos, que evitarían la agresión oxidativa del organismo, interviniendo en la prevención de muchas enfermedades, como las cardiovasculares, cerebrovasculares, inflamatorias crónicas, Alzheimer, así como disminuyendo la mortalidad global.

Por último, es preciso reiterar que el vino consumido en exceso y de una manera incontrolada puede conducir al alcoholismo, cuyos efectos nocivos, tanto personales como sociales, son bien conocidos. Obviamente, este Consejo Regulador, al que pertenezco, es el primero en participar en la lucha contra esta plaga social, aconsejando y asesorando a la sociedad sobre el consumo adecuado de vino para evitar las consecuencias negativas derivadas de su abuso.



LOS SECTORES OPINAN

Jesús Sánchez – Mateos Campo (Agricultor):
"El buen vino está en la viña"

Jesús Sánchez-Mateos Campo es un viticultor joven de Alcázar de San Juan, que está inscrito en la Denominación de Origen "LA MANCHA" y posee 17 hectáreas de viñedo de las variedades Airén, Cencibel y Macabeo.

Este agricultor de tan sólo 24 años, acogido al plan de "Incorporación de Joven Agricultor con vistas a la producción de vino", es también Técnico Especialista en Enología y Viticultura, y actualmente complementa su trabajo en el campo con los estudios de Ingeniería Técnica Agrícola, que está a punto de finalizar. Pero Jesús no es sólo un viticultor, él también elabora y embotella el vino de sus tierras. Desde su bodega familiar, y gracias a una cuidadosa selección del fruto, logran elaborar un buen vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA", bajo el nombre "Yema Serena", que ellos mismos se ocupan de distribuir.

¿Cómo ves el futuro del vino en nuestra región?

Considero que los vinos de LA MANCHA tienen un gran futuro, pero "la solución no está en producir mucho y más barato, sino en dar mejor calidad que los demás".

Gran parte de la demanda se orienta hacia el vino tinto de calidad, presentado en una botella que tenga buena presencia. Si esto es lo que quiere la gente, hay que intentar dárselo, manteniendo sobre todo la calidad, puesto que es por lo que más se nos puede valorar.

En este punto creo que la labor del Consejo Regulador ha sido y es encomiable, puesto que lleva a cabo una rigurosa calificación de los vinos, de lo que se ocupa su Comité de Cata, que ha contribuido a mejorar mucho la calidad de los vinos acogidos a la Denominación de Origen.

De todas formas, tengo que decir que, si bien se ha avanzado mucho en cuanto a la calidad, que iguala o supera a la de los vinos más reconocidos del mundo, lo que sí es cierto es que todavía se pueden hacer más cosas en la promoción de nuestros vinos; llegando más a los líderes de opinión que hay en este sector – sumilleres, restauradores, periodistas especializados en viticultura, etc. –.

¿Crees que la viticultura es una salida para los jóvenes de la MANCHA?

Creo que cada caso es diferente, pero con ganas te puedes meter en este negocio. En mi caso, trabajar en las viñas me gustó desde que era pequeño.

Pese a esto, considero que para un agricultor es bueno diversificar cultivos, para no tener que jugárselo todo con la viña, que como todo en el campo está expuesta a numerosos riesgos, si bien, los seguros agrarios de hoy día dan unas garantías que minimizan en gran medida los riesgos de una mala cosecha.

¿Crees que la tecnificación de los trabajos vitícolas es la llave para lograr mayor rentabilidad?

Me parece muy bien que se vayan tecnificando los principales trabajos que

tiene la viticultura, desde la poda hasta la vendimia, utilizando medios como la plantación de cepas en espaldera, que entre otras ventajas posibilita la recolección mecanizada. Pero creo que esto puede llegar a ser peligroso si lo único que se pretende con ello es abaratar costes y aumentar la producción, descuidando la atención a la calidad, porque para mí el buen vino está en la viña, y es éste el primer sitio en donde debemos iniciar el trabajo para conseguir un vino de calidad.

Como agricultor y dueño de una pequeña bodega, ¿Cómo ves tu situación con respecto a las grandes marcas con mucha mayor presencia en el mercado?

Para mí no es malo que haya bodegas de LA MANCHA con gran volumen de negocio, sino todo lo contrario, puesto que estas sirven de punta de lanza y marcan el camino a seguir en los mercados nacionales e internacionales.

Lo importante es que el nombre de la Denominación de Origen "LA MANCHA" esté cada vez más presente en la mente de los consumidores a la hora de elegir qué vino comprar, algo en lo que se han dado verdaderos pasos de gigante en los últimos años.



LA REGULACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN

Un poco de historia decía Santiago Menendez de Luarca, cuando era Subdirector General del INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) que “Desde siempre, uno de los elementos que hacen diferenciar a los productos agroalimentarios es su origen geográfico: vinos de..., quesos de..., aceite de oliva de... En muchos casos, hasta llegar a confundir la referencia geográfica como denominación del producto...”.

Pero la Administración no reconoció este concepto, hasta nuestro siglo. Así, en 1902, la Ley de Propiedad Industrial prohibía la utilización fraudulenta de la indicación de procedencia: “Nadie tiene derecho a servirse de un lugar de fabricación para designar un producto natural fabricado en otro sitio”.

El martes 13 de septiembre de 1932, Niceto Alcalá-Zamora y Torres, presidente de la República, hace publicar en la Gaceta de Madrid (actual BOE) el Estatuto del Vino y del Alcohol, en el que se determina taxativamente qué es una denominación de origen, incorporando a la legislación nacional los principios desarrollados y las obligaciones contraídas en la Convención de Madrid de 1891, revisada en Washington en 1911 y ratificada en La Haya en 1925, protegiendo en consecuencia como “denominaciones de origen” los nombres geográficos conocidos en el mercado nacional o extranjero, como empleados para la designación de vinos típicos que respondan a unas características especiales de producción y a unos procedimientos de elaboración y crianza utilizados en la comarca o región de la que toman el nombre geográfico. Este Estatuto del Vino y del Alcohol, extenso y bastante perfecto para la realidad sectorial de aquel entonces, apenas pudo ser mejorado 38 años más tarde por la Ley 25/70 que dió vigor al Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes. En julio de 1992 el Consejo de Ministros de la entonces Comunidad Europea aprobó dos Reglamentos destinados a proteger los productos agroalimentarios con una definición geográfica o que presenten características específicas —en los cuales se define claramente la diferencia entre

DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA (D.O.P) e INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA (I.G.P.), que por extensión serían aplicables a los vinos con “denominación de origen” y a otros vinos con indicación geográfica—, de la siguiente manera:

Para las Denominaciones de Origen se habla de productos “cuya calidad o características se deban fundamentalmente al medio geográfico con sus factores naturales y humanos, y cuya producción, transformación y elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada. Para las Indicaciones Geográficas Protegidas se habla de productos “que posean una cualidad determinada, una reputación u otra característica que pueda atribuirse a dicho origen geográfico, y cuya producción y/o elaboración se realicen en la zona geográfica delimitada, teniendo en cuenta que “no podrá registrarse ninguna D.O.P o I.G.P. cuando esto pudiera inducir a error al consumidor respecto de una marca de renombre o notoriedad y de uso consolidado”.

Aunque parezca una redundancia, vamos a insistir en lo que dice el Estatuto de la Viña, del Vino y los Alcoholes al respecto de las Denominaciones de Origen: “Se entiende por Denominación de Origen el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid, del vino o los alcoholes de la respectiva zona, que tengan cualidades y caracteres diferenciales debidos principalmente al medio natural y a su elaboración y crianza” “Se entiende que un nombre geográfico de región, comarca, lugar o localidad es empleado para designar un producto de su procedencia cuando alcanza con carácter permanente una amplia difusión y conocimiento en el mercado nacional o al menos un notable prestigio a escala regional, o bien haya desarrollado mercados en



el exterior”

Para reconocer ese tipo de productos con indicación geográfica y por poner algún ejemplo recordemos la situación que antaño tenían los vinos de Manchuela o la de otras regiones extremeñas como Tierra de Barros, Ribera Alta del Guadiana, Ribera Baja del Guadiana, Montánchez, Cañamero y Matanegra. Pero para que una denominación de origen, específica, de calidad o de otro tipo pueda funcionar de acuerdo al proyecto para la que fue creada, se hace necesaria la figura de un Consejo Regulador (o una Comisión Interprofesional, como ocurrió en el caso extremeño que antes citáramos), que es el encargado, entre otras cosas, de velar por la protección del nombre que ampara y de controlar la calidad de los productos acogidos y dignos de ostentar su anagrama de calidad y su contraetiqueta identificatoria.

Del funcionamiento de los consejos reguladores en general y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha en particular, hablaremos en el próximo número de nuestra revista CONSEJO ABIERTO.

NOVEDADES EN

Este comienzo de año ha traído consigo algunas novedades en nuestra bodega. Así contamos en la actualidad con tres vinos ecológicos, dos novedosos vinos de las nuevas variedades autorizadas, dos últimos crianzas, otros dos grandes reservas y tres marcas de reciente cuño. Doce buenas nuevas que amplían el abanico de nuestros vinos con Denominación de Origen.

VINOS ECOLÓGICOS

Estos vinos, procedentes de cultivos ecológicos, son requeridos cada vez



con más insistencia por los consumidores españoles y extranjeros y significan la culminación de un gran esfuerzo efectuado por viticultores y bodegueros, en beneficio de la salud y de la protección del medio ambiente.

• MUNDO DE YUNTERO

Airén 1998- Elaborado por la Coop. Jesús del Perdón-Manzanares-Ciudad Real.

