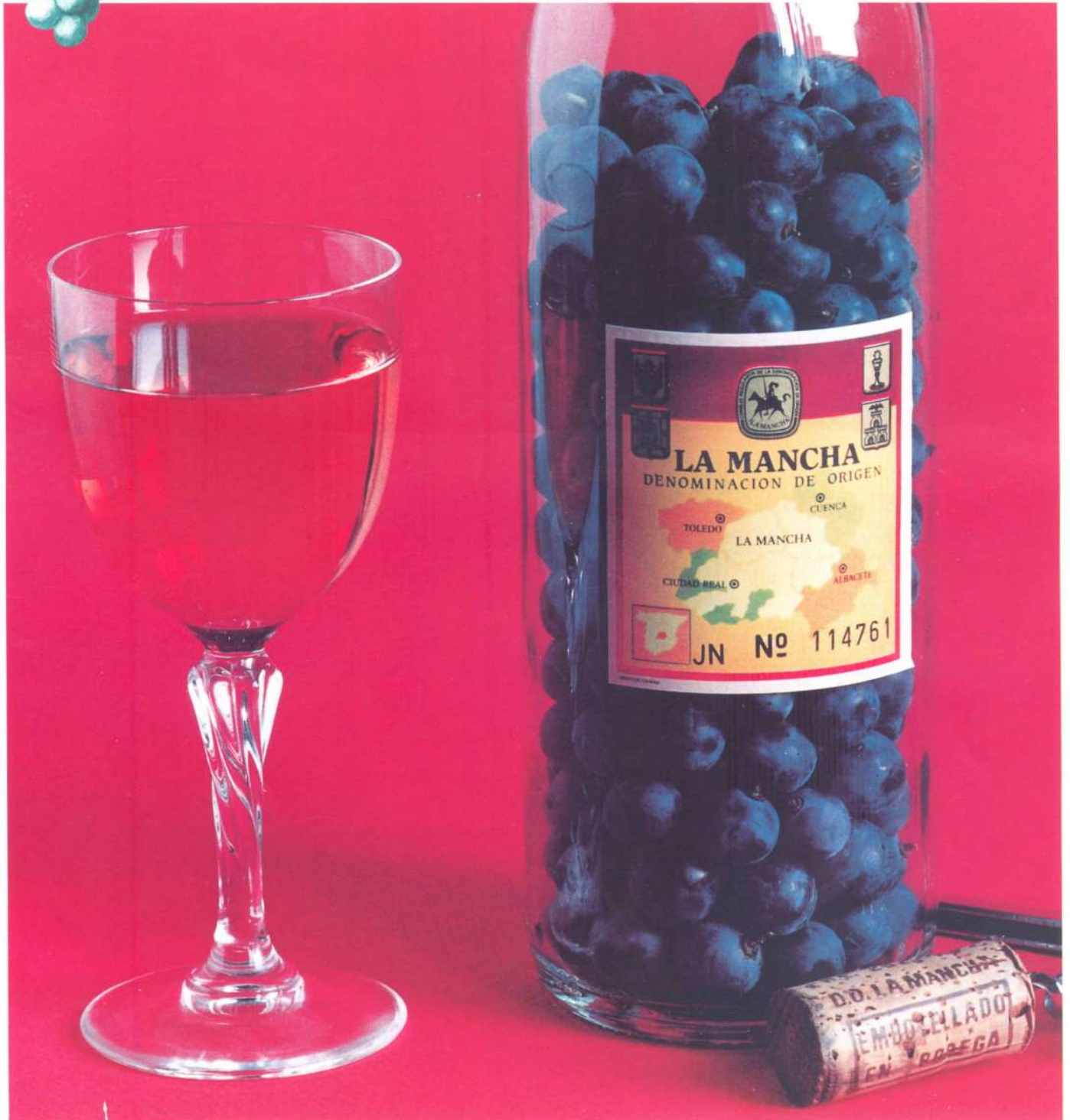




CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Nº 19 - ABRIL 1999



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
VINOS DE CALIDAD (V.C.P.R.D.)

- ▶ • LOS SECTORES OPINAN
- ▶ • NUEVAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN
- ▶ • EL CORCHO EN EL VINO
- ▶ • NOVEDADES DE NUESTROS VINOS

editorial

LA SINGULARIDAD HISTÓRICA DE LA MANCHA

En una época en la cual el mundo parece querer atomizarse y en la que el nombre de España se evita en casi todos los medios de comunicación no descubrimos (porque siempre tuvimos conciencia de ello), pero sí sentimos, que la singularidad histórica de nuestra región se basa en el hecho inalterable de ser profunda y netamente española.

Los manchegos nos sentimos orgullosos de dicha singularidad y nuestros bodegueros, nuestros vinos y nuestro Consejo Regulador han demostrado sin cortapisas ese orgullo que los ha llevado, infinidad de veces, a actuar como auténticos embajadores de España más allá de sus fronteras.

La defensa a ultranza de sus vinos, que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha viene haciendo desde hace más de un cuarto de siglo, ha producido a veces algún resquemor entre ciertos sectores afines pero con intereses contrarios, hasta tal punto que han llegado a catalogarlo de "chauvinista", pero debemos reconocer que si esa actitud de chauvinismo existiera en parte (opinión que no compartimos), no sería más que el resultado de saber a ciencia cierta que los vinos con D.O. La Mancha están entre los mejores del mundo, cosa no inventada por el Consejo y demostrable cuando se analiza el increíble palmarés de premios nacionales e internacionales que vienen cosechando los mismos.

No es chauvinismo reconocer las cualidades que tienen nuestros vinos ni la importancia que tiene el sector para la economía de nuestra región.

Más de 25.000 viticultores inscritos en el Consejo significan por lo menos 100.000 agricultores que viven de la vid y de su entorno, sin contar los centenares de trabajadores de las cooperativas y bodegas, que se afanan en la tarea de elaborar nuestros vinos con Denominación de Origen que ya están posicionados en todo el mundo.

Si, para terminar con el tema, chauvinismo es orgullo, pues somos chauvinistas porque estamos orgullosos del país en que vivimos, de lo nuestro y de los nuestros.

Cambiando de tercio, tal como habíamos anunciado en nuestro número anterior (18) continuamos con Consejo Abierto manteniendo las nuevas secciones que iniciáramos en el mismo. De esta forma "Los sectores opinan", "Novedades en nuestros vinos" y "Rutas del vino" podrán ser encontradas por nuestros lectores en las páginas de este número.

Según nos informan los editores, parece ser que durante este año 1999 saldremos a la calle puntual y trimestralmente, gracias al esfuerzo de nuestros patrocinadores. ¡Así sea!

CONSEJO ABIERTO

Alcázar de San Juan
Abril 1999

Edita

C.R.D.O. LA MANCHA

Presidente

Nicolás López Treviño

Secretario

Alfonso Alonso Ramos

Dirección

bam, vinos & consumo

Colaborador

Angel Ortega Castañeda

Administración

Avda. de Criptana, 73

13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Telf. 926 541 523 - Fax: 926 588 040

E-mail: marcoscr.3064@cajarural.com

SUMARIO

Página 2

Editorial

Página 3

Noticias Breves

Página 8

Rutas del Vino

Página 12

Novedades en nuestros vinos

Página 15

El Vino y la Salud

Página 16

Concurso a la calidad...

Página 18

Alcornoque y corcho

Página 20

Control de calidad.....

Página 22

Esfuerzos promocionales

Página 23

Vinos y gastronomía

Portada

Fotografía de

Valentín Moran Jiménez

1º Premio 1996. Concurso Nacional de Fotografía

Vinos La Mancha

Fotografía

C.R.D.O. LA MANCHA

Fotomecánica e impresión

Gráficas Francisco del Moral

Puerta de Córdoba, 7

23740 Andújar. Jaén

Telf.: 953 51 13 51

e-mail: grafdelmoral@interbook.net

Depósito Legal

CU-2241997

GRAN ACOGIDA PARA LOS VINOS CON D.O. LA MANCHA EN GRAN BRETAÑA

Los vinos de nuestra Denominación de Origen han tenido una extraordinaria acogida en la "Wines From Spain Trade Fair 99", que se celebró en Londres durante los pasados días 23 y 24 de marzo.

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, Nicolás López Treviño, que asistió a dicha feria, opinó que la asistencia de los vinos de la denominación que preside a dicho evento puede catalogarse como "muy positiva", dada la



gran aceptación que los mismos han tenido entre los importadores y la prensa especializada.

El Presidente del Consejo nos informó también que otras campañas promocionales se intensificarán a partir del mes de abril, con presentaciones que se realizarán en Hamburgo, Munich, Düsseldorf y Berlín, aparte de asistir a innumerables ferias vinícolas de Europa y proseguir con el programa de promociones dentro del territorio español.

ENTREGA DE "PREMIOS A LA CALIDAD" A LOS VINOS NUEVOS Y EMBOTELLADOS

El pasado lunes 29 de marzo tuvo lugar la entrega de premios del XII Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos 98/99 y Embotellados, resultantes de la selección de los mejores vinos elaborados en esta última campaña de la Denominación de Origen La Mancha. El acto multitudinario tuvo lugar en la



sede del Consejo Regulador y contó con la presencia de distintas autoridades, medios de comunicación y representantes de la prensa especializada. El acto se cerró con una degustación de los vinos premiados. Más información en páginas interiores.

EL CONSEJO REGULADOR SOLICITA LA COLABORACIÓN DE LOS AYUNTAMIENTOS PARA PROMOCIONAR EL VINO MANCHEGO

Con el fin de reforzar sus campañas promocionales por toda España, el Consejo Regulador ha solicitado la colaboración de los ayuntamientos que comprenden la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Aunque entre la solicitud hecha a los ayuntamientos y el momento de la publicación de este número de Consejo Abierto sólo habían transcurrido unos pocos días, ya se ha recibido la contestación favorable de algunos de ellos, que ahora citamos:

-Excmo. Ayto. de Membrilla (Ciudad Real).

- Excmo. Ayto. de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

Desde el Consejo Regulador esperamos que esta lista sea más amplia en las próximas ediciones de Consejo Abierto, ya que esta revista ha decidido reservar un espacio fijo en los próximos números de nuestra publicación a los ayuntamientos manchegos concienciados con la defensa del sector vitivinícola, y dispuestos a colaborar con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en su batalla por defender la presencia de nuestros vinos de calidad por toda España.

LOS SECTORES OPINAN

Francisco Molina (Cosechero y vocal del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA")

Francisco Molina es un cosechero-elaborador de Lillo (Toledo) que posee 135 hectáreas de viñedo y elabora alrededor de 22.000 hectólitros de vino en la bodega que lleva su nombre, con los que abastece a varias marcas de nuestra Denominación de Origen.

¿Cómo valoraría la situación actual del sector vitícola?

- Creo que vivimos en un periodo de profundas transformaciones. Estamos en una época de cambio de mentalidad entre los agricultores, que buscan adaptarse mejor a la demanda de los mercados nacionales e internacionales. Ahora se están plantando nuevas variedades y también se están eligiendo nuevas técnicas de plantación que favorecen la mecanización de las labores agrarias.

