



CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Nº 20 - JULIO 1999



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

- ▶ • LOS SECTORES OPINAN
- ▶ • EL CORCHO EN EL VINO (II)
- ▶ • SITUACIÓN ACTUAL DEL VIÑEDO
- ▶ • SEMINARIO INTERNACIONAL

editorial

Cantidad, calidad y los mejores precios: “Vinos de La Mancha, vinos sinceros”

Mucho se ha hablado de la cantidad de vino que se elabora en nuestra Denominación de Origen “La Mancha” y casi siempre se lo ha hecho de manera peyorativa y poco justa. Es verdad que somos la región productora de vinos de calidad más extensa del mundo pero eso, en manos de algunos, se ha transformado en un arma arrojadiza y en lugar de felicitarnos y felicitarse por tener en España semejante cúmulo de riqueza, les sirve para atacarnos con la falacia “cantidad=calidad regular”.

*Todo lo contrario: la cantidad de vino que se produce dentro de nuestra Denominación es la que nos permite hacer una selección exhaustiva entre nuestros bodegueros inscritos, con el objeto de otorgarles a algunas de sus marcas nuestra **contraetiqueta de calidad** y, pese a lo estricto de nuestros controles, tenemos vino suficiente como para amparar bajo el anagrama de nuestro Consejo más cantidad de vino “de primera fila” que la que se elabora en cualquier otra región productora, dentro y fuera de nuestras fronteras.*

Nuestro Comité de Cata es, sin duda, uno de los más exigentes a la hora de seleccionar los caldos que tendrán derecho al uso del anagrama de la Denominación de Origen “La Mancha” hasta el punto de que muchos de los vinos que dicho Comité rechaza, y que deben comercializarse como “vino de mesa”, serían aceptados con orgullo por cualquier otra denominación.

Casi todas nuestras bodegas, hasta las más pequeñas, tienen en su haber un rimero de premios que apabullaría a cualquiera, conseguidos en los más prestigiosos certámenes de nuestro país y del mundo.

Pero si podemos demostrar nuestra calidad, no hay más que acercarse a cualquier punto de venta para comparar que la relación de la misma con sus precios no tiene parangón. Es cierto que hay vinos de otras denominaciones que se venden más baratos que los nuestros pero ¿tienen la misma calidad?

*Creo que eso ya lo hemos explicado largamente en la Editorial “Duros a peseta” del número 18 de esta misma revista y nos reiteramos en su contenido, porque cuando un vino de la Denominación de Origen “La Mancha” dice en su etiqueta que, por ejemplo, es Cencibel (o Tempranillo) 100%, lo es en realidad y no tiene mezclas con ninguna otra variedad de precio más bajo. Tenemos sinceridad en nuestra forma de hacer las cosas y en controlar todo el ámbito de nuestro Consejo y los bodegueros que están inscritos en él elaboran vinos sinceros, sin darle al consumidor coupage **por varietales**.*

Hablando de otras cosas y como pueden ver seguimos (¡por fin!) saliendo puntualmente y con 24 páginas (desde el número anterior) en lugar de las 20 que nos eran habituales.

Volveremos en septiembre.

CONSEJO ABIERTO

Alcázar de San Juan
Julio 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)

Tel. 926 541 523 - Fax: 926 588 040

E-mail: marcoscr.3064@cajarural.com

SUMARIO

Página 2

Editorial

Página 3

Noticias Breves

Página 4

Los Sectores Opinan

Página 6

Saber elegir, saber beber

Página 9

Corcho y Tapón II

Página 11

Vino y Gastronomía

Página 12

Novedades en Nuestros Vinos

Página 15

Vino y Salud

Página 17

Las Rutas del Vino III

Página 19

Situación actual de los viñedos manchegos

Página 21

Seminario Internacional

Página 23

Principales importadores

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

Tel.: 953 51 13 51

e-mail: grafdelmoral@interbook.net

Depósito Legal

CU-2241997

LA DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CIUDAD REAL SE REAFIRMA EN SU APOYO AL CONSEJO REGULADOR

El pasado 26 de mayo y en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" tuvo lugar la firma del convenio de colaboración entre esta institución y el P.I.P. (Patronato de Intereses Provinciales) de la Diputación Provincial de Ciudad Real.

Durante el mencionado acto la Diputación representada por su presidente, Jesús Garrido y su vicepresidente Jesús Teodoro Octavio, se comprometió a aportar al Consejo la suma de 5 millones de pesetas, aplicables a la realización de catas-presentación de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha" en los mercados nacionales e internacionales y a otro tipo de acciones promocionales.