Es un vino blanco, joven, con ténue tinte amarillo verdoso, seco pero no astringente, suave al paladar, fresco y redondo.

• CABALLERO DE MESASRRUBIAS

Cencibel-Elaborado por Francisco Parra e Hijos- Las Mesas-Cuenca. Joven y afrutado, buena capa de color frambuesa, ligero al paladar pero muy aromático y de largo retrogusto.

• BALADA

Cencibel 1998-Elaborado por Vinícola de Castilla, S.A.- Manzanares-Ciudad Real.

Rojo rubí brillante, límpido, con ligero toque de carbónico natural que lo hace más fresco al paladar.

Aromático y con fuerte recuerdo a la variedad que le dió origen. Es un vino para todo tipo de comidas.

NUEVAS VARIETADES AUTORIZADAS POR EL CONSEJO

Al abanico de variedades autorizadas por el Consejo Regulador, se han anexado la Chardonnay y la Sauvignon Blanc para los vinos blancos y la Syrah para los tintos. De esta última todavía no tenemos producción embotellada, pero de los blancos dos son las novedades.

• VALLE HERMOSO

Sauvignon Blanc 1998-Elaborado por Vinícola de Castilla, S.A.-Manzanares-Ciudad Real.



Amarillo luminoso, limpio, elegante. Con aromas primarios que recuerdan al albaricoque. Carnoso y sólido en boca.

• VALLE HERMOSO

Chardonnay 1998-Elaborado por Vinícola de Castilla, S.A.-Manzanares-Ciudad Real.

Blanco-verdoso, muy claro y transparente. Conserva el aroma de frutas tropicales típicos de la variedad. Untuoso y suave, de buena respuesta retronasal, equilibrado y serio.

CRIANZA

Los vinos de "crianza" son aquellos con dos años de envejecimiento natural, uno de los cuales deberá ser en botella o en barrica.

• CAMPO ZAHURDON

Cencibel 95-Elaborado por Unión Vitivinícola de Infantes, S.A.- Villanueva de los Infantes-Ciudad Real.

Este crianza todavía mantiene un excelente color rojo burdeos, aunque

NUESTROS VINOS



comienza a atejarse por la edad. Conserva los aromas de la variedad, levemente mezclados con un suave toque de madera. Es largo en nariz y boca.

•CANDELECHO

Cencibel 95-Elaborado por César J. Velasco Almodóvar- Villarrobledo-Albacete.

Un vino redondo, serio, maduro, frutoso, equilibrado, de excelente capa de color. Muy aromático y de muy largo gusto y retrogusto. En cualquier cata obtendría una alta puntuación.

GRAN RESERVA

Los "gran reserva" son los dioses de los vinos tranquilos. Han tenido una crianza mínima de dos años en roble y tres en botella.

• TORRE DE GAZATE

Varietal Cabernet Sauvignon 1994 - Elaborado por Vinícola de Tomelloso - Tomelloso - Ciudad Real.

Los Cabernet Sauvignon son vinos difíciles para paladares no entrenados,

pero que cuando son de buena calidad, resultan difíciles de olvidar. Este es el caso de este vino, de excelente factura. Gran color rubí/morado, excelentes aromas a hierbas y vegetales (recuerda al pimiento verde). Redondo y bien estructurado. Un deje a caramelo, pica dulcemente. Excelente.

• GRAN ORISTAN

Tempranillo y Cabernet Sauvignon 1992 - Elaborado por Juan Ramón Lozano, S.A. - Villarrobledo - Albacete.

Un vino con siete años. Untuoso, con glicerina que lo hace aterciopelado. Color de moras atejadas. De gran



D.O. La Mancha:

• CORZAVIN

Airén - Elaborado por Coop. Agraria Corza de la Sierra - Cózar - Ciudad Real.

Blanco suave, transparente, amarillo pajizo, fresco al paladar. No marca añada en la botella pero lo consideramos joven por su estructura. Se bebe con alegría y resulta aromático y equilibrado.

• VEGA DE AZUER

Cencibel - Elaborado por Ind. Vinícola Los Candeales - Daimiel - Ciudad Real.

Vino procedente de la tradicional Daimiel. Tiene un color rubí brillante, aroma de frutos rojos. Largo en nariz, agradable al paladar.

• MUZARAQUE

Airén - Elaborado por Coop. La Unión - Alcázar de San Juan - Ciudad Real.

Blanco muy claro de color con leve toque amarillento dorado. Conserva todo el aroma de la variedad Airén. Frutoso y alegre al paladar. Equilibrado y redondo.



personalidad. El coupage de cabernet y tempranillo le ha producido el alza en aromas y un deje violáceo en la capa. Vino maduro e interesante.

NUEVAS MARCAS

Tres son las nuevas marcas que vienen a enriquecer el abanico de vinos con

NUEVAS VARIEDADES INCORPORADAS A NUESTRA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VINOS BLANCOS

CHARDONNAY

Origen

El origen de esta variedad blanca puede buscarse en Borgoña, concretamente en el Máconnais, donde existe una población llamada Chardonnay, extendiéndose desde allí a toda la Francia septentrional. Otros diferentes nombres locales que recibe son: Pinot, Chardonnay blanc o Pinot blanc, aunque el nombre de Chardonnay está perfectamente

establecido y se impone internacionalmente sobre el resto de nomenclaturas.

Descripción morfológica

- El brote es vellosa, de color blanco con los bordes acarminados.
- Las hojas jóvenes son arañosas, de color verde amarillento y bronceadas en los abultamientos.
- Las hojas adultas son medianas, orbiculares, abultadas, de color verde claro con rebordes arrollados, generalmente enteras o débilmente lobuladas.
- Zarcillos finos y pequeños.
- Los sarmientos tienen corteza parda, de color amarillo claro mate, con una tonalidad más oscura a nivel de los nudos. La corteza está recubierta de una capa de pruina malva.
- Los racimos son pequeños o medianos (apenas sobrepasan los 10 cm de largo), cilíndricos, compactos, y con un peso medio de 75 a 125 g, según la fertilidad del suelo y el estado sanitario de las cepas.
- Las bayas son esféricas o ligeramente oblongas, de 8 a 12 mm de diámetro, de color ambarino cuando reflejan el sol, con hollejo bastante delgado, pulpa relativamente consistente y pepitas más bien pequeñas. El sabor de las uvas es dulce.

Características fisiológicas

El Chardonnay desborra a finales de marzo o principios de abril, lo que le hace sensible a las heladas primaverales en zonas frías.

Es una variedad bastante vigorosa, poco productiva en poda corta.

Conducida en gouyot doble multiplica su rendimiento hasta sobrepasar los 100 hl/ha, aunque la calidad decrece si se le exigen rendimientos superiores a 80 hl/ha.

Es sensible a las siguientes enfermedades: mildiu, oidio, podredumbre gris y corrimiento.

Comportamiento enológico

Los grandes vinos de Chardonnay se distinguen por su finura y por su extraordinaria fragancia. Produce vinos de característico aroma de piña tropical y melón, con cuerpo y textura glicérica, equilibrio y alto potencial de envejecimiento.

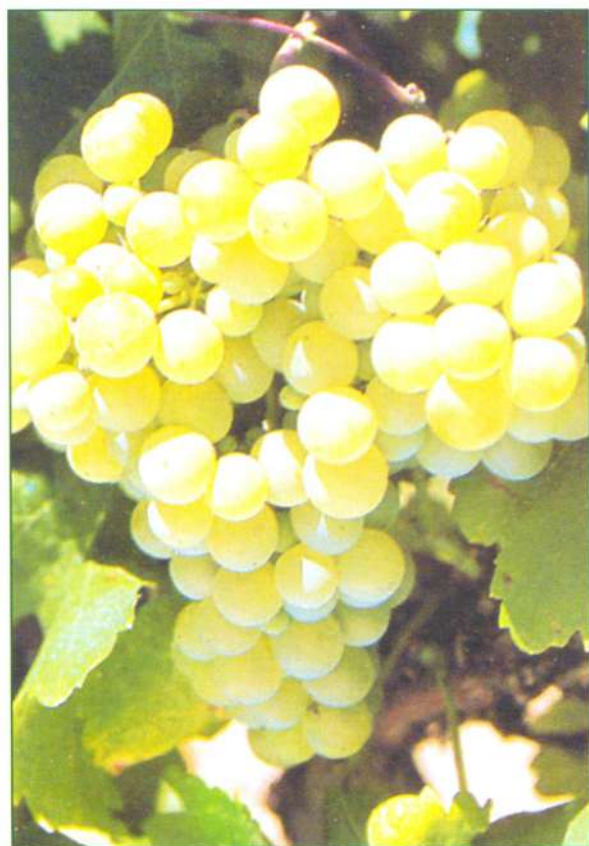
Su versatilidad como materia prima para blancos jóvenes o espumosos, además de su relativamente sencilla adaptación a condiciones diversas son las claves de su éxito.

SAUVIGNON BLANC

Origen

No se conoce con exactitud el origen concreto de este vidueño, que tiene en Francia dos grandes centros de cultivo: el de Burdeos y el valle de Loira, sin que pueda determinarse cuál de los dos es más antiguo.

Su nombre parece provenir de la contracción de sauvage (salvaje) y vignon (viña).