Éste es un punto importante, porque la mano de obra en el campo puede escasear en el futuro, por lo cual, pienso que la tecnificación es un factor clave para asegurar la continuidad de la viticultura como negocio; tal y como ya está ocurriendo en Francia y Alemania.

Defina su situación dentro de la Denominación de Origen "La Mancha"

- La capacidad de elaboración de mi bodega es baja si la comparamos con las grandes empresas vitícolas de nuestra región. Por esta razón, para mí es fundamental volcarme en la calidad del vino, aprovechando así al máximo el valor añadido que puedo sacar de la uva - el 80 por ciento del vino que elaboro corresponde a mi propia cosecha -, para tratar de alcanzar unos niveles de rentabilidad aceptables.

¿Cree que habrá muchos cambios en las variedades de La Mancha los próximos años?

- En nuestra región las variedades más importantes son la Airén, en blanco, y la



Cencibel, en tinto. Además, creo que son variedades muy adecuadas para este terreno, pero las demandas del mercado solicitan la presencia de más variedades.

No creo que la Airén vaya a desaparecer de La Mancha, ni mucho menos, aunque probablemente alrededor del 50 % de las viñas que hoy se dedican a esta variedad se sustituirán por otras: como el Macabeo, Chardonnay o Cencibel.

por otras variedades (un 30 % de la variedad Macabeo y el otro 30 % de distintas variedades tintas).

Lo que sí es cierto es que, independientemente de si se trata de variedades tintas o blancas, siempre habrá diferencias entre los vinos de calidad y el resto.

¿Qué opina de la labor que realiza el Consejo Regulador?

- El Consejo Regulador partió hace 25 años de la nada y pocos apostaban entonces que este organismo se podría convertir en un verdadero instrumento de defensa de la calidad. Hoy, esto, nadie lo duda.

Además, yo estoy convencido de que los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" están a la altura de los más prestigiosos del mundo en lo que a calidad se refiere, aunque hay que reconocer que debemos incidir más en el "marketing" de nuestro producto. Éste es un trabajo que, si se hace bien, dará sus frutos a medio y largo plazo. De todas formas, lo cierto es que nuestro potencial es

tremendo, y eso lo saben las otras Denominaciones de Origen, que no están interesadas en que los vinos de La Mancha alcancen la posición que corresponde a su alta calidad. ■



En mi caso, aunque la mitad de las viñas que poseo son de tinto (70 % Cencibel y 30 % de Cabernet-Sauvignon y Merlot), el resto corresponde a la variedad Airén, aunque tengo en proyecto sustituir el 60 %

LA REGULACIÓN DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN (II)

LOS CONSEJOS REGULADORES

Si en el número anterior de nuestra revista explicábamos, en este mismo apartado, el nacimiento y el porqué de las Denominaciones de Origen, para redondear la idea no tenemos más remedio que determinar en este capítulo, qué son los Consejos Reguladores.

Si para definir una Denominación de Origen decíamos que era "el nombre geográfico de la región, comarca, lugar o localidad, empleado para designar un producto", debemos decir que un Consejo Regulador es el organismo rector capaz de defender esa singularidad, vigilando para que ese nombre genérico no sea utilizado por otros elaboradores de productos similares y actuando como guardián para que se cumplan las normativas legales que rigen el funcionamiento de la denominación.

Visto así, fríamente, un Consejo Regulador sería algo así como "un organismo más, represor, vigilante y un poco alejado de la realidad que lo circunda".

Entendemos que, salvo posibles excepciones, los consejos reguladores españoles cumplen otra gran cantidad de funciones que, como en el caso del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", vamos a señalar.

La inmensidad de toda la región manchega y la diversidad de su tipología intrínseca, no permitirían que nuestro Consejo funcionara como una mera oficina burocrática encargada, exclusivamente, de hacer cumplir las leyes que el Estado y la Autonomía promulgan y que

él mismo reglamenta.

Pero estas tareas debe llevarlas a cabo. Como garantía del origen y calidad de los vinos amparados por la Denominación de Origen "La Mancha", el Consejo Regulador, de acuerdo con la Ley 25/70 y su Reglamento, tiene encomendadas las funciones de Control y Vigilancia sobre:

- El territorio de su competencia (Zonas de Producción y Crianza)
- Los productos que protege con su Denominación de Origen (en todas sus fases de elaboración, conservación y crianza).
- Las personas, empresas y entidades inscritas en sus Registros.

En virtud de ello, todos los productos amparados han de ser sometidos al oportuno control y seguimiento, extensivo a los viñedos, para evitar que se incumpla lo dispuesto en su Reglamento en cuanto a variedades, sistemas de poda y cultivo, producciones, etc.

Este control y vigilancia es llevado a cabo por Veedores, propuestos por el Consejo y debidamente autorizados por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, con atribuciones inspectoras sobre:

- Los viñedos ubicados en la Zona de Producción.
- Las bodegas situadas en las Zonas de Producción y Crianza.
- Las uvas y vinos en las Zonas de Producción y Crianza.
- Los vinos protegidos en todo el territorio nacional.

El control y seguimiento de los vinos embotellados y a granel es también exhaus-

tivo y se lleva a cabo dentro y fuera de nuestras fronteras.

Pero como decíamos antes, la amplia realidad de La Mancha obliga al Consejo a tratar con sectores muy diferentes y que manifiestan una pluralidad mucho más generalizada que la que se produce en cualquiera de las otras denominaciones de origen españolas.

Los consejos reguladores, en su inmensa mayoría, fueron creados para proteger un sector vitivinícola pequeño, dentro de una región de reducidas dimensiones, teniendo como objetivo final no permitir que otras regiones, también productoras de vino, usurpen su personalidad y nombre, comerciando con su prestigio.

El caso de La Mancha es totalmente diferente: se crea en la región vitivinícola más extensa del mundo, cuando tenía un desfase increíble entre producción y venta. De esa forma en La Mancha el Consejo Regulador tuvo que trabajar desde sus principios, en lograr que se mejorara la calidad de sus productos acogidos y en promocionar los mismos dentro y fuera de España, con el objeto de equilibrar el desfase a que aludíamos con anterioridad.

La defensa de la calidad y el apoyo prestado por el Consejo Regulador a los industriales del sector ha sido una incruenta tarea que se lleva a cabo desde hace más de 25 años, con distintos apoyos económicos provenientes de estamentos públicos y privados que también apostaron, sin equivocarse, por los vinos de nuestra región. ■

NUEVAS TÉCNICAS DE VINIFICACIÓN EN TINTOS (II)

Vinificación continua

Esta técnica permite homogeneizar la producción de una bodega. El proceso de vinificación se realiza de forma totalmente mecanizada y manejando grandes volúmenes.

El mosto y la masa estrujada de vendimia se introducen por la parte inferior de un depósito de acero inoxidable de gran tamaño, normalmente 500-800 hl. Una vez realizado el proceso de vinificación el vino se extrae por la parte superior del depósito, por debajo del sombrero que forman los orujos. Estos orujos se eliminan mediante un tornillo sinfín que los deposita en una prensa continua.

El fondo de éste depósito tiene forma de V para facilitar la retirada de las pepitas. Posee un sistema de remontado automático y un sistema de riego exterior que permiten controlar la temperatura de la masa en fermentación.

Esta técnica de vinificación continua, al igual que la clásica, exige el control de la densidad y temperatura dos veces al día. Para ello se tomarán muestras a distintos niveles, con el fin de controlar la evolución de la fermentación a lo largo del depósito.

El bodeguero es el que decide la duración de la maceración y es el que regula los ritmos de entrada de la vendimia y salida del vino durante todo el proceso.

Ventajas:

La vinificación continua presenta múltiples ventajas. La principal es la economía del sistema, tanto en mano de obra como

en espacio. Al realizarse en el mismo depósito la extracción de los orujos y el descube del vino se reduce el material necesario para ambas labores. Además, sin tener que emplear ningún tipo de refrigeración se consiguen temperaturas de fermentación más bajas, fundamentalmente debido a la entrada de mosto frío y a la retirada de vino caliente.

Otra ventaja es que facilita la fermentación maloláctica, si bien ésta no debe realizarse en el mismo depósito, ya que se corre el riesgo de un picado láctico.

Inconvenientes:

El principal inconveniente de este sistema es que sólo permite obtener vinos comunes, de poca calidad.

Maceración en caliente

Este método consiste en realizar un tratamiento térmico sobre parte de la vendimia, antes de que ésta entre en fermentación, con el fin de conseguir una mejor extracción de las materias colorantes del hollejo. El tratamiento térmico puede aplicarse directamente sobre la vendimia o sobre los mostos estrujados y prensados.

Durante la maceración las pieles ceden no sólo los citados polifenoles, sino también otras sustancias, no todavía suficientemente individualizadas, que son características de la variedad de uva y que se reflejan en la calidad del futuro vino. El tratamiento térmico solubiliza estas sustancias y las hace pasar al mosto.

Con la maceración en caliente se modifican las características varietales típicas.

Cuanto más alta es la temperatura adoptada más fuertes son las influencias sobre la modificación de dichas características.

Los vinos, de hecho, resultan con más cuerpo, pero no siempre coincide esto con la mejora de la calidad. El mayor cuerpo deriva del paso al mosto varias sustancias extractivas, entre ellas numerosas sustancias nitrogenadas y sales de ácidos orgánicos, que aumentan el extracto seco.

Junto a la acción extractiva, el tratamiento térmico, si es a temperatura suficientemente elevada, ejerce una inactivación de la actividad enzimática, interesante cuando se trata de enzimas oxidantes, pero negativo si hablamos de enzimas pectolíticas o proteolíticas.

Cuando se trata de vendimias afectadas por la podredumbre de *Botrytis Cinerea* se recomienda este tratamiento a temperaturas elevadas, ya que inactiva las polifenoloxidasas y evita la quiebra oxidásica.

En este caso, no conviene tratar más del 50% de la vendimia afectada, pues se corre el riesgo de obtener vinos con sabores desagradables.

En la adopción de los parámetros óptimos para la maceración en caliente, temperatura y tiempo de permanencia a dicha temperatura, se deben tener presentes dos puntos fundamentales: la extracción óptima de los constituyentes polifenólicos y extractivos en general, y la inactivación enzimática.

Para una buena extracción, se recomiendan temperaturas entre 60° y 70°C.

Obviamente, cuanto mayor es la temperatura menor es el tiempo de permanencia.

Con la maceración tradicional se busca hacer pasar al líquido el 60% de las sustancias colorantes, mientras que con la maceración en caliente esta cifra se aproxima al 100%.

En cuanto a la inactivación de las enzimas, puede considerarse alcanzada totalmente a los 70°C para las oxidasas, algo superior a los 70°C para los pectolíticos y 80°C para los proteolíticos. Esta inactivación requiere que las temperaturas se alcancen rápidamente. Las enzimas oxidasas presentan el máximo de su actividad a 45-50°C, y cuanto más tiempo permanece el mosto a esta temperatura, más activa es la acción oxidásica.

Las duraciones de la maceración en caliente oscilan entre 20 minutos y 1 hora y 20 minutos.