El presidente de la Diputación, Jesús Garrido, manifestó que la "promoción con el Consejo manchego es la que más satisfacción me produce, principalmente por sus resultados". Por su parte el presidente del Consejo, Nicolás López Treviño, agradeció el apoyo prestado y aseguró que ese tipo de ayudas se están aprovechando al máximo por el Consejo, para promocionar los vinos de calidad de La Mancha.

La Diputación prometió ir ampliando estas subvenciones, dado que las acciones que promueve el Consejo y sus empresarios inscritos están logrando afianzar la cultura del vino entre los consumidores.

LOS VINOS DE LA D.O. "LA MANCHA" EN LA "GUÍA PEÑÍN DE LOS VINOS DE ESPAÑA"

El 27 de mayo pasado José Peñín, autor de la prestigiosa y ya veterana "Guía Peñín de los Vinos de España" cató en las instalaciones del Consejo Regulador 114 vinos con Denominación de Origen "La Mancha" para incluirlos en el próximo número de su publicación.

Este importante catador y vinógrafo alabó la gran relación calidad/precio de los vinos catados, insistiendo en que debe continuarse con la promoción de los mismos en el exterior, no dudando que los esfuerzos tendrían unos resultados inmediatos.

GRAN SELECCIÓN 99: LOS VINOS CON D.O. "LA MANCHA" SE LLEVAN EL 50% DE LOS PREMIOS

Como ya viene siendo habitual los vinos de nuestra Denominación de Origen arrasan en el apartado vinos de la "Gran Selección" que efectúa la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. En esta versión 1999 de esa selección de productos, nuestros vinos se quedaron con el 50% de los premios otorgados al sector:

Medallas de Oro:

- **Añil-Blanco-Coop.** Vin. de Tomelloso (Ciudad Real)
- **Veronés-Tinto- S.A.T.** Sta. Rita-Mota del Cuervo (Cuenca)
- **Varones-Tinto Crianza- S.A.T.** Sta. Rita-Mota del Cuervo (Cuenca)
- **Sembrador- Tinto Reserva- Bods.** Evaristo Mateos-Noblejas (Toledo)

Medallas de Plata:

- **Canforrales-Blanco-Coop.** Ntra. Sra. del Rosario-El Provencio(Cuenca)
- **Casa Antonete-Rosado-Coop.** La Unión-Tarazona de La Mancha (Albacete)
- **Campos Reales-Coop.** Ntra. Sra. del Rosario- El Provencio (Cuenca)

Medallas de Bronce:

- **Mundo de Yuntero-Tinto-Coop.** Jesús del Perdón-Manzanares (Ciudad Real)
- **Oristán 95-Tinto Crianza-Bods.** Juan Ramón Lozano-Villaroblelo (Albacete).

LISTADO DE AYUNTA- MIENTOS QUE COLABO- RAN CON EL CONSEJO REGULADOR PARA PRO- MOCIONAR 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".

De momento, ya se ha recibido la contestación favorable de algunos de ellos, que citamos a continuación:

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

Desde el Consejo Regulador esperamos que esta lista se amplie 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

José María Ruíz Vallegil, Gerente de la Cooperativa del Campo San Ginés de Casas de Benítez (Cuenca) desde abril de 1987

Qué características definen la Cooperativa del Campo San Ginés?

Nuestra cooperativa tiene 350 socios, lo que supone el 95 por ciento de los agricultores de este pueblo de gran vocación cooperativista. Estos agricultores poseen más de 850 hectáreas inscritas en la Denominación de Origen "LA MANCHA", aunque no todas ellas pertenecen al término de Casas de Benítez, ya que nuestros socios también poseen viñas en los pueblos de alrededor, como Sisante, Casas de Guijarro y Pozoamargo.

Además, en un año normal elaboramos entorno a los 8 o 9 millones de kilogramos de uva, y, aunque la mayoría de nuestra producción se destina al granel, también destinamos una parte importante al embotellado, lo cual pretendemos ampliar aún más en el futuro.

Hablando del futuro, ¿Cómo ve el sector vitivinícola en nuestra región?

Creo que tenemos por delante unos años prometedores, en los que la calidad y la comercialización del vino serán los grandes retos.

¿Cuáles son los planes de su cooperativa para los próximos años?

Lo principal es seguir favoreciendo la calidad por encima de la cantidad, como hemos venido haciendo hasta ahora.