Variedad Chardonnay



Variedad Sauvignon Blanc

Descripción morfológica

- El brote es veloso, de color blanco con reborde rosado.
- Las hojas jóvenes son vellosas, amarillentas, con algunos reflejos bronceados y el envés algodonoso.
- Las hojas adultas son pequeñas, orbiculares, rizadas y abultadas.
- Zarzillos pequeños y finos.
- Los sarmientos son de color beige claro, con nudos oscuros que se tornan pardorojizos en los grandes sarmientos.
- Los racimos son pequeños y troncocónicos.
- Las bayas son pequeñas, ovoides y de un atractivo color amarillo dorado en su completa madurez. El hollejo es espeso y la pulpa fundente, con un sabor especial que recuerda al moscatel.

Características fisiológicas

El Sauvignon es un vidueño vigoroso. Su fertilidad es media, y frecuentemente los frutos se corren por un exceso de vigor. Existen actualmente clones de calidad más productivos, cuyos rendimientos se sitúan entre los 50 y los 100 hl/ha, resultado que estimula el desarrollo de nuevas plantaciones.

Prefiere zonas frescas y húmedas, aunque se adapta bien a climas más secos.

Comportamiento enológico

Produce vinos de fuerte personalidad aromática, que recuerda a la piel de melocotón.

Su boca es fresca y suave.

VINOS TINTOS

SYRAH

Origen

No se tienen datos precisos sobre el origen de esta variedad. Para algunos sería originaria de la región de Shiraz, en persia, de donde llegó a Tain l'Hermitage en el

siglo XIII, traída por un ermitaño. Sin embargo hay quien sitúa su origen en el valle del Ródano (Hermitage).

Algunos de sus sinónimos son Schiraz, Sirac, Syrac y Hermitage.

Descripción morfológica

- El brote es algodonosado, de color blanco con reborde acarminado.
- Las hojas jóvenes son vellosas, de color blanco amarillento, con el envés del limbo algodonoso y de color blanco rosado.
- Las hojas adultas son de tamaño medio, orbiculares, abultadas, abarquilladas en el punto peciolar y a menudo onduladas. El envés del libo es algodonoso, en ovillo y algo pubescente. En otoño el follaje enrojece parcialmente en los bordes del limbo.
- Los sarmientos son de color beige claro, con nudos oscuros recubiertos de abundante pruina malva.
- Los racimos son medianos, cilíndricos

y compactos. Los pedúnculos se lignifican rápidamente.

- Las bayas son ovoides, pequeñas, de un bello color negro azulado con pruina abundante. La piel es fina, pero bastante resistente. La pulpa es jugosa, de gusto agradable.

Características fisiológicas

La Syrah desborra bastante tarde, en la primera década de abril. Su vigor es medio y su fertilidad débil, ya que en poda corta los rendimientos sólo alcanzan los 30 hl/ha. Para obtener más cosecha se la conduce generalmente en poda larga Guyot (simple o doble). Pero si se quieren obtener vinos de calidad hay que irse a rendimientos bajos.

Es sensible a la sequía, a la podredumbre gris y a los gusanos del racimo.

Comportamiento enológico

Produce vinos densos y equilibrados, de larga vida.

Su perfume es muy agradable, parecido al de la violeta.

Variedad Syrah



*Isabel M^a González Fernández
Ing. Agrónomo*

ENCUESTA SOBRE EL CONSUMO DE VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Consejo Abierto comienza en este número con una encuesta estudio sobre el consumo de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha". Los lectores que cumplimenten esta encuesta participarán en el sorteo de un lote de 12 botellas de vino, escogidas entre las mejores de nuestra región y que llegarán al domicilio del ganador en forma totalmente gratuita. ¡Suerte! y ¡A ganar!

Cumplimenten el cuestionario marcando las casillas con una X o rellenándolas con letra de imprenta cuando así proceda. Sea sincero con sus respuestas: los vinos que pueden tocarle de premio son también sinceros.

Bloque 1

Nombre:----- 1er. apellido-----

2ºApellido-----

Dirección-----

Bloque:----- Esc.:-----Piso.:-----Puerta.:-----C.P.:-----

Localidad.:-----Provincia.:-----

Teléfono:-----Fax.:-----E-Mail.:-----

Bloque 2

¿Come diariamente en su oficina? Sí No

¿En su casa? Sí No

¿En un bar/restaurante? Sí No

Bloque 3

¿Acompaña sus comidas con vino? Sí No

Bloque 4

Si no es con vino ¿con qué lo hace?

Con agua mineral: Sí No

Con cerveza: Sí No

Con gaseosa: Sí No

Otras(especificar):-----

Bloque 5

Los fines de semana ¿bebe vino? Sí No

¿Que cantidad de vino con Denominación de Origen bebe: -----(número de botellas al año)

La Mancha

Rioja

Ribeiro

Toro

Rueda

Costers del Segre

Mondéjar

Valdepeñas

Ribera del Duero

Franceses

Navarra

Alella

Italianos

Penedés

Almansa

Otros

Bloque 6

¿Qué vinos con D.O. La Mancha conoce y consume habitualmente?

(Escriba con letra de imprenta los nombres)-----/-----/-----

-----/-----/-----/-----/-----

Bloque 7

¿Dónde compra el vino?

En la tienda del barrio

En el supermercado

En una gran superficie

En una tienda especializada

En la propia bodega

Otros

Bloque 8

¿Qué precios paga por cada botella?

más de 200 pesetas

más de 300 pesetas

más de 500 pesetas

otras cantidades

Bloque 9

¿Qué opina de los vinos con Denominación de Origen La Mancha?:-----

Corte por la línea de puntos este impreso y envíelo al Consejero Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" -Avda. de Criptana, 73-13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) para participar en nuestro concurso. Gracias por su colaboración- Plazo de envío 30/4/1999



LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN “LA MANCHA” ARRASA EN EL CONCURSO “JOVEN AIRÉN”

Los resultados alcanzados por los vinos de la Denominación de Origen “LA MANCHA” en el concurso “Joven Airén 98”, organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, han sido extraordinariamente buenos.

Nueve de los diez finalistas del concurso han sido vinos de la Denominación de Origen “LA MANCHA”, una prueba más, que viene a corroborar la excelente calidad de nuestros vinos y recompensa el enorme esfuerzo hecho desde las bodegas acogidas a la Denominación de Origen y desde el Consejo Regulador para que nuestros vinos estén, sin complejos, entre los más prestigiosos del mundo, algo que sólo puede extrañar al que ignora la realidad actual de los vinos de calidad manchegos.

Los vinos de la Denominación de Origen “LA MANCHA” seleccionados son:

- **Lorenzete:** Coop. Virgen de las Viñas (Tomelloso).
- **Picorzo:** Santo Niño de la Bola (Las Mesas).
- **Puente de Rus:** Coop. Ntra. Sra. de Rus (San Clemente).
- **Señorío de Gadianeja:** Vinícola de Castilla, S.A. (Manzanares).
- **Torre de Gazate:** Vinícola de Tomelloso S.C.L.
- **Viña Cuerva:** Bodegas Naranjo, S.L. (Carrión de Calatrava).
- **Viña Donante:** Cosecheros Embotelladores, S.A. (Noblejas).
- **Yugo:** Sdad. Coop. Cristo de la Vega (Socuéllamos).

El jurado del concurso Airén 98 dará a conocer los resultados de la final (Medallas de Oro, Plata y Bronce), el próximo día 10 de Marzo y su fallo será inapelable. Además de estos premios, todos los vinos seleccionados para la final contarán con gran apoyo institucional para su promoción comercial.

Al concurso, que ha contado con la participación de 37 vinos pertenecientes a las Denominaciones de Origen de nuestra región, podían acceder todas aquellas bodegas de Castilla-La Mancha que embotasen la variedad Airén, y tuviesen marca registrada, además de estar inscritas en el Registro de Industrias Agrarias, si bien, cada bodega podía participar sólo con una marca.

El comité de Cata de este concurso está compuesto por representantes cualificados de los enólogos, sumillers, gastrónomos, clubs de vinos, etc. Y todas las muestras han sido analizadas en laboratorios oficiales para asegurar que cumplen con la legislación vigente. Además, los servicios técnicos de la Consejería de Agricultura se cercioraron de que las muestras presentadas correspondían a vinos varietales Airén (conteniendo superior al 85 por ciento de la variedad Airén).

LA NORMA ISO: 9000

Una necesidad al alcance de todos los bolsillos

La Norma Internacional ISO: 9000 es una forma de trabajar que está compuesta por un máximo de 20 requisitos o apartados que, basados única y exclusivamente en la lógica y el sentido común, ayudan al empresario a:

- 1.- Mejorar internamente
- 2.- Garantizar la gestión de sus productos o servicios frente a terceros.
- 3.- Crearse, de cara al exterior, una imagen de calidad, seriedad, confianza y profesionalidad.

Hasta la fecha obtener un Certificado de Calidad era una tarea engorrosa y costosa para cualquier empresa que lo deseara.

Una entidad bancaria y los 17 Organismos Certificadores que existen en España han firmado con la Organización ASSESSMENT QUALITY & FINANCES (A.Q.&F.) un convenio de colaboración para que esta empresa difunda e informe gratuitamente por todo el ámbito de nuestro país las formas, modalidades, necesidades y precios para obtener las Certificaciones de Calidad ISO: 9000. Esto ayudará a las empresas de nuestro sector a conocer en qué consiste la ISO 9000, cómo iniciarse en ella, qué pasos y cómo deberán darlos para su acceso y sobre todo saber a quién o quiénes deberán recurrir a la hora de implantar

en sus bodegas un sistema serio de calidad, en lugar de confiarse en el primero que llega.

Cabe destacar que la ISO 9000 en ningún caso es obligatoria por Ley, pero se hace necesario explicar que su implantación en el mundo empresarial está cada vez más exigida por los clientes y proveedores que tienen que ver directa o indirectamente con nuestras empresas.