El color en la maceración en caliente no es estable en el tiempo, como ocurre en la maceración normal. Se puede decir que un 20% del color desaparece durante la fermentación alcohólica sucesiva a la extracción en caliente, y otro 20% dentro de las primeras semanas de vida del vino. A los 4 meses se tiene una pérdida del 50%, y a los 7 meses se sitúa sobre el 70%. No obstante, permanece en entidad mayor con respecto a un vino con maceración tradicional. Esta pérdida de color depende de diversos factores: la variedad adoptada, el estado de condensación de los antocianos presentes (los más condensados precipitan primero), el pH (cuanto más bajo es más protegido está el color), etc. En líneas generales las temperaturas de maceración más altas (no superiores a 70° C) dan mejores estabilidades del color, dado que son más eficaces contra las polifenoloxidasas.

Gracias a la maceración con calentamiento de las uvas se consigue la separación de las fases de maceración y fermentación, cuando se opera con mosto coloreado que no encuba con el hollejo, lo que supone una clara ventaja en las operaciones de la bodega respecto a la maceración normal de los tintos.

En cuanto a la tecnología aplicada hay que distinguir dos caminos: el calentamiento de la uva entera o el de la masa estrujada, sea completa o más o menos escurrida. Actualmente la práctica está claramente orientada hacia el tratamiento térmico de la masa estrujada.

Los sistemas de calentamiento son varios.

Un sistema continuo está compuesto de un sinfín que, después del estrujado, conduce la vendimia a través de un conducto calentado con circulación de agua caliente o vapor. La velocidad de transporte de la vendimia estrujada y la longitud del conducto debe calcularse con el fin de

Gracias a la maceración con calentamiento de las uvas se consigue la separación de las fases de maceración y fermentación

que la masa salga a una temperatura adecuada. Con este sistema la elevación de la temperatura sólo necesita unos minutos. Las instalaciones discontinuas constan de depósitos de acero inoxidable calentados por medio de camisas de agua caliente. Se emplea el calentamiento indirecto con el fin de evitar sobrecalentamientos locales. Durante el calentamiento se debe remover la masa de la vendimia, para homogeneizar la elevación de temperatura y disolver el color. Al finalizar la operación la vendimia se pasa por un refrigerador con el fin de alcanzar la temperatura adecuada para su correcta fermentación.

Ventajas:

Como efectos positivos de la maceración en caliente podemos enumerar los si-

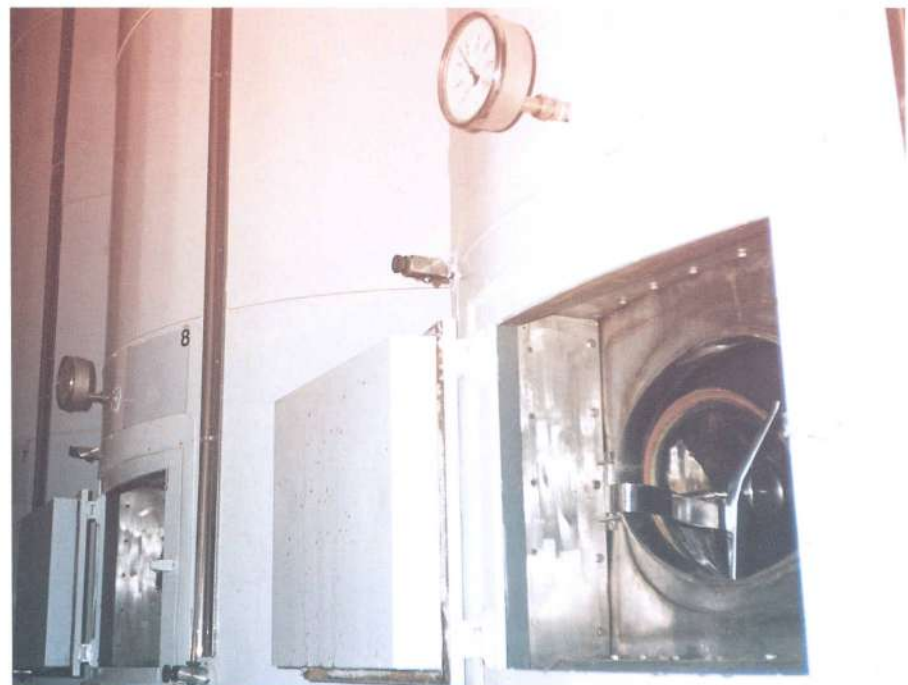
guiente: mayor corpulencia, intensidad colorante notablemente aumentada, resistencia a las oxidaciones sucesivas por inactivación de las enzimas oxidantes, lenta oxidación de los polifenoles en el tiempo, aumenta el rendimiento en el prensado (la masa caliente se prensa con más facilidad), acorta mucho el tiempo de maceración respecto a la tradicional, es independiente de la fermentación y requiere menos dosis de SO₂, ya que su acción viene potenciada por la elevada temperatura.

El tratamiento puede considerarse óptimo en la vinificación de uvas más o menos botritizadas.

Inconvenientes:

Como efectos negativos podemos citar los siguientes: aumento de los costes de producción por los equipos necesarios y por los relativos consumos energéticos, peligro de picado láctico si el enfriamiento es insuficiente, destrucción de las enzimas naturales útiles e imposibilidad de utilizar temperaturas óptimas para todos los objetivos que el técnico se fije. Estos vinos pierden sus cualidades, antes mencionadas, muy rápidamente, no recomendándose para ser destinados a crianza.

*Isabel María González Fernández
Ingeniero Agrónomo*



LOS CUATRO PUNTOS CARDINALES PARA SU DECLARACIÓN

D

Declaración de la **Renta 98**

ANTICIPO O
FINANCIACIÓN

ASESORAMIENTO

PRODUCTOS
FINANCIEROS CON
VENTAJAS FISCALES

TRAMITACIÓN
DE LA DECLARACIÓN

Si desea más información acérquese
a su oficina de Caja Rural.



CAJA RURAL

RUTAS del VINO

ARTE, NATURALEZA Y VINO

En la Nacional IV, entrando ya en la provincia de Ciudad Real si hemos partido de Madrid, a medio camino entre la capital de España y Sevilla, nos encontramos con una serie de pueblos de gran belleza artística y medioambiental, con mucho que ofrecer al viajero.

Además del encanto del Parque Nacional de las Tablas de Daimiel, con espacios naturales de reconocido valor ecológico y paisajístico, que serían suficiente aliciente para animar al más escéptico visitante, esta ruta nos lleva por una serie de localidades ciudarrealenses que conservan una gran riqueza urbanística y monumental; varias de ellas, de gran tradición cervantina.

Iniciamos la ruta en **Puerto Lápice**, población del más puro estilo manchego, cuyas calles inmortalizó Cervantes en su obra y en la que encontramos la Venta de Don Quijote, donde bien hubiera podido ser armado caballero el hidalgo manchego. Otros monumentos dignos de mención son los molinos de viento situados en una sierrecilla, la Ermita de San José y el puente romano, ubicado en el camino de Consuegra.

Continuando por la Nacional IV, nos

encontramos con **Villarta de San Juan**, donde se conservan algunas casas de interés histórico del siglo XIX. El mayor interés recae en el Puente Romano sobre el río Gigüela, al norte de la población. Se trata de un monumento de 300 metros de longitud y 5 metros de anchura, en el que concluían numerosos caminos y cañadas de ganados. Fue reconstruido en el siglo XVI, durante el reinado de Felipe II.

En **Arenas de San Juan**, situado en un alto cerro próximo al río Gigüela, destaca la iglesia parroquial de Nuestra Señora del Valle, que es uno de los edificios más bellos y originales del arte románico-mudéjar de finales del XII. En el exterior tiene gran interés su cabecera; mientras que en el interior destacan unas pinturas románicas del siglo XIII que hay en el ábside.

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 Agrícola San Bernabé (marca: Vega Gigüela)

Entre los edificios dignos de visita de **Villarrubia de los Ojos**, localidad ubicada al pie de los Montes de Toledo, desta-

can el Convento de las Madres Clarisas y la casa de Sánchez Gijón, del siglo XVIII, además de su iglesia parroquial "Nuestra Señora de la Asunción", del siglo XVI y la iglesia de San Isidro. No podemos olvidarnos de la Ermita de San Cristóbal y el Santuario de la Virgen de la Sierra.

Daimiel es una importante ciudad del Campo de Calatrava, siendo un destacado enclave vitícola. La iglesia de San Pedro se construyó a mediados del siglo XVI y posee magníficos pasos de Semana Santa. Otros edificios de interés son el convento de las Mínimas de San Francisco, del siglo XVII; la ermita de San Juan, reedificada en 1650, que cuenta con tres viejas cofradías, una de ellas del siglo XIII, que dan gran importancia a la Semana Santa de Daimiel.

En su término están los llamados Ojos del Guadiana, donde surge el segundo tramo del río, y muy cerca tenemos uno de los paisajes naturales más bellos e interesantes de Castilla-La Mancha: el Parque Nacional de las Tablas de Daimiel, formado por la confluencia de los ríos Gigüela y Guadiana y con una extensión de 25.000 hectáreas de lagunas con numerosas isletas.

Se caracteriza por su gran riqueza faunística, sobre todo, de aves migratorias. Se

puede decir que es uno de los últimos representantes de un tipo de humedal de la llanura central: las tablas pluviales, donde se desarrolla una cubierta vegetal que es un hábitat excepcional para el desarrollo de la vida animal: anfibios y reptiles, aves y mamíferos acuáticos.

El Parque cuenta con un centro de visitantes, una laguna de aclimatación, observatorios y varios itinerarios de visita debidamente señalizados. Las primeras horas de la mañana y las últimas de la tarde son las más aconsejables para la visita, para la que es recomendable ir provisto de prismáticos.

Bodegas embotelladoras que, previa consulta, pueden ser visitadas y en las cuales se puede adquirir vino embotellado de la Denominación de Origen "LA MANCHA":

- Industria Vinícola Los Candiales, S.L. (marca: Vega Azuer).

Bolaños de Calatrava tiene como monumento más representativo el antiguo castillo de Doña Berenguela, que nos encontramos dentro del casco urbano de este pueblo, gran productor mundial de berenjenas.

Bodegas embotelladoras que, previa consulta, pueden ser visitadas y en las cuales se puede adquirir vino embotellado de la Denominación de Origen "LA MANCHA":

- Amancio Menchero Márquez (Finca Moriana)
- Sociedad Cooperativa Limitada "Vinícola Bolañega".

Almagro ofrece al visitante numerosas huellas de su esplendor, concretadas en incontables palacios y nobles mansiones – como la de Molina, la de Rosales o la de los Xedler – distribuidas por sus calles, en las que se combina lo medieval con lo barroco y renacentista.