Hay que tener en cuenta que nuestra cooperativa inició una profunda reestructuración del viñedo al principio de la década de los 90, primando la plantación de variedades nobles. De hecho, en torno al 90 % de nuestra producción corresponde a variedades tintas, sobre todo la Cencibel, aunque también están aumentando las plantaciones de Merlot y Cabernet-Sauvignon.

Además, en estos años hemos realizado inversiones por un valor superior a los 300 millones de pesetas en mejoras tecnológicas encaminadas a la elaboración de un vino de mayor calidad (prensas neumáticas, depósitos de acero inoxidable, equipo de frío, despalladoras de acero y rodillo de caucho, 16



autovaciantes, etc.)

Por otro lado, también tenemos pensado incrementar sustancialmente el número de barricas de roble para la crianza de vinos – actualmente 60 – en otras 400 unidades.

¿Cómo valoraría la actuación del Consejo Regulador en lo que se refiere a la promoción de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA"?

Nosotros estamos muy satisfechos por la labor que viene realizando el Consejo en los últimos años; lo cierto es que el nombre de LA MANCHA suena cada vez más y mejor entre los consumidores.

Particularmente, aunque nosotros ya hemos participado en algunas campañas promocionales impulsadas por el Consejo, como la presentación de los vinos de la D.O. "LA MANCHA" en Madrid, nuestra intención es la de integrarnos en más campañas, a medida que nuestro mercado se vaya ampliando. ■



La extraordinaria relación calidad-precio es la virtud más apreciada en los vinos de la D.O. "LA MANCHA"

De 342 personas que han respondido a la encuesta realizada por Consejo Abierto en su número del pasado mes de marzo y decían ser consumidores habituales de vino en las comidas, la inmensa mayoría lo hacen en casa (un 66,3%), mientras que un 18 % lo hace en bares o en un restaurante y poco más del 4 % lo hace en la oficina o el lugar de trabajo.

Cuando no comen con vino, la mayoría de los encuestados lo hacen con agua, muy por encima de otras bebidas como la cerveza o la gaseosa. De hecho 52 encuestados dijeron que acompañan la comida con agua cuando no lo hacen con vino, mientras que sólo 18 afirmaron beber cerveza acompañando a la comida y 6 gaseosa.

Por otro lado, de este muestreo también se extrae que un 37 % de los encuestados compraban el vino a un precio superior a las 500 pesetas, mientras que un 35 % lo hacían por encima de las 300 y sólo un 11 por ciento compraba el vino que costaba entre 200 y 300 pesetas. Además, el 17 % estaba

dispuesto a pagar cantidades cercanas a las 1.000 pesetas si el vino merecía la pena. Por lo que se deduce, que los consumidores son cada vez más exigentes a la hora de comprar el vino y optan por la calidad, aunque les suponga pagar un poco más. En lo referido al lugar donde se compra el vino, sorprende el hecho de que el 26,5 % de las respuestas afirmaban comprarlo en la propia bodega, si bien una gran parte de éstos también compraban a veces en los supermercados y grandes superficies, que

ocupan un destacado primer puesto (aproximadamente el 40 % del total). Después se situaban las tiendas especializadas, con un 21 %, mientras que muy por detrás se situaban las pequeñas tiendas barrio, con poco más del 5 %.

Entre los comentarios hechos sobre los

fundamentalmente destacaban los comentarios positivos sobre la modernización de nuestra Zona de Producción, la mejor presentación de nuestros vinos y la gran evolución dada en la calidad de éstos.

No obstante, el Consejo Regulador tiene que seguir insistiendo en otros apartados,

como el de evitar la confusión de los vinos de calidad de la Denominación de Origen "LA MANCHA" con los de otras denominaciones de origen de Castilla-La Mancha, sobre todo con Valdepeñas, con los que alguna gente nos sigue confundiendo, tal y como se deduce de los resultados de la encuesta (27 respuestas hicieron mención a marcas no inscritas a nuestra Denominación de Origen en el apartado que se solicitaba que diesen nombres de marcas de vinos con D.O. LA MANCHA). Otro apartado en el que hay que insistir es en de la difusión, ya que 27 encuestados (7,8 %) decían no haber probado nuestros vinos.

Hay que mencionar que las personas que han respondido a esta breve encuesta proceden de toda España, y entre ellos hay muchos hosteleros. Ha habido respuestas de puntos tan

diversos como son las Islas Baleares, Santander, Girona, Tarragona, Barcelona, Alicante, Castellón, Valencia, Asturias, Murcia, Navarra, Madrid y, por supuesto, de todas las provincias de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

Finalmente, no podemos olvidarnos de citar al ganador del sorteo de un lote de 12 botellas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha sido Jaime Martín Del Barrio de Pamplona (Navarra). ¡Enhorabuena! ■

24 CONSEJO ABIERTO

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 llegará al domicilio del ganador en forma totalmente gratuita. ¡Suerte! y ¡a ganar!