De forma sencilla, podríamos decir que la ISO 9000 es como un gran sistema de trabajo que, aplicando la lógica y el sentido común, nos permite organizar nuestra empresa por dentro, optimizando todas y cada una de sus funciones, ayudándonos a corregir nuestros errores, perfeccionando la elaboración de nuestros productos y asegurándonos una mayor rentabilidad y una credibilidad muy importante en el trato con nuestros clientes y proveedores.

De esa forma, el sello que nos otorgará cualquiera de las 17 empresas Certificadoras de la ISO 9000 será como un pasaporte que nos asegurará el trato con nuestros clientes y viceversa.

En síntesis, los requisitos que una empresa debe cumplir para la obtención del Certificado se define, como dijimos antes, en los siguientes

20 puntos:

- Responsabilidad de la dirección
- Sistema de calidad
- Revisión del contrato
- Control del diseño
- Control de la documentación y de los datos
- Compras
- Productos suministrados por el cliente
- Identificación y trazabilidad del producto
- Control de los procesos
- Inspección y ensayo
- Control de los equipos de inspección, medición y ensayo
- Estado de inspección y ensayo
- Control de productos no conformes
- Acciones correctoras y preventivas
- Manipulación, almacenamiento, embalaje, conservación y entrega
- Control de los registros de calidad
- Auditorías internas de la calidad
- Formación
- Servicio posventa
- Técnicas estadísticas

Como vemos, todos estos requisitos son comunes y normales en la actividad de cualquier empresa en funcionamiento. La ISO 9000 no hace más que certificar que cumplimos con ellos y que nos ajustamos al plan de trabajo que nos propusiéramos con la Consultora.

Por ello la empresa podrá certificarse en

todo o en parte, de acuerdo a sus necesidades. "CONTINENTE", por ejemplo, solo tiene certificado con ISO 9002 su departamento de compras. La ISO 9000 se elabora por la Consultora como un traje a medida para cada cliente pensando siempre en la optimización de su gestión empresarial y en la repercusión exterior que tendrá su Sello de Calidad de cara al exterior de su empresa.

La aparición de la Norma ISO 9000 ha revolucionado el mercado internacional y trastocado la mentalidad de muchos empresarios. Se trata de pasar de hacer un trabajo bien, de acuerdo al dictado de nuestro sentido común a hacerlo sujeto a unas normas y procedimientos que igualan a nuestra empresa a las demás del mercado.

La aceptación generalizada y el desarrollo que ha tenido la ISO 9000 hace que muchos empresarios deban plantearse adoptarla, para no perder competitividad y asegurarse la continuidad de sus clientes.

¿QUE HACER PARA INFORMARSE SOBRE LA ISO 9000?

Como ya hemos dicho, la Organización A.Q.&F. es la encargada de difundir y asesorar en un primer paso qué es la ISO 9000 y qué es lo que tiene que hacer cada empresario que desee entrar a regirse por alguna de sus modalidades.

Esta organización ayudará a los empresarios que así lo deseen, de forma gratuita, a elegir la Consultora que sea más idónea por precio y servicios y la Certificadora que más se adapte a sus necesidades.

Cabe destacar que el valor final de la ISO: 9000, no supera los 2 millones de pesetas y que su financiación estaría asegurada por las ayudas que prestan, a fondo perdido algunas Autonomías a los empresarios de su ámbito y por la facilidad para la obtención de créditos blandos que las empresas certificadoras gestionarán al cliente.

Nota de la Redacción:

Artículo elaborado por la redacción de Consejo Abierto, basado en el dossier que enviara a esta revista la empresa A.Q.&F.



APLICACIÓN DE LA CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA DE ALTA EFICACIA (HPLC) AL ANÁLISIS DE CIS Y TRANS RESVERATROL EN VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"

Trabajo realizado por el equipo de investigación del Departamento de Farmacología, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid, en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de vinos "La Mancha".
Dra. Karla V. Slowing Barillas

INTRODUCCIÓN

El resveratrol es un compuesto polifenólico derivado del estilbeno (3, 5, 4'-trihidroxiestilbeno) con dos formas isométricas, cis y trans. Se encuentra ampliamente distribuido en el mundo vegetal, en gimnospermas y en dicotiledóneas (Gorham, 1980). El trans-resveratrol fue aislado de la uva, *Vitis vinifera* (Langcake, 1976), y como consecuencia también se ha demostrado

su presencia en concentraciones significativas, en aquellos vinos cuyo mosto haya sufrido fermentación junto con el hollejo (Siemann, 1992, Goldberg, 1995). En 1976 se demuestra que su función en la planta es la de fitoalexina, es decir, se origina como respuesta a las infecciones fúngicas (particularmente por *Botrytis cinerea*) y el estrés medioambiental. El cis-resveratrol no se ha encontrado como tal en *Vitis vinifera*, sin embargo se ha

comprobado su presencia en vinos (Lamuela-Raventós, 1995). La actividad fisiológica del cis-resveratrol ha sido descrita solamente una vez y se observó que inhibía la actividad kinasa, factor relacionado con el cáncer.

Se ha propuesto que el resveratrol y otros componentes polifenólicos juegan un papel importante en la prevención de enfermedades cardiovasculares. Se ha demostrado que inhiben la agregación plaquetaria (Bertelli, 1995), protegen el hígado de la peroxidación lipídica (Kimura, 1983), e inhiben la oxidación de las lipoproteínas plasmáticas de baja densidad (LDL) modulando su metabolismo (Frankel, 1993).

Muy recientemente se ha demostrado la actividad quimiopreventiva del resveratrol en ensayos que representan las tres principales fases de la carcinogénesis química: iniciación, promoción y progresión (Jang et al., 1997). Se comprobó que dicho compuesto actúa como antioxidante y antimutágeno, y como inductor de enzimas (Fase II) metabolizadas de drogas (actividad anti-iniciación). Mediante los efectos inhibitorios de la

inflamación inducida por carragenina in vivo, y la actividad inhibitoria de la función ciclooxigenasa e hidroxidroxidasa, se puso de manifiesto la actividad antipromotora del resveratrol en la carcinogénesis. Finalmente, la inducción de la diferenciación de células leucémicas promielocíticas, mostró que el resveratrol poseía una actividad anti-progresión. Por otro lado, el resveratrol inhibió el desarrollo de lesiones preneoplásticas en cultivo de glándulas mamarias de ratón tratadas con un carcinógeno, así como la tumorigénesis en un modelo de cáncer de piel de ratón. Estos datos experimentales, junto con los estudios epidemiológicos, sugieren que el resveratrol, constituyente común de la dieta humana, puede contribuir al descenso de la incidencia de enfermedades cardiovasculares, así como a una disminución del riesgo de carcinogénesis.

A la vista de las perspectivas del impacto del resveratrol en la salud humana, la carencia de toxicidad de dicho compuesto, y la disponibilidad del mismo a través de la alimentación, se justifica decisivo el análisis cuali y cuantitativo del contenido del resveratrol en vinos con Denominación de Origen "La Mancha" en sus distintas variedades (tinto, rosado y blanco).

MATERIAL Y MÉTODOS

La forma trans del Resveratrol (trans-3, 4', 5 - trihidroxiestilbeno) fue suministrado por SIGMA (St. Louis MO, U.S.A.) La forma cis se obtuvo por isomerización de la forma trans.

Sistema cromatográfico. El método para la determinación de cis y trans resveratrol se ha puesto a punto en la modalidad de fase reversa, empleando una columna C18. Los análisis se realizaron en un cromatógrafo modular modelo Varían 2510, un procesador de datos Varían mod. DS 604 y con detector Diodo Array Varian polyclhrom 9065, midiendo el cromatograma a una longitud de onda de 306 nm. La fase estacionaria fue ODS empacado en una columna Hypersil (15 cm x 4.6 mm; 5

RESULTADOS

Figura 1. Estructura de cis y trans - resveratrol

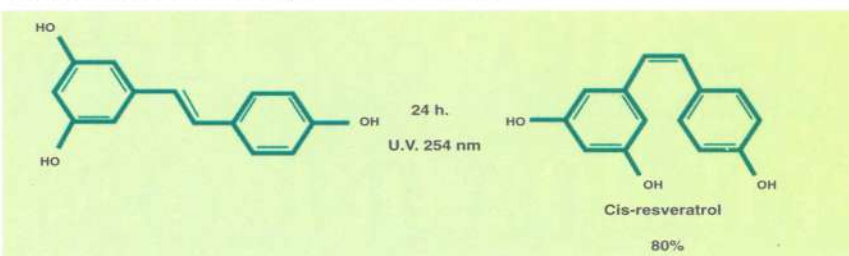


Tabla 2. Concentración (mg/L.) de cis y trans y resveratrol en las muestras de vinos

VARIEDAD	Cis-resveratrol (mg/L)	Trans-resveratrol (mg/L)	Contenido total (mg/L)
TINTOS			
T1	83,1	-	38,1
T2	67,5	-	67,5
T3	10,5	-	10,5
T4	23,1	0,8	23,9
T5	26,3	1,3	27,6
T6	17,5	1,2	16,9
BLANCOS			
B1	-	-	-
B2	-	-	-
B3	0,4	0,04	0,44
B4	-	0,01	0,01
B5	-	-	-
B6	-	-	-
ROSADOS			
R1	-	-	-
R2	2,28	0,28	2,56
R3	-	-	-
R4	9,2	0,2	9,4
R5	-	-	-
R6	-	-	-

Agradecimientos: Al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" por facilitar las muestras.