La belleza única de su Plaza Mayor habla suficientemente del valor artístico de esta villa. Junto a ella se alza el Corral de Comedias, único en todo el mundo, construido a finales del XVI o principios

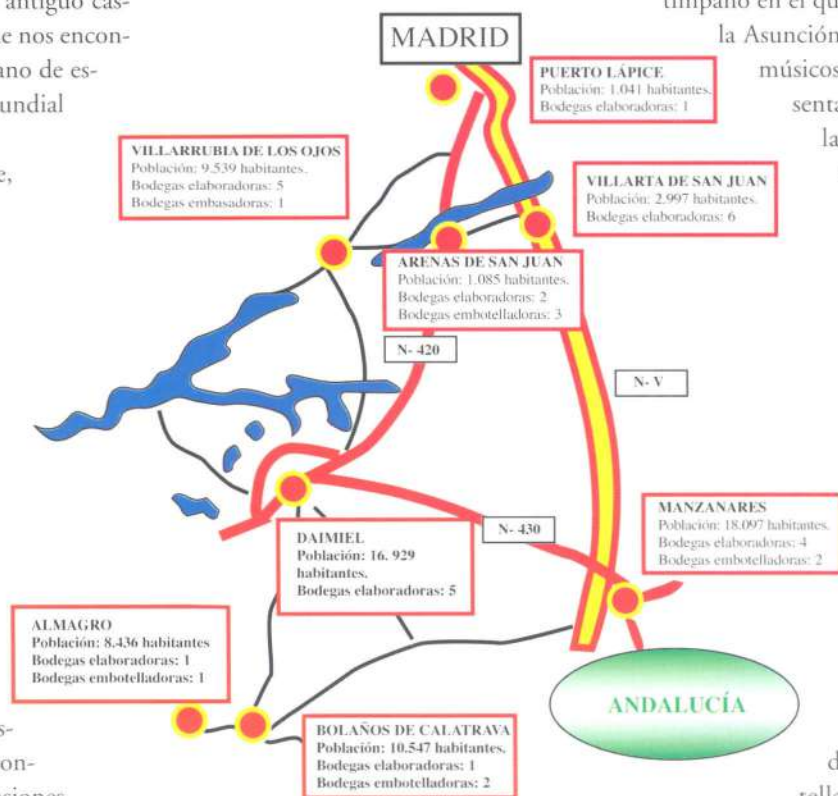
del XVII.

Sólo estas dos obras mayores justifican ya la vista a la ciudad, pero Almagro ofrece aún más tesoros al viajero, como la iglesia de San Agustín, construida sobre el antiguo Palacio de los Fúcares, que es un magnífico ejemplo del barroco, al igual que la parroquia de San Bartolomé,

Las bodegas embotelladoras, previa consulta pueden ser visitadas y adquirir vino embotellado de la Denominación de Origen "LA MANCHA"

situada en el templo que fue iglesia de los Jesuitas desde 1601.

Fuera del casco antiguo podemos ver varias ermitas de los siglos XVI y XVII; la más antigua es la de San Blas, de estilo gótico tardío con una bella portada plateresca.



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 Agraria Nuestra Señora de las Nieves (marcas: Fúcares y Gran Fúcares).

Manzanares es la localidad elegida para finalizar la ruta, volviendo de nuevo a la autovía Madrid – Andalucía (Nacional IV), ya que es una de las más destacadas poblaciones de La Mancha y un importante cruce de caminos desde la época romana.

Manzanares perteneció a la Orden de Santiago hasta que pasó a la de Calatrava en 1239, época en la que se construyó el castillo de Pilas Bonas, que se conserva gracias a las viviendas que lo rodean. Aquí podemos encontrar la torre del homenaje, la plaza de armas y la antigua capilla.

La iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Asunción, construida a finales del siglo XIV, es sin duda el edificio más notable de la ciudad, destacando en ella su fachada plateresca del siglo XVI, con un tímpano en el que aparece un relieve de

la Asunción, Dios Padre y ángeles músicos. Otro edificio representativo es el convento de la Franciscanas Descalzas, de estilo barroco.

En el casco antiguo se conservan algunas casas de los siglos XVII y XVIII, siendo una de las más populares la Casa del Santo.

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 Nuestro Padre Jesús del Perdón (marcas: Yuntero, Mundo de Yuntero, Lazarillo y Casa La Teja).
- Vinícola de Castilla (Señorío de Guadianeja, Castillo de Alhambra, Gran Verdad, La Llanura y Vallehermoso, etc).



VENTA DEL FRAILE:

El espíritu de LA MANCHA.

Muy cerca de la Plaza de Toros de Almagro, a 800 metros del casco urbano, no encontramos con la "Venta del Fraile", un edificio de arquitectura típicamente manchega en la que destacan sobre todo, su bodega, cuidada hasta el último detalle y con capacidad para unas 80 personas. Al fondo de ésta se distinguen dos tinajas y en el centro, una enorme cocina campera.

Según nos indicó su propietario, Ángel Ubeda, debido a sus grandes dimensiones, la bodega es el lugar elegido para celebrar todo tipo de actos de carácter cultural y gastronómico, congresos, etc. que tienen lugar en esta casa rural.

Entre las especialidades típicas que se sirven en este lugar están las migas del pastor, el tiznao, las gachas manchegas, la caldereta y los duelos y quebrantos, además de las típicas berenjenas de Almagro. Mención especial merece su extraordinaria perdiz en escabeche, uno de los símbolos distintivos de la casa. De la misma manera, en los postres, destaca la bizcochada manchega.

Sólo con recordar lo que hemos comentado anteriormente de bodega, nos podemos hacer una idea de la importancia que el vino, concretamente el Denominación de Origen "LA MANCHA" tiene en "La Venta del Fraile", donde podemos encontrar multitud de marcas diferentes de diversos pueblos de nuestra Denominación, entre las que están:

- San Fernando: Bodegas San Fernando (Villanueva de los Infantes).
- Tomillar: Cooperativa Virgen de las Viñas (Tomelloso).
- Viña Cuerva: Bodegas Naranjo
- Galán de Membrilla: Coop. Ntra.Sra. del Rosario (Membrilla).
- Yuntero: Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón (Manzanares).
- Estola, Armiño, Viña Q y Abadía del Roble: Bodegas Ayuso (Villarrobledo).
- Gota de Oro: Bodegas Rodríguez y Berger (Cinco Casas).
- Señorío de Guadianeja: Vinícola de Castilla (Manzanares).
- Fúcares: Ntra. Sra de las Nieves (Almagro).

Otro de los lugares que no podemos olvidar al hablar de "La Venta del Fraile" es su precioso patio manchego, también muy amplio; un lugar idóneo para la ter-

tulia en los cálidos días del verano ciudatense, sobre todo si se acompaña de una buena copa de vino manchego.

Vino y Literatura se funden magistralmente en Almagro. Por ello, esta casa rural es un lugar ideal para pasar un fin de semana tranquilo en una ciudad de gran tradición cultural, en la que podremos disfrutar de obras teatrales clásicas, en el marco incomparable de su Corral de Comedias. Además, durante todo el mes de julio tiene lugar su Festival de Teatro (un mes completo de representaciones teatrales, interpretadas por las mejores compañías de teatro clásico españolas).

"La Venta del Fraile" tiene seis habitaciones, pero está preparando una ampliación para llegar a 12 habitaciones dobles, todas ellas con cuarto de baño incluido. Además, en Almagro existen otras dos Casas Rurales: "La Membrilleja", enclavada en una finca de labor del siglo pasado y "La Posada de Almagro", junto a la famosa y bellísima Plaza Mayor. ■



NOVEDADES EN

NUEVAS MARCAS



CAMPOS REALES 1998

Chardonnay 1998 - Elaborado por Coop. "Ntra. Sra. del Rosario" - El Provencio - Cuenca.

Este vino ha sido fermentado en barricas de roble donde ha permanecido durante cuatro meses. De color amarillo dorado, propio de la fermentación en barrica, muy limpio y transparente, en aromas resalta su crianza en madera y la variedad Chardonnay, en boca agradable, suave y con un final muy largo.



FRONTILES

Vino Blanco
Cosecha 96



Embotellado para Coop. Santa Quiteria por R.E. CASO S.A. C.R.
Elaborado en Origen por
Coop. Santa Quiteria
13080 Fuente El Fresno - España

75 cl.

12.5% Vol.

FRONTILES 1996

Airén - Elaborado por Coop. "Santa Quiteria" - Fuente el Fresno - Ciudad Real.

De color amarillo paja limpio y brillante, conserva sus aromas frutales aun siendo de la cosecha del 96, ya que ha tenido una excelente conservación en depósitos de acero inoxidable con camisas. En boca es agradable, equilibrado y redondo.



VARONES 1998

Macabeo - Elaborado por S.A.T. 2289 "Santa Rita" - Mota del Cuervo - Cuenca.

De color blanco pálido, limpio y brillante, potentes aromas frutales que recuerdan la variedad de la que procede, en boca es amplio, agradable y muy equilibrado en toda su estructura.



Portillo Blanco



PORTILLO 1998

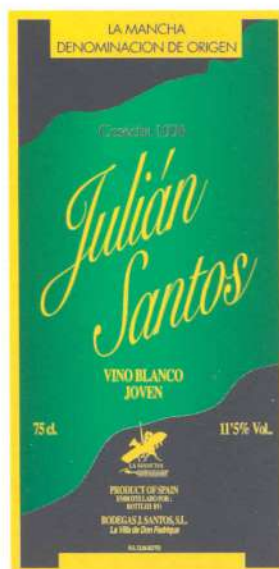
Airén - Elaborado Coop. "Ntra. Sra. de la Muela" - Corral de Almaguer - Toledo.

Color amarillo pajizo, aromas afrutado con toques florales continuados y persistentes, en boca equilibrado, ligero y agradable con un final largo.



PARRA JIMENEZ 1998

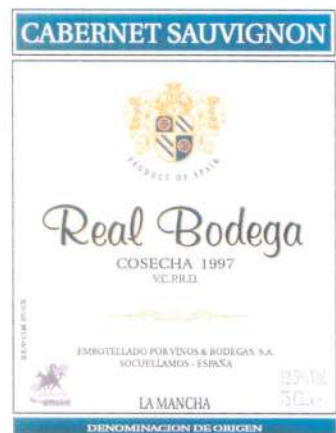
Cencibel - Elaborado por IRJIMPA - Las Mesas - Cuenca. Vino procedente de cultivo ecológico de la variedad Cencibel, aromas potentes y limpios, en boca es ligero redondo y muy equilibrado.



JULIAN SANTOS 1998

Airén - Elaborado por Bodegas J. Santos, S.L. - Villa de Don Fadrique - Toledo.

De color amarillo pálido con tonos verdosos. Aromas intensos de frutas. En boca, equilibrado, ligero y con un final muy largo y agradable.



REAL BODEGA 1997

Cabernet-Sauvignon - Embotellado por Vinos y Bodegas, S.A. - Socuellamos - Ciudad Real.

De color rubi limpio y brillante. Aromas típicos de la variedad Cabernet que recuerda al pimienta verde, agradable en boca y equilibrado.

NUESTROS VINOS

NUEVAS PRESENTACIONES



PUENTE DE RUS

Coop. "Ntra. Sra. de Rus" - San Clemente - Cuenca Variedad Airén.

De color amarillo pálido muy limpio y brillante, aroma a frutas de plátano y manzana, en boca, franco y fresco con un buen final.



GAZPACHERO 1998

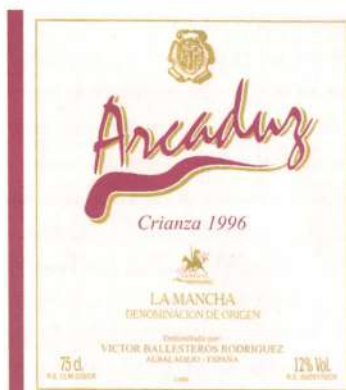
Cencibel - Coop. Agrícola "La Remedidora" - La Roda - Albacete

Procede de la variedad Cencibel, de color púrpura intenso y tonos violáceos propios de su juventud, aromas potentes de frutas rojas, en boca suave largo y de paso muy agradable.