(m) (Technocrona, Madrid).

Se empleó una elución en gradiente utilizando como fase móvil Acético/Agua (3%, v/v) en la bomba A

y Acetonitrilo en la bomba B. El flujo utilizado fue 0,5 ml/min. El volúmen de inyección fue 10 ul. Tiempo de análisis: 15 min.



Dr. Eugenio Ortiz Villajos, Dra. Karla V. Slowing Barillas, Dra. Pilar G. Serranillos

EL C.R.D.O. "LA MANCHA" AMPLÍA SUS HORIZONTES CON LA INCORPORACIÓN DE DOS TITULADOS UNIVERSITARIOS

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" continúa la incesable expansión de sus funciones, siempre con la firme intención de defender los vinos manchegos, para lo que ha incorporado a su equipo a dos nuevos becarios.

Los dos becarios son Ángel Ortega Castañeda e Isabel M^a González Fernández, que comenzaron su trabajo el pasado día 18 de enero, realizan las prácticas en diferentes departamentos de la sede que el Consejo Regulador tiene en la localidad de Alcázar de San Juan.

Ángel Ortega, licenciado en Ciencias de la Información por la Universidad Complutense de Madrid, presta sus servicios en el departamento de Prensa, Relaciones Públicas y Marketing, cuyo fin fundamental es el de mejorar la promoción y desarrollo de la imagen de los vinos de la región.

Por su parte, Isabel M^a González, Ingeniero Superior Agrónomo por la Universidad de Castilla-La Mancha, trabaja en el departamento de Control de Calidad, donde tiene asignada la labor de realizar estudios sobre varietales, suelo, subsuelo, sistemas de

elaboración y análisis de microclima, ante la posibilidad de creación de subzonas dentro de la Denominación de Origen "La Mancha", lo cual agilizará el desarrollo vitivinícola en las zonas interesadas en ello.

El Consejo se incorpora de esta manera al Programa de Prácticas en Empresas insertado dentro del Acuerdo Regional por el Empleo puesto en marcha por la Consejería de Industria y Trabajo de la Junta de Comunidades de Castilla – La Mancha, y que ha ofertado más de 1.000 plazas de prácticas a jóvenes desempleados.



Ángel Ortega, Isabel M^a González y Alfonso Alonso

Las cajas rurales de Castilla-La Mancha cierran su ejercicio con unos beneficios de **3.219** millones, el **12,2%** más.

Integrada por Caja Rural de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Las cuatro Cajas Rurales de la región han concluido el pasado ejercicio con unos beneficios, antes de impuestos, de 3.219 millones de pesetas, lo que representa un aumento del 12,2% sobre los obtenidos en el balance precedente. Inmediatamente, por imperativo legal, todas estas Instituciones convocarán a sus respectivas Asambleas Generales para dar a conocer públicamente estos resultados. Precisamente, para la próxima semana ya tienen anunciada su Asamblea General Caja Rural de Ciudad Real, a la que seguirán el resto de Entidades.

El balance conjunto de estas cuatro Cajas reflejaba el pasado 31 de Diciembre una Inversión Crediticia de 234.124 millones de pesetas, con un incremento del 13,59% sobre 1997. También los Recursos Ajenos de las Cajas Rurales de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo aumentaron un 4,08% para cerrar el ejercicio de referencia con 382.904 millones de pesetas.

Durante el pasado año, estas Cajas suscribieron diversos convenios financieros con diferentes Instituciones y sectores económicos, además de los firmados con varios Departamentos de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. No obstante, el sector agropecuario sigue siendo el compartimento económico donde estas Entidades tienen su proyección e influencia más notable. Esta atención especial proporciona a las cuatro Entidades un puesto de liderazgo en la contratación de seguros agrarios y tramitación de la PAC. Más de 38.000 expedientes de la Política Agrícola Común fueron suscritos a través de las Cajas Rurales de esta Comunidad Autónoma, además de gestionar la contratación de cerca de 20.000 seguros agrarios, lo que convierte al conjunto de estas Entidades en la organización de Castilla-La Mancha que más expedientes de la PAC y de Seguros Agrarios gestiona en la actualidad.

Este servicio puede ofrecerse a sus titulares con garantías de éxito gracias al completo sistema de asesoramiento y proceso informativo puesto a disposición del cliente.

También la red de sucursales de las Cajas Rurales de Castilla-La Mancha experimentó un importante avance durante el ejercicio de 1998; al término del pasado año estaban abiertas 424 oficinas, distribuidas en las cinco provincias de la región y atendidas por 1.347 empleados.

NUEVAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN EN TINTOS (I)

Maceración Carbónica

Es un procedimiento utilizado tradicionalmente en algunas regiones vinícolas. Está muy difundida en Francia y en algunas regiones de Italia.

Consiste en la introducción de la uva entera y sin despalillar en una depósito hermético previamente acondicionado con CO₂, de forma que se elimina casi totalmente la presencia de oxígeno. Este gas puede ser industrial o bien proceder de otro depósito en plena fermentación (recordemos que 1 hl de mosto fermentado completamente produce cerca de 50 hl de CO₂). La uva debe llegar a la bodega lo más entera posible y hay que verterla suavemente para evitar en lo posible la rotura de granos.

En el depósito tendremos la presencia de uva aplastada por el peso de la masa que tiene encima, mosto libre en el fondo y racimos enteros inmersos en la atmósfera gaseosa de CO₂. Se calcula que el 20% de la vendimia se rompe al encubarla y desarrolla una fermentación alcohólica; otro 20% sufre una fermentación enteramente intracelular; el 60% restante experimenta las dos transformaciones: primero una intracelular, y luego, al romperse el grano de uva por el peso de la vendimia, una fermentación alcohólica.

Esta fermentación alcohólica es de tipo enzimático, y no por levaduras, llegando a alcanzar al final de la maceración los 2 grados alcohólicos.

La masa permanece en ese ambiente anaeróbico durante varios días, generalmente de 8 a 12, después se extrae y se somete a prensado. El líquido obtenido es después comunmente fermentado y separado de la fracción sólida.

Para determinar el momento final de la maceración, un procedimiento es seguir

la medida de la densidad del líquido del fondo. Si ésta no disminuye significa que no hay aporte azucarado por el mosto que cae de los granos de la parte superior. En este momento se puede extraer la uva. Otro métodos consisten en terminar el encubado cuando se produce un descenso de la temperatura o cuando cesa el desprendimiento de gas carbónico.

No es habitual la adición de SO₂ a la masa encubada, dado que se teme que el ambiente fuertemente reductor, debido



a la casi ausencia de oxígeno, lleve a las levaduras presentes en el líquido del fondo a producir SH₂.

El hecho de que la piel de la uva se encuentre en un ambiente anaeróbico modifica la permeabilidad de las células, las cuales ceden así a la pulpa con mayor facilidad los propios componentes. De este modo, uno de los efectos de la maceración carbónica es el paso de los colorantes de las células de la piel a la pulpa cuando el grano está todavía íntegro, si bien el color que toma el zumo es de menor intensidad que el que se adquiere con maceración normal. La acción disolvente del alcohol etílico intracelular, de intensidad limitada,

En cuanto a la acidez de estos vinos hay que señalar que el ácido tartárico permanece casi constante, mientras que el ácido málico experimenta un fuerte descenso. Se obtienen vinos de acidez moderada (inferior en un 1 a 3 por mil a la habitual) y con un pH más elevado en 0,1-0,2 unidades. Esta subida del pH hace que estos vinos sean más susceptibles, después del prensado, a la fermentación maloláctica.

Hay una serie de sustancias que emigran o se forman característicamente en mayores proporciones en la maceración carbónica que en la maceración normal, sustancias dotadas de perfume y que contribuyen al cuadro organoléptico.

compresión de la carga superior. Para una mejor distribución de la carga de uva en el interior del depósito es con frecuencia necesario que éstos estén provistos de más de una entrada superior.

Ventajas:

Las ventajas de este tipo de vinificación residen, sobre todo, en una mejora de los caracteres organolépticos de los vinos así elaborados.

Estos vinos presentan un carácter afrutado, con color de cereza y de vainilla con una nota dominante láctica, en un cuadro de armonía debida a una fusión delicada de los componentes gustativos, sin aspereza y sin relevancia de tancidad, con corpulencia y acidez moderadas.

Otra ventaja es un ahorro de capacidad de los depósitos de maceración, ya que éstos se pueden llenar casi totalmente de uva, sin tener que dejar espacio para el "sombbrero" flotante.

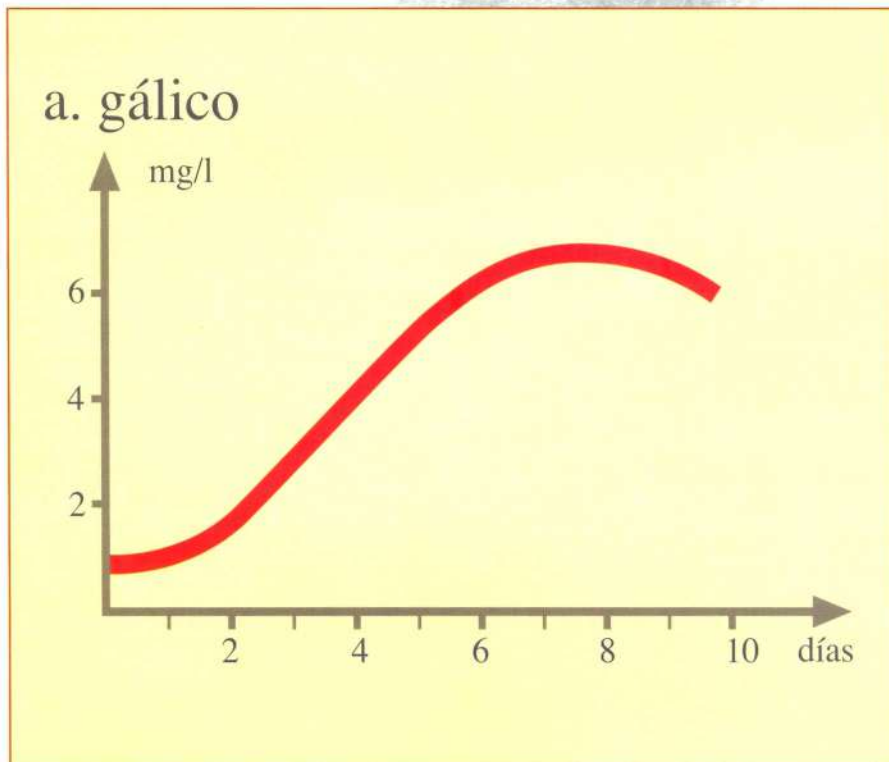
Ciertamente se obtienen así buenos vinos de consumo inmediato, sobre todo en los primeros meses de su producción.

La maceración carbónica se recomienda en las zonas vitivinícolas que tienen tendencia a producir vinos ácidos y duros.

Inconvenientes:

Los vinos conservan sus propiedades el primer año, pero se conservan mal. El color no es muy estable, y al envejecer pierden su afrutado y su carácter especial. Otro inconveniente de este sistema es la elevada cantidad de mano de obra que requiere y su no satisfactoria mecanización, particularmente en el momento de extracción de la uva del depósito. La maceración carbónica causa problemas por la astringencia que comunican los raspones cuando el encubado es demasiado largo. Existe, además, peligro de graves alteraciones causadas por las bacterias acéticas si el envase no es perfectamente hermético.

Isabel M^a González Fernández
Ing. Agrónomo



Difusión de los polifenoles totales, expresados en ácido gálico, de la piel a la pulpa durante la maceración carbónica

sobre los compuestos fenólicos de las células de la piel, hace que los vinos de maceración carbónica sean menos tánicos a la degustación que los obtenidos con maceración normal.

Vemos en el gráfico que los primeros días se produce una difusión lenta, crece exponencialmente a partir del tercer día y alcanza su máximo en el octavo día aproximadamente de maceración, disminuyendo hasta el final de la misma.

Entre ellas se encuentran el alcohol feniletílico, el acetato de etilo, el succinato de etilo y el lactato de isoamilo.

Por último, dar algunos consejos prácticos para obtener los mejores resultados con este tipo de maceración. Para que las uvas lleguen lo más enteras a la bodega se aconseja utilizar cajas de plástico de unos 20 kg. Se deben utilizar depósitos lo menos altos posibles para reducir la rotura de los granos por impacto sobre el fondo y por

LA CONQUISTA DE LOS MERCADOS EXTERIORES

Enarbolando el laureado estandarte en el que puede leerse fácilmente el lema CALIDAD – PRECIO, las huestes de la Denominación de Origen “La Mancha”, formadas por Bodegas equipadas con la más alta tecnología y dirigidas por una estudiada estrategia, preparan para 1999 una fuerte ofensiva. Por una parte, se pretende conquistar los mercados en los que se ha incidido en los últimos años, y por otra, asentarse y ocupar otros en los que hasta el momento no se han producido más que tímidas avanzadillas.

El potencial ofensivo de las Bodegas está basado en unos vinos de calidad, capaces de cubrir cualquier frente con honor, y proporcionar al consumidor multitud de frescos aromas afrutados en los vinos jóvenes, exquisitas bondades de vinos criados meticulosamente en barricas y elegantes sensaciones en los vinos espumosos. Si a esto añadimos un producto cuidadosamente elaborado, con un control exhaustivo y un precio apto para afrontar cualquier reto, aumentan las posibilidades de éxito. Éstos elementos, forman la estructura de la ventaja comparativa que acompaña a todos los vinos de esta Zona de Producción, acentuando su plena disposición para asumir liderazgos, marcar diferencias y ser condecorados con las más honorables distinciones.

Situados en primera línea, se encuentran los vinos embotellados, que poco a poco ganan posiciones a los graneles, con los que se han realizado importantes incursiones a

lo largo de la historia, pero que no han conseguido dejar la peculiar impronta de los vinos identificados con insignias que avalan su calidad y procedencia. Esta progresiva sustitución llevada a cabo de forma paulatina, es consecuencia de un cambio de mentalidad en el sector, que muestra con orgullo el resultado de su labor y engalana de cristal su producto.

Esto ha supuesto que un número cada vez más importante de bodegas, participen activamente en las campañas promocionales para vinos embotellados. Estrategias perfectamente analizadas con la ayuda de técnicos, que inmersos en la cultura del país, conocedores del mercado – objetivo, acuartelados en las Oficinas Comerciales y en contacto con el centro de operaciones, denominado ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior), prestan apoyo a las bodegas para irrumpir en el mercado y alcanzar una estimada posición en el sector.

Las operaciones coordinadas desde el Consejo Regulador y financiadas en parte por el ICEX, tienen como principal objetivo promocionar los vinos de la Denominación de Origen “La Mancha” más allá de nuestras fronteras. Con objeto de allanar el camino a todos aquellos que con decisión, luchan por conseguir introducir sus vinos en los mercados exteriores. La idea de la globalización de la actividad económica, que ha dado lugar a un nuevo contexto cada vez más abierto para el comercio y las relaciones económicas, y en concreto para el sector vitivinícola, está cada vez más presente en

todos los niveles de actuación de los integrantes de esta Denominación de Origen.

Los cinco continentes están en el punto de mira de las bodegas, aunque sin duda no todos encierran el mismo interés. La inexpugnable fortaleza americana comienza a sucumbir como consecuencia de los insistentes hostigamientos que se han producido en los últimos años. Prueba de ello, es el progresivo incremento de las exportaciones a este territorio en 1998 (más de un 50 % con respecto a 1997). Las Bodegas continúan explorando el potencial asiático, sobre todo, las llamadas “economías dinámicas” de este continente (Taiwan, Singapur, Hong Kong, Corea del Sur, Malasia y Tailandia), y aunque los descubrimientos se suceden, aún quedan por conseguir grandes logros, que a buen seguro no tardarán en hacerse realidad. Como ejemplo, se puede mencionar, que a partir de 1998, Japón ya ocupa el décimo lugar en importancia en cuanto a países importadores de vino embotellado con Denominación de Origen “La Mancha”.

Pero es el viejo continente la “tierra prometida” de los vinos manchegos de calidad, donde se han gestado las hazañas más heroicas y, desde hace algunos años, donde se intenta instaurar un nuevo orden, diezmando a los rivales más directos con las armas que proporciona el buen hacer y una selecta materia prima. Países como Reino Unido, Alemania, Francia, Dinamarca, Países Bajos y Suecia han presenciado la entrada victoriosa de

estos vinos, e incluso han reconocido su calidad en numerosos certámenes, ensalzando sus características disuasorias.

Comienza a ser habitual en estos países, encontrar este tipo de reconocimientos en revistas especializadas del sector, que encauzan la opinión de sus lectores y adoctrinan los gustos del consumidor. Todo ello es la recompensa al inmenso trabajo que se está realizando en esta Zona de Producción, y al esfuerzo inversor de los últimos años que ha colocado a las bodegas de esta Denominación de Origen en una posición verdaderamente envidiable.

El foro donde se debatieron estos temas, tuvo lugar en la primera semana de febrero en la sede del Consejo Regulador, allí se reunieron los estrategas más importantes de las bodegas que encabezan las avanzadillas en los mercados exteriores. Y con la ayuda de un experto conocedor del sector vitivinícola en Alemania, representante de la Oficina Comercial de España en Düsseldorf, y un miembro destacado del ICEX, se planearon las directrices del plan de actuación para 1999, esto es, las acciones que se pretenden llevar a cabo y las tácticas que se deben poner en práctica, para conseguir el fin previsto: conquistar los mercados exteriores.

Las conclusiones a las que se llegaron

fueron unánimes: intensificar los esfuerzos en aquellos países donde ya se han realizado actuaciones previas, con objeto de culminar el proceso comenzado años atrás; y no perder las oportunidades que brindan los países, donde los vinos de esta Denominación empiezan a ser conocidos y demandados, o se denota un creciente interés por este producto de calidad.

Ambos objetivos requieren intervenciones diferentes para alcanzar el nivel de eficacia deseado. Para lo cual se decide centrar la campaña - en aquellos lugares donde se conocen los vinos - en presentaciones con catas comentadas dirigidas a los importadores, distribuidores, grandes superficies, prensa especializada, etc., acompañadas de acciones publicitarias en los medios de comunicación más influyentes del país, y misiones inversas a la Zona de Producción formada por prescriptores de opinión. Para el resto de los países la asistencia a ferias donde se pueda demostrar la valía de los vinos, es la mejor fórmula para comenzar la labor exportadora en cualquier país.

Los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" ya apuntan hacia objetivos concretos. Alemania, Reino Unido, Países Bajos, Dinamarca y Suecia han sido los países elegidos por las bodegas para extender sus dominios.