VIÑA RECREO CRIANZA 1996

Cencibel - Coop. "San Isidro" - Las Predroñeras - Cuenca De color cereza con tonos granates, aromas profundos y elegantes de la variedad Cencibel, amplio en paso de boca y ágil, con un posgusto equilibrado.



ARCADUZ CRIANZA 1996

Cencibel - Embotellado por Victor Ballester Rodríguez - Albadalejo - Ciudad Real.

De color rojo picota, con tonos violetas, aromas elegantes de la variedad cencibel unidos a su crianza en madera. Amplio en el paso de boca con un sabor pleno y carnoso.



GALAN DE MEMBRILLA 1998

Cencibel - Coop. "Ntra. Sra. del Rosario" - Membrilla - Ciudad Real.

De color rubí, limpio y transparente de capa media alta, aromas típicos de variedad Cencibel de frutas silvestres, en boca es amplio, redondo y sabrosos en vías retronasal.



MONASTERIO DE UCLES

Cencibel - F.F. Corpalsa, S.A. - Tarancón - Cuenca.

De color rojo rubí de capa media alta, aromas típicos de la variedad cencibel, potentes y agradable, en boca suave carnoso y con un gran final.

El Consejo renueva su Sistema Informático de Gestión gracias al apoyo de las Cajas Rurales

Ya ha comenzado a funcionar el nuevo programa de "Aplicación de Viñedos y Gestión de Viticultores" del Consejo Regulador, fruto de un convenio establecido hace tres años por esta entidad y las Cajas Rurales de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

El nuevo programa, cuya aplicación aún se encuentra en periodo experimental, supondrá importantes mejoras para el funcionamiento administrativo del Consejo, puesto que, por un lado, facilitará el trabajo en red, con lo cual se podrán modificar los datos de los viticultores inscritos en el Consejo Regulador desde diferentes terminales, y por otro, permitirá actualizar los datos de nuestros socios de forma inmediata, justo desde el momento en que éstos lo soliciten. La instalación del programa, que destaca por su funcionalidad, supone un gran avance para el Consejo, ya que ofrece unas garantías absolutas en el control de procedencia de las declaraciones de cosecha, algo que es muy útil para las bodegas y cooperativas inscritas.

Gracias a la introducción de datos catastrales y municipales codificados y validados – Código INE – es posible conocer todas las parcelas inscritas en la Denominación de Origen, eliminando cualquier error a la hora de efectuar una modificación en el registro. Puesto que, a partir de ahora, será necesario que todas las inscripciones estén validadas por parte de cada uno de los socios inscritos. Además, gracias a su facilidad de mane-

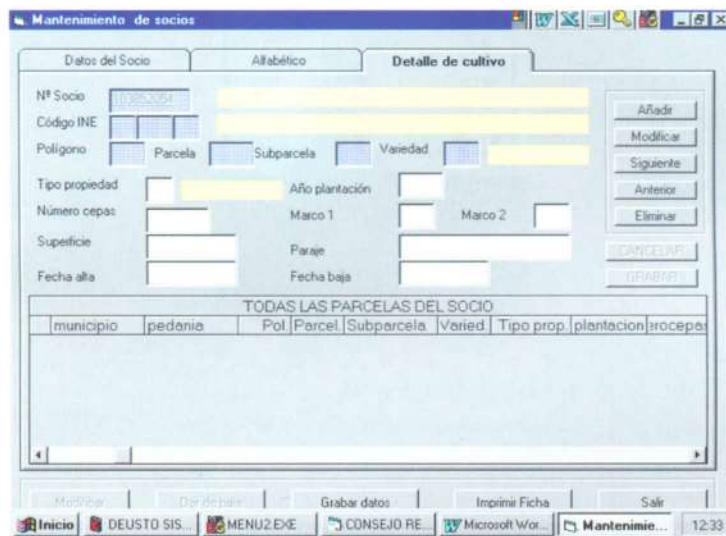
jo, será posible practicar diferentes consultas sobre cualquier tipo de dato de interés para el Consejo (hectáreas, términos municipales, variedades, etc.), ya que con él se pueden realizar múltiples combina-

La función del programa es la de mejorar la gestión de los datos correspondientes a los viticultores y a las hectáreas inscritas en el Consejo Regulador, logrando ahorrar tiempo, a la vez que se consigue una mayor eficacia, lo que redundará en beneficio de todas las personas inscritas en la Denominación de Origen.

La instalación de este programa se divide en dos fases: la primera de ellas entró en funcionamiento el pasado mes de marzo y aún se encuentra en periodo de pruebas, que finalizarán cuando se tenga la seguridad de que todos los datos introducidos en el nuevo programa son operativos.

Antes del comienzo de la campaña vitícola, las Cajas Rurales ejecutarán la segunda fase del acuerdo, que contempla la puesta en marcha de un programa dedicado a la gestión de las bodegas inscritas en la Denominación de Origen "LA MANCHA", que abarque, desde la recogida de la uva y elaboración del vino en su fase inicial, hasta la comercialización y distribución de éste en los mercados nacionales e internacionales.

Con la finalización de estas dos fases de instalación del programa de Gestión de Viticultores y Bodegas, y gracias al valioso apoyo prestado por las cuatro Cajas Rurales de LA MANCHA, el Consejo Regulador se encontrará en una situación óptima, desde el punto de vista tecnológico-administrativo, para afrontar los grandes retos que se vislumbran en el futuro del sector vitícola de nuestra región. ■



VINO Y SALUD

ALGUNOS CONSEJOS PRÁCTICOS PARA PRESERVAR LA SALUD EN RELACIÓN CON EL VINO Y LA ALIMENTACIÓN

Por:

Eugenio Ortiz Villajos Fernández

(Doctor en medicina y vocal del Consejo Regulador de la D. O. La Mancha).

Con un enfoque científico ya hemos comentado en otro número de esta revista las acciones protectoras del vino frente a diversas enfermedades. No en vano, ya Louis Pasteur lo definió como “la más sana e higiénica de las bebidas”, superando en salubridad incluso al agua, que a veces es vehículo de contaminaciones peligrosas. Los efectos beneficiosos del vino se deben a su contenido en alcohol etílico y, sobre todo, a otros componentes no alcohólicos: los polifenoles y flavonoides. Estas sustancias se hallan también muy extendidas en la naturaleza, como productos resultantes del metabolismo de más de setenta especies de plantas, algunas de las cuales forman parte de nuestra dieta, como el té, las manzanas, las cebollas, legumbres, especias, cacahuetes, moras, etc., y actúan como antioxidantes externos bloqueando la agresión oxidativa a la que se encuentra sometido nuestro organismo, factor que juega un papel importante en la génesis de muy diversas enfermedades degenerativas (cardiovasculares, cáncer, Alzheimer, diabetes, cataratas, procesos inflamatorios... y el envejecimiento).

Una adecuada alimentación se considera básica para la conservación de la salud. A la luz de los conocimientos científicos actuales, la dieta alimenticia ideal sería una dieta variada (debe comerse poco de muchas cosas, y no mucho de pocas cosas) compuesta principalmente de cereales, frutas, verduras, legumbres secas, pescados, aves y carne; todo ello sazonado con aceite de oliva y acompañado de una cantidad moderada de vino durante las co-

midas. Es lo que se conoce con el calificativo de dieta mediterránea tradicional. La preparación culinaria de esta dieta, en la que predominan los hervidos (donde no sobrepasan los 100º C), constituye también un factor importante para conservar las características naturales de sus ingredientes. Como contrapunto, debemos evitar siempre que sea posible aquellos alimentos que contienen abundantes grasas saturadas (que elevan el colesterol), como la leche entera, quesos grasos, nata, mantequilla, embutidos, hamburguesas, vísceras, patés, aceites de coco y palma, bollería, chocolates, etc., y restringir la ingestión de huevos, carnes de ternera, cerdo y cordero, calamares y mariscos. Muchos productos manufacturados incluyen “grasas vegetales comestibles”, que suelen ser de coco o palma y, por tanto, perjudiciales.

Por lo que concierne al vino, es aconsejable beberlo durante las comidas y nunca con el estómago vacío. Los alimentos retardan la absorción del alcohol, reduciendo los niveles de alcoholemia, lo cual permite una mejor metabolización del mismo por el hígado. En cuanto a la cantidad de vino, no debe exceder de cinco vasos al día en el varón y tres vasos en la

mujer, sin tener presente que el consumo de alcohol no debe ser superior a 40 gramos/día (cinco unidades alcohólicas) en el varón y 24 gramos/día (tres unidades) en la mujer. Una unidad alcohólica drink equivale a 8 gramos, contenido aproximado

de un vaso de vino de 100 ml.

Los resultados de algunos estudios científicos experimentales parecen demostrar, que los vinos procedentes de uvas maduras, los vinos blancos sometidos a maceración y los vinos tintos, serían los más beneficiosos por su mayor contenido en polifenoles.

En conclusión, podemos afirmar que la clave para mantener un buen estado físico y mental está en la conjunción de una alimentación equilibrada y sana con un consumo moderado de vino. Por tanto, debemos tratar de recuperar nuestros hábitos alimentarios tradicionales y rechazar los productos y las ideas que el comercio internacional va introduciendo en nuestro medio con el fin de modificarlos. La “dieta mediterránea” con sus ingredientes básicos –el aceite de oliva y el vino– contribuirá no sólo a la preservación de nuestra salud, sino también a proporcionarnos una buena calidad de vida. ■



XII CONCURSO A LA CALIDAD DE LOS

VINOS NUEVOS COSECHA
1.998/1.999

GRUPO DE VINOS BLANCOS

PRIMER CLASIFICADO
"COOP.SANTA CATALINA"
Cooperativa, 2
Teléfono: 926 631 085
Fax: 926 631 085
13240 La Solana (Ciudad-Real).

SEGUNDO CLASIFICADO
"VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L."
Ctra. Toledo-Albacete, s/n.
Teléfono: 926 513 004
Fax: 926 538 001 - 926 514 515
13700 Tomelloso (Ciudad Real).