Para ocupar el territorio alemán, dada la

envergadura de la operación planeada, ha sido necesario concentrar el mayor número de unidades posibles, dotadas con vinos acordes con el gusto germano. El incontenible avance previsto en el imperio de la cerveza, debe ahogar cualquier intento de resistencia. Para ello, se asestará un golpe meditado a los principales canales de distribución del país, localizados en el área de Berlín y Düsseldorf, se presionará la ciudad portuaria de Hamburgo, como centro neurálgico de los medios de comunicación, y se instigará al ciudadano bávaro, al consumo del succulento vino de calidad. Un grupo de profesionales, instruidos debidamente, canalizarán las acciones desde el país para optimizar los resultados.

En Reino Unido, el ataque que consistirá en una cata - presentación, estará precedido por una intensa actividad propagandística, llevada a cabo por un grupo de periodistas que viajarán a la Zona de Producción. Y Londres, con su gran zona de influencia, será el lugar donde entrarán con ímpetu las fuerzas manchegas, para desde allí conseguir abrirse camino en el mercado inglés.

La envidiable posición geográfica de los Países Bajos, su próspera economía, y la tendencia de los holandeses hacia el consumo de vinos de esta Denominación, han provocado tentadoras proposiciones, con las que se pretende arrebatar el dominio ejercido, durante muchos años, por vinos de otras zonas que con el tiempo han perdido su hegemonía.

La intervención en los dos países nórdicos elegidos, Dinamarca y Suecia, deberá abatir las barreras impuestas por otros vinos, en una contienda en la que se enfrentarán con otros caldos de otras regiones de España, que luchan por conseguir la supremacía. Además, se encontrarán con los obstáculos establecidos por las autoridades administrativas, que impedirán a toda costa el paso de cualquier fuerza.

La maquinaria está preparada, la moral de las bodegas alcanza umbrales de exaltación y los vinos atraviesan el mejor momento para cumplir su objetivo. Alea iacta est.



EL BUEN VINO Y LA MALA UVA

por MIGUEL ESPADAS

Gabinete de Prensa del C.R.D.O. LA MANCHA

Decía Nestor Luján, defensor de los auténticos valores de la gastronomía hispana y hombre tercamente empeñado en salvar a su paladar de los atentados de ciertas bebidas exóticas, que pocas veces había leído frases de mayor contundencia como estas del naturalista romano Cayo Plinio, llamado el Viejo, que denotan la seriedad y el respeto que le merecían la viña y el vino:

"Hablaré de la viña con la gravedad de un romano cuando discurre sobre las artes y las ciencias útiles; hablaré de ella no como lo haría un médico, sino como lo haría un juez al pronunciarse sobre la salud física y moral de la Humanidad"

Muchas son las virtudes terapéuticas del vino recomendadas y ensalzadas por la clase médica de antaño y de hoy, pudiendo observar la seriedad con la que tratan a este producto de la vida conscientes de la responsabilidad que conllevan sus opiniones, dejando bien claro en el elogio las diferencias que separan la cultura del vino y la negativa patología del alcoholismo.

El vino en España, como en toda la cuenca del Mediterráneo, tiene una gloriosa tradición avalada por la historia, la experiencia y la ciencia que reconocen sus virtudes, usado con la moderación y el buen juicio que se aconseja pero, paradójicamente, al vino se le ataca con saña por los sobrios censores de siempre.

Bueno es resaltar las funestas consecuencias que el alcohol produce entre sus consumidores, pero es una imprudente ligereza incluir, en inapelable condena, a quienes usan del vino en su dieta alimenticia; ligereza elevada a la enésima potencia cuando el inquisidor pertenece a la clase médica, queriendo hacernos ver que "el vino es el virus mortal al que hay que combatir despiadadamente", usando incorrectamente para desprestigiarlo, datos fisiológicos rigurosos y ciertos, silenciando que la mayor parte de los alcohólicos lo son por la ingesta de bebidas espirituosas, así como que un número de gente, atrapada por el alcoholismo y la droga no hace uso del vino.

Se emborrachan los juerguistas que lo beben sin gozarlo, sin pausa y a cualquier hora, se emborrachan los indigentes necesitados del pan de cada día y del calor de una familia; los que malviven entre las cuatro paredes de una buhardilla; los olvidados de una sociedad sin alma

para ahuyentar el fantasma de la soledad; se emborrachan los puritanos "para no desentonar" en frívolas reuniones y, claro está, se emborrachan los viciosos. No se emborrachan quienes saben de límites y transgresiones.

Alguien, con buena dosis de sensatez, dijo que culpar al vino de sus malos usos es como culpar a las armas de fuego del suicidio. Solo el abuso, y no el buen uso, es responsable del daño cuasado. Y así, siendo la comida elemento necesario e insustituible para nuestra subsistencia, se dice que, por el abuso "de grandes cenas están las sepulturas llenas" y que, como algún gastrónomo mantiene, **"hasta la langosta -yo no lo sé-es indigesta"**.

Salvo que algún contertulio en un programa de radio o un periodista vinófobo hagan uso de la mala uva para desprestigiar el buen vino, demostrado que éste puede usarse desde lavar heridas -del cuerpo y del alma-, hasta alegrar nuestra vida, rendir culto a la amistad y perpetuar, por los siglos, el Misterio de la Eucaristía. Los detractores en sus alegatos se atreven sin pudor a desautorizar palabras tan dignas de admiración y respeto como las de nuestro llorado doctor Marañón quien, tras hacer grandes elogios del vino, se dolía de que fueran los médicos quienes le regatearan sus privilegios, **"porque nosotros sabemos mejor que nadie -decía él- que no es justo regateárselos"**.

Los que estrellan el vaso de vino contra la conciencia de quienes lo beben con moderación y el sano juicio aconseja, deberían sentirse avergozados por tratar de crear un complejo de alcoholismo que degeneren en el abandono de "la más higiénica y sana de las bebidas", como llamó Pasteur al vino, y que, en su mayoría, son las clases más modestas de la sociedad quienes lo consumen en amigable tertulia, al calor de la mesa o en el duro trabajo de cada día para combatir los gélidos días de invierno o, en el estío, los rayos del sol que se clavan en la nuca y abrasan cuerpos y voluntades.

Con base detallada y correcta, una revista técnica especializada en vino y gastronomía, dedica su editorial a resaltar cómo los médicos en las consultas de la Seguridad Social han pasado a la acción y, ya no solo pregonan las bondades terapéuticas del vino en distintos foros y conferencias, sino que respetan su consumo habitual, aunque moderado. Así, hombres y mujeres de la "tercera edad" han vuelto al vino,

sorprendentemente, por prescripción facultativa. Por la Fundación para la Investigación del Vino (FIVIN), sabemos que el gobierno Clinton ha reconocido por primera vez los beneficios para la salud del consumo moderado del vino, dentro del contexto de una dieta equilibrada.

Concretamente, los Ministerios de Salud y Agricultura norteamericanos recomiendan en la nueva edición de la tabla alimenticia de los americanos beber moderadamente y caminar treinta minutos al día.

Ambos ministerios han publicado estas recomendaciones en la cuarta edición de la **"Guía Dietética Estadounidense"** que vincula oficialmente el consumo moderado de vino y el ejercicio físico con la dieta, como la vía más eficaz para evitar derrames cerebrales y enfermedades cardiovasculares.

Este cambio de actitudes en los gobernantes americanos viene a confirmar la validez de los actuales estudios epidemiológicos, que han demostrado reiteradamente, que la ingesta moderada de vino reduce los riesgos de enfermedades coronarias.

Piensen los detractores que más de ochenta mil familias de esta bendita Mancha, que viven del surco y del sarmiento roturan la tierra para asegurarnos a los de vida más cómoda el vino y el pan de cada día. Solamente por eso, deberían hacer exámen de conciencia.

No basta la condena moral. Es hora de provocar una seria reflexión en los poderes públicos. Es hora de levantarse y andar porque es errónea la identificación vino=alcohol, e injusto y falso insistir en que su consumo moderado e inteligente perjudica la salud. Hay que extender la cultura del vino por cada aldea, por cada pueblo, por cada ciudad, porque el joven, el adolescente encontrará el alcohol en la vida cotidiana social y necesitará, por tanto, conocer las reglas de su correcto uso. De lo contrario consumirá mal e inadecuadamente.

En la erradicación del alcoholismo hay que hacer una campaña esforzada y tensa de contención basada en una acción política austera, cimentada en la más pura y diáfana objetividad científica, al tiempo que destruya ciertas afirmaciones nefastas sobre la salubridad de ese vino procedente de la vida a la que, en frase de un académico de la Lengua, solo le falta una vocal, la primera, para convertirse en VIDA.

DISCREPANDO QUE ES GERUNDIO

Vino y paradores de turismo

En el apasionante mundo del vino se observa que cada día son más los que, basados en las propiedades salutíferas de esta bebida mitológica, lo consumen pues, que duda cabe, el beberlo y beberlo bien, es una bendición de Dios para relajar el cuerpo y confortar el espíritu.

Tras una larga travesía del desierto, hoy se reconoce la bondad del vino y, como está de moda, las revistas especializadas le rinden culto destacando prestigiosas producciones y marcas de las distintas regiones vitivinícolas de España, lo que supone un incentivo turístico.

Los Paradores de Turismo son buen escaparate para promocionar los vinos españoles. En La Mancha, para degustar los irrenunciables placeres de la mesa y gozar de un merecido descanso, Almagro y Manzanares son dos de los siete que Castilla-La Mancha ofrece al visitante, ávido de placenteras sensaciones de las que el vino es principal protagonista.

A tono con lo anterior, los que La Mancha ofrece tienen en estos paradores un lugar privilegiado, acorde con la categoría que conllevan y el buen comportamiento con los alimentos a degustar, lo que supone una irresistible tentación para el comensal quien, por otro lado, tiene para elegir una rica diversidad de vinos con Denominación de Origen.