TERCER CLASIFICADO
"MOVIALLSA"
Mompo, 2
Teléfono: 926 562 200
Fax: 926 562 216
13610 Campo de Criptana (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS ROSADOS

PRIMER CLASIFICADO
"SOCIEDAD COOP NTRA. SRA. DE LA PAZ"
Desviación, 19
Teléfono: 925 190 269
Fax: 925 190 268
45880 Corral de Almaguer (Toledo)

SEGUNDO CLASIFICADO
"BODEGAS NARANJO, S.L."
Felipe II, 5
Teléfono: 926 814 155
Fax: 926 814 155
13150 Carrión de Calatrava (C-Real)

TERCER CLASIFICADO
"VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L."
Ctra. Toledo-Albacete, s/n.
Teléfono: 926 513 004
Fax: 926 538 001 - 926 514 515
13700 Tomelloso (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS TINTOS

PRIMER CLASIFICADO
"S.A.T. 2.289 SANTA RITA"
San Agustín, s/n.
Teléfono: 967-180 348
Fax: 967 182 277
16630 Mota del Cuervo (Cuenca)

SEGUNDO CLASIFICADO
"MANVI, S.A."
Avda. Barrionuevo, 5
Teléfono: 967 140 258
Fax: 926 140 340
02600 Villarrobledo (Albacete)

TERCER CLASIFICADO
"COOP.NTRA.SRA.DEL ROSARIO"
Castilla-La Mancha, 4
Teléfono: 967 166 066
Fax: 967 165 032
16670 El Provencio (Cuenca)

BLANCOS



PRIMER CLASIFICADO "AÑIL"

Vino procedente de la variedad Macabeo, de color amarillo pálido, con tonos verdosos, limpio y brillante. Aromas finos y afrutados; en boca equilibrado, suave y fresco y ácido
VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.
Ctra. Toledo-Albacete, s/n.
Teléfono: 926 513 004
Fax: 926 538 001 - 926 514 515
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)



SEGUNDO CLASIFICADO "VARONES 98"

Procede de la variedad Macabeo, de color amarillo pálido, limpio y brillante. Aromas frutales intensos, en boca suave y largo, dejando una sensación muy agradable en la vía retroanal.
S.A.T.2.289 SANTA RITA
San Agustín, s/n.
Teléfonos: 967180 071 - 967 180 348
Fax: 967 182 277
16630 MOTA DEL CURVO (Cuenca)



TERCER CLASIFICADO "YUNTERO 98"

Vino de la variedad Macabeo 100%, de color amarillo pálido, muy limpio y brillante. Potentes aromas frutales. En boca es redondo y pleno de sabor, con un final muy largo.
COOP. NTRA. PADRE JESUS DEL PERDON
Polígono Industrial, s/n
Teléfono: 926 610 309
Fax: 926 610 516
13200 MANZANARES (Ciudad Real)

ROSADOS



PRIMER CLASIFICADO "TOMILLAR 98"

De color rosa frambuesa, limpio y transparente, aromas intensos que recuerdan las frutas silvestres. En la boca es fresco, limpio, agradable y persistente.

SDAD. COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS
Ctra. Argamasilla, s/n.
Teléfono: 926 510 865
Fax: 926 512 130
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)



SEGUNDO CLASIFICADO "CASA ANTOÑETE 98"

De color frambuesa vivo. Aromas intensos que recuerdan a frutas silvestres. En boca es fresco y afrutado con un largo final.

COOP. DEL CAMPO LA UNION
Barrio de San José, s/n.
Teléfono: 967 480 074
Fax: 967 480 294
02100 TARAZONA DE LA MANCHA (Albacete)



TERCER CLASIFICADO "CANFORRALES 98"

De color rosa intenso limpio y muy brillante. Aromas potentes y persistentes. En boca es ligero fresco y moderadamente ácido con toques afrutados.

COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO
Castilla la Mancha, 4
Teléfono: 967 166 066
Fax: 967 165 032
16670 EL PROVENCIO (Cuenca)

TINTOS



PRIMER CLASIFICADO "ALTOVELA 98"

Vino varietal 100% Cencibel. De color-púrpura intenso, con tonos violetas brillantes. Sus aromas son muy limpios y frutales. En boca es suave, potente y muy largo, con una entrada fácil.

COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ
Desviación, s/n.
Teléfono: 925 190 269
Fax: 925 190 268
45880 CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)



SEGUNDO CLASIFICADO "VERONÉS 98"

Vino elaborado al 100% con la variedad Cencibel. De color violáceo, con gran viveza y limpidez. Aroma floral típico de la variedad de que procede. En boca es de gran personalidad, resultando equilibrado, suave y de paso agradable.

S.A.T.2.289 SANTA MARIA
San Agustín, s/n.
Teléfonos: 967 180 071 - 967 180 348
Fax: 967 182 277
16630 MOTA DEL CUERVO (Cuenca)



TERCER CLASIFICADO "VEGA MORAGONA"

Procedente de la variedad Cencibel 100%. De color rojo granate con tonos violetas. Aromas de frutas secas. En boca es sabroso, elegante, suave amplio y equilibrado.

SDAD. COOP. LA MAGDALENA
Ctra. La Roda, s/n.
Teléfono: 969 380 722
Fax: 969 380 722
16611 CASAS DE HARO (Cuenca)

VINOS NUEVOS 1998/99 Y EMBOTELLADOS

TINTOS con CRIANZA



PRIMER CLASIFICADO "VARONES 95"

Vino varietal 100% Cencibel. De color rojo rubí con aromas complejos, de buena evolución. Ligero al ataque de boca, limpio, tánico y con elegante postgusto.

S.A.T.2.289 SANTA RITA
San Agustín, s/n.
Teléfonos: 967 180 071 - 967 180 348
Fax: 967 182 277
16630 MOTA DEL CUERVO (Cuenca)

TINTOS RESERVA



PRIMER CLASIFICADO "VIÑA CUERVA 88"

Vino elaborado al 100% de la variedad Cencibel, de color rubí con reflejos cereza. Aromas complejos en el que se entregan olores de maderas nobles. En boca es amplia, armónico y persistente, con un final muy largo y agradable.

BODEGAS NARANJO, S.L.
Felipe II, 5
Teléfono: 926 814 155
Fax: 926 815 335
13150 CARRION DE CALATRAVA (Ciudad Real)

TINTOS GRAN RESERVA



PRIMER CLASIFICADO "SEÑORÍO DE GUADIANEJA 86"

Vino varietal 100% Cabernet Sauvignon, de color rubí teja. Tiene un aroma peculiar de la variedad de la que procede con matices de maderas nobles. En boca es seco y cálido, agradable bouquet, sabroso y persistente, con un postgusto largo.

VINICOLA DE CASTILLO, S.A.
Polígono Industrial, s/n.
Teléfono: 926 610 450
Fax: 926 610 466
13200 MANZANARES (Ciudad Real)

VINOS ESPUMOSOS



PRIMER CLASIFICADO "MANTOLAN"

De color amarillo paja, muy limpio en nariz, con burbujas muy finas y rectas. Aromas persistentes. En boca es agradable y muy fino.

VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.
Ctra. Toledo-Albacete, km.130
Teléfono: 926 513 004
Fax: 926 538 001 - 926 514 515
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)



SEGUNDO CLASIFICADO "TORRE DE GAZATE 96"

Procede de las variedades Cencibel y Cabernet Sauvignon. De color rojo cereza, potente en aromas. En boca es equilibrado, bien estructurado y largo en el postgusto.

VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.
Ctra. Toledo-Albacete, s/n.
Teléfono: 926 513 004
Fax: 926 538 001 - 926 514 515
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)



SEGUNDO CLASIFICADO "ALLOZO 93"

Vino de variedad Cencibel 100% de atractivo color, con tonos apicotados de buena intensidad. Aromas de frutas negras bien maduras. En boca se presenta muy poderoso, equilibrado, con buena acidez, amplio y redondo.

BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A.
Ctra. Alcazar, km. 1
Teléfono: 926 505 653 - 4
Fax: 926 505 652
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)



SEGUNDO CLASIFICADO "ESTOLA 87"

Vino varietal Cencibel de color rubí con menisco teja, capa media, brillante y muy limpio. Aromas complejos con matices de madera de buena calidad. Su sabor es cálido, redondo y elegante, con paso de boca fácil y rápido, retrorrenal suave y amplio.

BODEGA AYUSO, S.L.
Miguel Caro, 6
Teléfono: 967 140 458
Fax: 967 144 925
02600 VILLARROBLEDO (Albacete)



SEGUNDO CLASIFICADO "D' CUEVAS SANTOYO"

Elaborado con la variedad Arién 100%, de color amarillo paja, con burbujas y aromas persistentes y limpios. En boca es agradable.

VINICOLA DE CASTILLO, S.A.
Polígono Industrial, s/n.
Teléfono: 926 610 450
Fax: 926 610 466
13200 MANZANARES (Ciudad Real)



TERCER CLASIFICADO "CAMPOS REALES 96"

Procedente de la variedad Cencibel y Cabernet Sauvignon. De color rojo teja. Aromas de vainilla y tostados. Sabor limpio, redondo, algo tánico y fresco, que le permitirá evolucionar positivamente en su conservación.

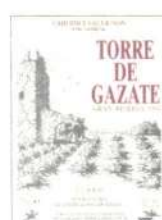
COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO
Castilla la Mancha, 4
Teléfono: 967 166 066
Fax: 967 165 032
16670 EL PROVENCIO (Cuenca)



TERCER CLASIFICADO "DON EUGENIO 92"

Vino de variedad 100% Cencibel de color rojo rubí bien desarrollado, con aromas complejos, de buena evolución y limpio. En boca es sabroso, potente y con un largo postgusto.

SOAD. COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS
Ctra. Argamasilla, s/n.
Teléfono: 926 510 865
Fax: 926 512 130
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)



TERCER CLASIFICADO "TORRE DE GAZATE 96"

Vino procedente de la variedad Cabernet Sauvignon 100%, de color rojo violáceo con matices ladrillo, debido a la buena evolución en botella. Potente en nariz con complejos aromas de crianza. En boca es suave, limpio y agradable.

VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.
Ctra. Toledo-Albacete, s/n.
Teléfono: 926 513 004
Fax: 926 538 001 - 926 514 515
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)



TERCER CLASIFICADO "GOTAS DE PLATA"

Elaborado con la variedad Arién 100%, de color amarillo acerado, con burbujas finas y persistentes. Aromas limpios y agradables en boca.

VIÑEDOS Y RESERVAS, S.L.
Ctra. Quintanar, s/n.
Teléfono: 925 167 536
Fax: 925 167 260
45810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)

EL ALCORNOQUE Y EL CORCHO (I)

El alcornoque, *Quercus Suber* para los botánicos, considerado una especie mediterránea, se encuentra distribuido en gran parte de la Península ibérica,

aunque es en la parte occidental donde forma extensos alcornocales, la mayoría en forma de dehesas, como en la Andalucía occidental (Cádiz, Málaga, Sevilla, Huelva), Extremadura y Gerona. Su fruto es la bellota, las cuales maduran de septiembre a febrero y en el final de la primavera o en el verano las de floración otoñal. Estas bellotas son importantes en la cría de cerdos, los cuales gracias a esta alimentación son muy apreciados por el mejor sabor de sus productos que los cerdos alimentados de distinta manera. La madera del alcornoque, de color pardo-rojiza, se emplea para fabricar herramientas en carpintería, y en construcción naval en pequeñas piezas.

Pero el principal aprovechamiento de este árbol es el que se hace de su corteza, el corcho. Para la primera extracción deben transcurrir unos 30 años, y para que se puedan fabricar tapones, unos 50 años desde la plantación del árbol.

El Corcho

El corcho del alcornoque, al que cabe la honra de haber sido el primer tejido vegetal cuya estructura se examinó al microscopio y el primero que fue descrito y

ber sido creado, y ha conseguido su elevada eficiencia aislante con un gasto mínimo de materiales y utilizando el máximo volumen de aire.

Aun cuando está adherido al árbol, el corcho es un tejido de células muertas. La

célula adulta está llena de aire o gas, con formas hexagonales, gracias a las cuales encajan unas perfectamente en otras, lo que junto con la naturaleza de las membranas celulares le proporciona las múltiples y excepcionales cualidades que el corcho posee.

Esta agrupación de células en capas sucesivas hace que cada año las nuevas capas que se originan se unan a las anteriores ya formadas, hasta que el conjunto de todas ellas alcanza un espesor adecuado para su aprovechamiento industrial.

El tiempo que tarda un alcornoque en renovar su corteza y que esta pueda ser de nuevo extraída, varía en función de la climatología del lugar, oscilando este tiempo entre los 8 y 12 años. Por lo general, las sacas se realizan cada 9 años.

El período óptimo para

el descorche debe coincidir con la fase de más actividad del crecimiento anual, que en condiciones normales, va de mediados de mayo o principios de junio a mediados o finales de agosto.



dibujado (ROBERT HOOKE, *Micrographia*, 1665), es de hecho un tejido notable en muchos aspectos.

Reúne características que rebasan en mucho los propósitos para los que parece ha-

La suberina, el componente más importante del tejido suberoso, es una sustancia muy compleja que puede considerarse prácticamente infusible; es insoluble en los disolventes habituales: agua, éter, cloroformo, ácido clorhídrico, etc.

Propiedades

El elevado porcentaje de aire que encierra (89,7%) y la impermeabilidad de las paredes de sus células confieren al corcho la flotabilidad que permitió su aplicación milenaria en los aparejos de pesca, no sólo en la región mediterránea sino también por parte de otros pueblos antiguos. En realidad, de las propiedades del corcho, ésta fue la más conocida y estimada desde la antigüedad hasta más o menos mediados del siglo XVIII.

La presencia de suberina, que hace las células de corcho impermeables a los líquidos y los gases, y la gran flexibilidad de sus membranas, confieren al tejido suberoso otras propiedades importantes, como la compresibilidad y la elasticidad que permitieron su extendido empleo en la industria taponera. Cuando se somete el corcho a una presión, el gas contenido en las células se comprime y el volumen del corcho se reduce considerablemente; una vez liberado de la presión, recupera su volumen primitivo, sin sufrir deformaciones sensibles.

Debido a la escasez de elementos albumi-

noides y a la presencia de taninos, el corcho puede considerarse imputrescible e inalterable a la acción de la humedad. Expuesto a la intemperie durante siglos, en el tronco o las ramas de viejos alcornoques, mantiene todas las características, hasta tal punto, que su duración puede considerarse prácticamente ilimitada. El rompehielos ruso Rasanov encontró en el círculo polar Ártico, y en el mejor estado de conservación, una boya de corcho que contenía un mensaje de la expedición Baldwin-Ziegler de 1901, y que había flotado en el mar, a favor de las corrientes, durante 31 años.

Aplicaciones del corcho

Las principales propiedades del tejido suberoso del alcornoque ya eran conocidas en la más remota antigüedad. Parece que tres mil años antes de Cristo, el corcho se empleaba en China en aparejos de pesca. En las necrópolis cartaginesas de Cerdeña se encontraron planchas de corcho grabadas que se supone eran utilizadas para decorar cajas de joyas o monedas.

Teofrasto, refiere en su Historia Natural de las Plantas el empleo del corcho del alcornoque para la fabricación de taponetes en Italia, 300 años antes de Cristo. LAMEY (1893) cita un pasaje de la Historia Natural de Plinio (Libro XVI, cap. XIII) en el que se menciona la facultad del alcornoque para renovar el tejido suberoso

a medida que se le extrae y se indica el empleo del corcho en boyas, redes de pesca, botanas para toneles, calzado femenino de invierno y recubrimiento de viviendas. En las excavaciones de Pompeya, se encontraron botanas de corcho en ánforas de vino, lo que constituye una prueba mejor que las afirmaciones de los autores antiguos de que al menos en el año 79 de nuestra era se utilizaba el corcho para taponar recipientes.

Todas las aplicaciones serían insuficientes para valorar el alcornoque si la industria taponera no hubiese adquirido un considerable desarrollo a partir de la segunda mitad del siglo XVIII, debido a la generalización de los recipientes de vidrio. A partir de entonces, primero en España, en Cataluña, y después en Portugal, los alcornoques empezaron a ser objeto de una explotación metódica. Esa industria se desarrolló muy pronto y condujo al aprovechamiento de las posibilidades suberícolas mediterráneas

La industria taponera sólo puede utilizar los mejores corchos y únicamente aprovecha el 30 por ciento de la materia prima. Si el 70 por ciento de desperdicios en forma de recortes no pudiesen aprovecharse, tendrían que sobrecargar el coste del producto manufacturado, agravando la difícil situación del comercio corchero, o reflejarse en el precio de los corchos en monte, lo que haría su cultivo menos interesante. ■





EL CONTROL DE LA CALIDAD EN LOS VINOS CON D.O.

Por ALIPIO LARA OLIVARES-Director de la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan

Cada día, y es lógico, con los avances de la técnica y, sobre todo, de la cultura y el conocimiento, se habla más de CALIDAD. Todo lo que nos rodea: los productos que consumimos, los medios de transporte, los centros hospitalarios, las vías de circulación, y hasta los políticos que rigen los designios de la Nación, Región o Municipio, debe estar investido de una calidad que no sólo deseamos sino que incluso exigimos.

Sin embargo, el concepto CALIDAD es un término relativo que se puede definir como "el grado en que se adapta un **proceso**, un **producto**, o un **servicio**, a unas **normas** establecidas". Es decir, no se puede hablar en términos absolutos de él, sino que es necesario comparar con unas **normas** establecidas o unas **cu-**

lidades prefijadas, por encima de las cuales nuestro "proceso, producto o servicio" será bueno, mejor u óptimo; y por debajo, lo calificaremos de malo, peor o pésimo.

Y así valoramos cualquier **producto** consumible como puede ser un traje, una póliza de seguros o un vino de una determinada bodega y con una marca cualquiera;

estimamos los servicios, tanto que nos prestan como los que damos nosotros, como por ejemplo los clínicos que nos dispensan en los centros médicos; y también son dignos de evaluar los **procesos** como la fabricación de la gaseosa o el desarrollo que sufre una cosa tan simple a primera vista como un "corcho", desde que lo arrancan del alcornoque (que no faltan) hasta que se transforma en el apuesto vigilante de un excelente vino

principio se espera de ellos?. ¿Quién o qué dispara el resorte para poner en marcha las alarmas cuando no pasa el "listón", no cumple la norma establecida o no alcanza las cualidades prefijadas?

Vamos por partes y, sobre todo a centrarnos en el caso del VINO, que en definitiva es el producto que, al menos desde esta revista, nos incumbe.

El primero que debe actuar es el propio **productor**. Él es quien, de acuerdo con

sus posibilidades, su materia prima, su infraestructura técnica, el mercado al que quiere acceder y, por encima de todo, las ganas que tenga de hacer bien las cosas y llegar a las más altas cotas de reconocimiento, debe marcarse las pautas de acción, el "listón" y la "norma" de los que venimos hablando. Y es muy importante que



guardado en una botella, para el disfrute de propios y extraños.

Ahora bien, ¿quién establece el **límite**, la **norma**, el "listón" del que no se puede bajar para entrar en el ranking de calidad? ¿quién fija los criterios de valoración? y... más difícil todavía, como en el circo ¿quién **controla** esos productos, servicios o procesos para que sean lo que en un

éstos no sean fijos e inamovibles, sino que vayan creciendo con la evolución lógica que impone el paso de los tiempos.

Se habla mucho de OBJETIVOS. Los programas y sistemas de calidad de las empresas y de los laboratorios, de los que ya se habló en el anterior Consejo Abierto, los promueven como circunstancia necesaria para evaluar el cumplimien-



to de las normas de la empresa como tal. Hasta los psicólogos, en sus libros y conferencias, afirman que las personas para evolucionar, para educar, y para...vivir, necesitan marcarse objetivos, fáciles al principio y de creciente dificultad según se va avanzando, y siempre de acuerdo con la madurez de cada cual. Unas veces se cumplirán al 100% dichos objetivos y otras veces quedaremos rozando la consecución, pero siempre debe haber unas "marcas".

En el caso de las empresas vitivinícolas, los objetivos son fundamentales; a cada bodeguero su vino le parece "el mejor", y eso es bueno, estar orgullosos de lo nuestro; pero es bueno también mirar alrededor, comparar con otros productos y estimar el nivel de aceptación de nuestro producto en relación con otros; estudiar las diferencias y, como venimos proponiendo, marcarse los objetivos correspondientes.

A veces visito pueblos pequeños, de 100, 200 o 300 habitantes y me dan a catar los vinos de sus bodegas, sus para ellos "maravillosos" vinos, y hay unos pocos muy buenos, que incluso los comercializan muy bien, otros que mantienen dignamente el tipo, algunos son menos dignos, y los hay también que no se pueden beber, al menos como vino, otra cosa son los refrescos que hacían nuestros abuelos con vinagre y azúcar. Pues bien, todos, absolutamente todos son productos admirados por sus productores, que además los consumen ellos mismos y sus familias, con una fe ciega en sus posibilidades, como elixir del amor y del conocimiento. ¿Cómo podemos analizar esta situación? Pues los primeros, los de buen color, buen olor, y buena boca, se han marcado, desde hace algunos años unos OBJETIVOS elevados, se asesoran de buenos técnicos, recorren el mundo catando y, sobre todo, pulsando opiniones de los que gusta y lo que no gusta (que en definitiva, en el mercado, es la definición de lo bueno y lo malo); formándose un criterio de lo que pueden conseguir para, posteriormente, sacarlo con éxito al mercado; y van avanzando año tras año sin quedarse parados en ningún momento, logrando hoy una mejora, mañana otra y el año que viene alguna más. Los otros, los de regular color, olor picante y boca..., no se fijan objetivos, lo hacen "como

siempre", no hay "listón" para ellos, ni norma establecida, ni cualidades prefijadas; solo hay un "lo que salga" que no vale para avanzar en esa escala de calidad que el mundo entero, y La Mancha en particular, se ha fijado.

Otro estamento que tiene que actuar en esto de resolver las preguntas que hemos planteado anteriormente es algún **organismo que garantice la calidad del vino**, como pudieran ser los Consejos Reguladores en el caso de vinos acogidos a denominaciones de origen, o los propios Gobiernos Regionales a través de la correspondiente Consejería y su Servicio de Calidad, en el caso de los vinos de mesa.

El Consejo Regulador en su afán, y en su obligación, de velar por esa garantía de calidad, es quien debe marcar la pauta y establecer el límite por debajo del cual no deben estar los parámetros, tanto analíticos como organolépticos, de los vinos acogidos a su jurisdicción. Debe también marcarse OBJETIVOS, y marcárselos a las bodegas que ampara, y avanzar en la línea que viene avanzando desde hace 25 años. Pero una vez impuestos esos objetivos, debe exigir su cumplimiento y **controlar**, por los medios a su alcance, que se logren, valiéndose de su gabinete técnico y su comité de cata; dos instrumentos de los que dispone para llevar a cabo la parte técnica de las decisiones institucionales que tome el Pleno en pos de ese ascenso de imagen, reconocimiento y ¿cómo no? de CALIDAD.