La Mancha con sus 188 mil hectáreas de viñedo acogidas a Denominación, es la mayor región vitícola del mundo. Ante tan impresionante escenario, hombres de toda condición, de piel

curtida por vientos y soledades, han logrado dotar a La Mancha de unos vinos que atesoran calidad y que, en justa recompensa se gozan de alabanzas. El medallero de sus bodegas proclama el reconocimiento nacional e internacional de los mercados, lo que se traduce en adjudicar a La Mancha uno de los primeros puestos en la exportación de vinos españoles con Denominación de Origen, al tiempo que cruzan fronteras y surcan azules lejanías.

Por lo dicho, nos causa desazón y perplejidad el que una conocida revista del sector, "Vinos de España", en un reportaje sobre los Paradores de Castilla-La Mancha, trate a nuestros vinos con evidente desprecio y falta de rigor, al afirmar que "hay cantidad y algo de calidad".

Tal afirmación pone al descubierto el desconocimiento que, al día de hoy, tiene el articulista sobre la real calificación que merecen los vinos de la Denominación de Origen La Mancha pero es más sorprendente que, su director, autor de varios libros sobre vinos, se preste a la difusión de noticia tan inexacta.

Sean que la cantidad a que se alude, es sinónimo de riqueza al tiempo que la subsistencia de decenas de miles de viticultores y otros gremios del sector. Ese "algo" de calidad, es el hace al hombre que bebe nuestros vinos como Dios manda, el sentirse feliz en cada amanecida. La calidad no se improvisa. Se obtiene a fuerza de inversiones, de trabajo, de ilusión, de constancia y de entrega, de la unión perfecta de ciencia y tradición que aquí, sépanlo en la



Parador de Almagro

revista mencionada, se dan cita en la viña y luego en el lagar y el hombre, en la bodega, exento de rutinas, aplica nuevas técnicas a mostos bondadosos y surgen vinos nuevos impregnados de aromas y una enorme carga de calidad. A nuestra defensa de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha, se une el favorable juicio de las más prestigiosas autoridades del sector quienes, en sus escritos y conferencias destacan la alta consideración que les merecen y el gran mérito que supone, por la calidad conseguida, acabar con mitos de leyenda como los que ha desempolvado la citada revista.

Por todo ello, sentimos en el alma tener que situar al articulista el último del pelotón, habida cuenta de que desconoce, o simula desconocer —y ello sería lo más grave—, la pujante realidad de La Mancha y el atributo de calidad que poseen sus vinos y es que, quiérase o no, allá donde van ganan por goleada. Y eso al parecer duele.

Gabinete de Prensa

VINO Y GASTRONOMÍA

Hablar de comida francesa o italiana es normal, pero cuando lo hacemos nunca nos referimos a las comidas del languedoc o borjoña o de Milán y Sicilia. Eso no siempre significa falta de conocimiento, sino que la riqueza gastronómica de ambos países, cogidos al azar, está globalizada.

En España eso no ocurre. La comida española está bien definida por regiones o países (como ahora se les ocurre llamar) y ninguno de nuestros lectores confundiría una comida catalana con una vasca o asturiana.

Unas judías blancas con butifarra nada tienen que ver con una fabada y un bacalao a la manchega poco se parece a un pil-pil.

Con los quesos pasa lo mismo, salvo honrosas excepciones. Todos conocemos un "provolonne" o un "roquefort" pero casi con seguridad desconocemos su región de origen, aunque que este último provenga de la región francesa que le da su nombre.

Hablando de quesos, no me resisto a contar un chiste (malo) al respecto:

Un amigo: —Oye, ¿tú te has parado a pensar cuánto dinero habrá hecho Henry Ford con los coches?

El otro amigo: ¿y su hermano Roque con los quesos?

Pero, volviendo al tema, en España tenemos distintas comidas regionales, ricas, variadas, con fundamento y perfectamente definidas.

La Mancha no escapa a la premisa anterior. La cocina manchega está perfectamente definida tanto como los vinos que deben acompañarla.

Nuestra revista comienza un recetario de estas comidas sencillas, pero que tienen todo el sabor de nuestra querida tierra. Hoy hablaremos del "cordero manchego al horno":

INGREDIENTES (para 5 personas)

2 y 1/2 kilos de cordero

1 kilo de cebollas

1 y 1/2 cabeza de ajo

5 hojas de laurel

5 bolas de pimienta

1/4 de aceite de oliva

1 litro de vino blanco

PREPARACIÓN

En una asadora de barro se monta un fondo de cebolla troceada, colocando encima el cordero partido en raciones, cubriéndolo con otra capa de cebolla, el

ajo, el laurel y la pimienta, rociándolo todo con el aceite de oliva.

Se introduce en el horno, previamente calentado, y cuando está dorado por la parte superior se le da la vuelta.

Cuando finalmente está hecho por los dos lados, se lo rocía con un machacado de ajo y el vino blanco, volviéndolo a pasar al horno hasta que esté terminado de asar. Se sirve en la propia asadora.

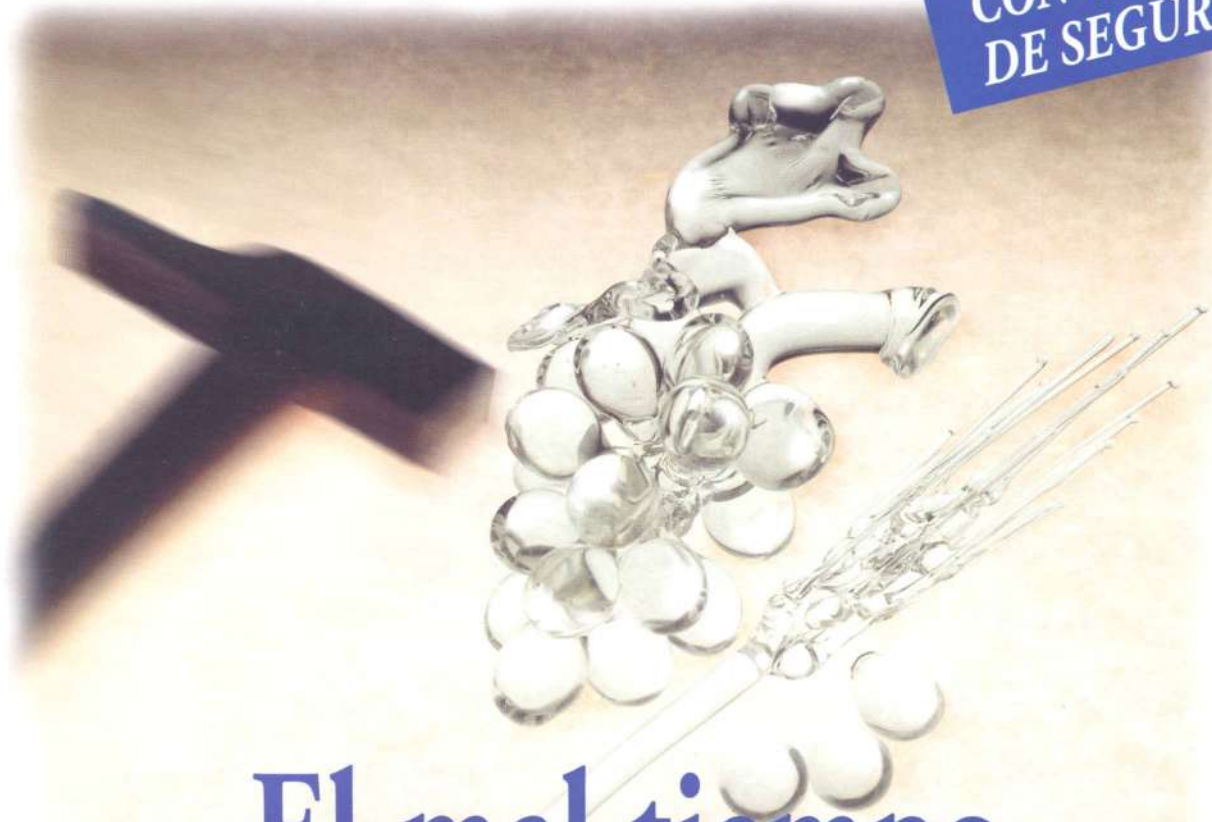
VINO INDICADO

Aconsejamos un vino tinto, de crianza como mínimo, aunque lo ideal sería acompañarlo de un reserva o gran reserva, de las variedades Tempranillo (Cencibel) o Cabernet Sauvignón de nuestra Denominación de Origen La Mancha.



Seguros Agrarios

CON GARANTÍA
DE SEGURIDAD



El mal tiempo
puede hacer pedazos
su cosecha.
protéjela

*Pídanos su obsequio
al contratar su seguro*

Venga a CAJA RURAL
y contrate el seguro que más le convenga.
PORQUE PROTEGER ES ASEGURAR.

*Contrate ya su Seguro de
Uva de Vino*



CAJA RURAL

Rentabilice el nuevo siglo

Consiga rentabilizar al máximo sus ahorros con los nuevos Depósitos a plazo RuralEuro de Caja Rural. A su vencimiento, en el nuevo siglo, se aprovechará de las ventajas que le ofrece la nueva normativa fiscal del I.R.P.F.* (Impuesto de la Renta de las Personas Físicas), tributando sólo por el 70% de los rendimientos obtenidos en los Depósitos a plazo RuralEuro.

D epósitos a plazo RuralEuro

Y ahorrará
impuestos

*Ley 40/1998. Real Decreto 2717/1998.



CAJA RURAL