El Consejo Regulador, como institución, representado por el Pleno de sus vocales electos, es quien fija el baremo para calificar sus vinos, y el componente técnico de su infraestructura (gabinete técnico y comité de cata) evalúa la consecución de las metas prefijadas.

Pero existe otro órgano de control que el propio **consumidor**, el gusto, la norma y la costumbre de las personas que van a tomarse el vino que, con más o menos acierto, ha elaborado el productor y ha "garantizado" y promovido el Consejo Regulador o cualquier otra institución pública o privada.

Él, el consumidor, sí que establece unas cualidades por debajo de las que no admite nuestro producto. Como es natural, existen varios tipos de degustadores:

El primero, antes de nada, hace el pro-

yecto de cómo le gustaría que fuera el vino que tomará (blanco o tinto, joven o crianza, ligero o corpulento, fresco, sabroso, suave, ácido, etc.), elige sus características e impone su criterio. Una vez fijados los rasgos, busca un vino que los cumpla, por su cuenta o con la ayuda de publicaciones, como pudieran ser las que hace periódicamente el propio Consejo Regulador publicitando marcas a través de los concursos que convoca al efecto. Realiza controles y cuando lo encuentra, permanece fiel a "su" vino mientras éste no cambie de cualidades.

El segundo tipo, se deja aconsejar por enólogos, comerciales, personal de la hostelería o por amigos; se arriesga a probar cosas que no le complazcan demasiado; ejecuta también sus controles de cata y al final localiza también "su" vino al que guarda honesta fidelidad durante largo tiempo.

El tercer tipo de consumidor enriquece mucho más el mapa de la degustación, porque no tiene un vino determinado, sino que va catando lo que le sale al paso; tiene un sentido crítico muy desarrollado porque continuamente tiene que ejercer el control analítico sensorial sobre lo que tiene entre manos (mejor dicho, entre los sentidos). Y lo que sí hace es ir descartando lo que no le parece honesto por descuido, desidia, falta de objetivos que mejoren día a día, las características del fruto de nuestro trabajo. Una botella determinada puede tener un defecto accidental (en su doble acepción, es decir, que es producto de un accidente, y que es totalmente casual, puntual, no esencial ni inherente a ese vino); esto el catador lo detecta perfectamente y sabe que otra botella no estará en esas condiciones. Pero si el defecto es habitual y el resultado de una recalcitrante negligencia, el vino queda descartado de su lista de consumibles. Este consumidor posiblemente no recuerde todas las marcas de vinos que haya degustado, tal vez ni siquiera el último mes; pero lo cierto que sus cualidades perceptivas se han ido enriqueciendo con la detección de sensaciones distintas y complejas.

Cada vino es un mundo al que hay que abrir los sentidos para ejercer un **exhaustivo control** de sus características organolépticas, pero también, y sobre todo, para **disfrutar y conocer, y para... vivir.** ■



De izquierda a derecha el Presidente de la Casa de Castilla-La Mancha en Coruña; Presidente de nuestro Consejo Regulador; el Vicepresidente de la Diputación Provincial; el Vicepresidente de la Asociación gallega de sumilleres; el Presidente y el Secretario de la misma asociación.

LOS ESFUERZOS PROMOCIONALES DEL CONSEJO REGULADOR

Decimos en la página 5 de este mismo número que “la inmensidad de toda la región manchega no permitiría que el Consejo Regulador funcionara como una mera oficina burocrática...De esa forma el Consejo Regulador tuvo que trabajar desde sus principios, en lograr que se mejorara la calidad de sus productos acogidos y en promocionar los mismos dentro y fuera de España...”

La tarea promocional a que aludimos ha sido titánica y se ha llevado a cabo, incansablemente, desde la fecha de la fundación del Consejo, con resultados evidentes y palpables. Las notas de prensa que sobre exportaciones distribuye a los medios de comunicación, son la prueba de que los esfuerzos que en materia de promoción exterior realizó y realiza el Consejo, fueron efectuadas con acierto y siguiendo una planificación estudiada con esmero.

En cuanto al mercado interior los resultados han sido también afortunados. En menos de dos décadas los vinos con Denominación de Origen “La Mancha” han sido posicionados fuertemente en todos los mercados nacionales y es raro encontrar un restaurante de cualquier ciudad española que no los tenga presentes en su carta de vinos.

Pero para llegar a esos logros se tuvieron que realizar cientos de presentaciones por todo

nuestro territorio, para mentalizar a los restauradores se tuvieron que llevar a cabo otros cientos de degustaciones y catas, para que los vinos de La Mancha estuviesen a disposición de los compradores en las grandes y medianas superficies hubo que trabajar duro con sus responsables de compras. Si bien el esfuerzo del Consejo fue grande, no lo ha sido menos el de sus bodegueros inscritos, envueltos permanentemente en la tarea de afilar día a día sus cotas de calidad y en mantener para esa calidad una relación de precio inmejorable en cualquier otra zona productora de vinos de nuestro país y del mundo.

Las promociones del Consejo, realizadas en forma centrifuga, es decir desde dentro de nuestro país y expandiéndose al exterior funcionaron y están dando resultados espectaculares en los mercados extranjeros: Si en 1994 se exportaron poco más de 315.000 cajas de vino, en un lapso de cuatro años, en 1998 se duplicó con creces esa cantidad, alcanzando casi las 704.000 cajas.

Si de la misma forma comparamos el primer trimestre del año 1998 con el de 1999, observamos un aumento en las exportaciones de un 26,7%, pasando de 1.476.228 botellas del año pasado, a las 1.724.940 botellas de enero a marzo del año en curso.

Alemania, Reino Unido, Holanda, Suecia, Dinamarca, Francia, EE.UU., los países del Este y del Lejano Oriente consumen nuestros

vinos y lo hacen cada vez con más convencimiento y en mayores cantidades.

Siempre se habló de la gran cantidad de vino que se elabora en nuestra región y nuestros detractores (que los hay), han utilizado esta realidad como sinónimo de baja calidad.

La realidad es bien distinta: los controles de calidad que efectúa el Consejo Regulador con la colaboración de su Comité de Cata, son los más altos que podemos encontrar dentro y fuera de nuestro país, poniendo el listón muy alto para otorgarle a un vino la contraetiqueta de la Denominación de Origen “La Mancha”. Esa “cantidad enorme” de vino que se elabora en nuestra región le permite al Consejo elegir otra “cantidad enorme” de vinos V.C.P.R.D., de primera calidad y precios más que competitivos, cosa que no puede ser realizada por ninguna otra denominación de origen del mundo.

No podemos dejar de mencionar aquí el apoyo que ha recibido el Consejo para efectuar sus promociones, dentro y fuera de España, recibido por parte de las Diputaciones Provinciales, las Cajas Rurales, la J.C.C.Castilla-La Mancha, el ICEX y otro sinnúmero de estamentos públicos y privados que confiaron en nuestra realidad desde el pasado, dándonos este presente de logros y asegurándonos un futuro más que halagüeño.

VINO Y GASTRONOMÍA

CASA PACO (ALBACETE)

Hablar de un restaurante que se llame "CASA PACO", poco dice. En Madrid, en la Coruña (perdón, tendría que haber escrito A Coruña) o en cualquier otra parte del mundo de habla hispana, existen y conviven centenares de casas de comida con ese nombre. Pero en La Mancha, Casa Paco es única, en cuanto la nombramos todos saben que nos referimos a la manchega, a la de Albacete, a la ganadora de tantos y tantos premios y galardones por su buen hacer.

Fundada en 1950 como un restaurante de carretera se transforma, años más tarde, en el centro de la atención de los gourmets conocedores y amantes de las mejores comidas manchegas. Este fenómeno se produjo en el año 1980 y a causa de la desaparición de la carretera primitiva y la apertura de la variante de Albacete. Este hecho obliga a los propietarios a dar un giro de 90 grados a la empresa y a la remodelación de la misma, que se efectuará de forma total y de manera eficiente en menos de un año. De esa manera, en marzo de 1981 el antiguo local de carreteras se convierte en un restaurante acogedor, dotado de comedores privados de 18 y 20 plazas y otros de más amplitud con capacidad para 80 y 90 plazas respectivamente.

Pero si bien es cierto que en nuestros días son muchos los restauradores que defienden a capa y espada los vinos de nuestra Denominación de Origen, no es menos verdadero que Casa Paco lo hace desde la época de su fundación, teniendo una de las Cartas de Vinos más amplia que podamos encontrar en nuestra zona de influencia.

Su buena comida y su no menos buena Carta de Vinos, a llevado a Casa Paco a

recoger un interesante ramillete de premios, que debemos detallar a continuación.

- 1972: Medalla al Mérito Turístico
- 1980: Mención Especial a los 100 mejores restaurantes de España
- 1984: Primer Premio Nacional al mejor plato regional
- 1987: Segundo Premio Nacional de restaurantes familiares
- 1997: Elegido Mejor Restaurante de la provincia de Albacete, por la Asociación de Críticos y Periodistas de Gastronomía de Castilla-La Mancha.
- 1998: Segundo Premio a la mejor Carta de Vinos de la Denominación de Origen La Mancha
- 1998: Incorporación del restaurante Casa Paco a la Hermandad Familiar de Restaurantes de la Buena Mesa.

Ninguno de los premios citados fue un regalo.

Todos ellos fueron ganados "a pulso", con el buen hacer, el buen dirigir y el mejor cocinar de cuatro profesionales de la gastronomía: Paco, Pedro y las restauradoras Mari Nieves y Conchi, éstas últimas capaces de elevar la a veces simple cocina regional a cotas inimaginables.

Pedro y Francisco (Paco para los amigos) Andrés Cuesta, han sabido mantener un negocio familiar durante casi medio siglo,

acoplado al mismo a sus esposas e hijos, logrando un entorno afectivo y una relación con los clientes pocas veces conseguida por otros restauradores.

Consejo Abierto les quiere dar la bienvenida a su club de amigos y, como para muestra basta un botón, transcribiremos a continuación una cualquiera de las recetas de los platos que pueden degustarse en esa distinta e inefable Casa Paco de c/Roda, 26, Albacete.

GAZPACHO MANCHEGO CON CAZA

Ingredientes para 4 personas

- 1 Conejo (a ser posible de campo)
- 1 Palomo (a ser posible torcaz)
- 1 Perdiz Roja Brava
- 1 Pimiento natural rojo
- 3 Tomates naturales maduros
- 2 Cabezas de ajo
- 200 cl de aceite de oliva de 1º
- Sal
- 2 Tortas Cenceñas de Gazpacho

Elaboración:

Se parte el conejo, el palomo y la perdiz. Se pone a sofreír en una sartén gazzpachera honda con el aceite de oliva bien frito. Se añade el pimiento en trozos pequeños, los ajos enteros y el tomate bien rallado y sin piel. Cuando todo está bien sofrito, se cubre de agua y se deja cocer durante una hora. Cuando está todo cocido, se echa la torta partida en trocitos y se deja cocer durante 20 minutos. El punto se consigue estando la torta tierna pero no muy cocida. Se sirven calientes. ■



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.PF.* (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