Completar el cuestionario marcando las casillas con una X o rellenándolas con letra de imprenta cuando así proceda. Este cuestionario con sus respuestas debe ser remitido al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha".

Bloque 1
 Nombre: JAIME (y apellido) MARTÍN
 Apellido: DEL BARRIO
 Dirección: AV. SAN JORGE - 18
 Bloque: Esc. Ptas. 3ª Puerta, Dpto. P. 31012
 Localidad: PAMPLONA (Provincia) NAVARRA
 Teléfono: 941.44.46 E-Mail: _____

Bloque 2
 ¿Come habitualmente 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
 ¿Qué cantidad de vino con Denominación de Origen bebe: 364 (número de botellas al año)
 La Mancha
 Rioja Ribera Toro
 Rueda Costero del Segura Montañés
 Valdepeñas Ribera del Duero Francos
 Navarra Alentejo Italiano
 Penedès Almansa Otros

Bloque 6
 ¿Qué vinos con D.O. La Mancha conoce y consume habitualmente?
 (Escriba con letra de imprenta los nombres): ESTOCLA - SENARRO DEL CAJAR -
DOMINANTE - SENARRO DE GUARDIANGA - D. EUGENIA - JUBIA

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 precio paga por cada botella?
 más de 500 pesetas más de 300 pesetas
 más de 200 pesetas más de 100 pesetas
 otras cantidades

Bloque 9
 ¿Qué opina de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha"? La calidad de los vinos ha mejorado mucho
es necesario de ser especial para calidad Precio

Curso por la línea de puntos este impreso y envíelo al Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" -Avda. de Céspedes, 73-15660 Alcazar de San Juan (Ciudad Real) para participar en nuestro concurso. Gracias por su colaboración -Plazo de envío 30/4/1999

Saber elegir, Saber beber



Foto: Antonio Román Muela

Que hay vinos blancos y tintos es algo conocido por todo el mundo, pero son menos los que saben como diferenciar los diferentes tipos de vino que hay (jóvenes, tradicionales, crianzas, reservas y grandes reservas, además de los espumosos) y todavía menos los que serían capaces de decir que diferentes variedades de uva con las que se puede hacer vino (Airén, Macabeo o Viura, Pardilla, Chardonnay y Sauvignon Blanc en blancos, y Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Moravia, Cabernet-Sauvignon, Merlot y Shyrac, en tintos) en la Denominación de Origen "LA MANCHA". También hay que tener en cuenta que hay diferentes técnicas de elaboración del vino: fermentación tradicional, fermentación en frío y maceración carbónica.

Estos factores son muy importantes para valorar un vino, porque no podemos poner en el mismo saco a todos los blancos o todos los tintos si queremos hacer una calificación correcta de éstos. Además, es conveniente aclarar ciertos aspectos del mundo del vino que a veces no quedan demasiado claros.

Un vino para cada ocasión

Blancos

Ideales para acompañar cualquier clase de pescados y mariscos. También combinan a la perfección con quesos frescos y semicurados.

- Temperatura de servicio:
Jóvenes: entre 9° y 12 °C.
Tradicionales: entre 10° y 13 °C.

Rosados

Por sus peculiaridades, permiten un gran abanico de posibilidades gastronómicas,

acompañando a guisos tan variados como la caldereta, las migas y una gran variedad de platos regionales, así como a las pastas y arroces.

- Temperatura de servicio:
Jóvenes: entre 9° y 12 °C.
Tradicionales: entre 10° y 13 °C.

Tintos

Todos ellos son esenciales en la degustación de los quesos manchegos. Los jóvenes son muy apreciados en guisos y los tintos de crianza están especialmente indicados para la caza, gazpacho de pastor, estofados de judías con liebre o cordero asado.

- Temperatura de servicio:
Jóvenes y Tradicionales: entre 13° y 16 °C.
Crianzas: entre 15° y 17 °C.
Reservas: entre 18° y 20 °C.
Grandes Reservas:
a temperatura ambiente.

Espumosos

Sirven tanto para acompañar el aperitivo como los postres. En la comida combinan perfectamente con pescados y mariscos.

- Temperatura de servicio: entre 4° y 8 °C.

LA CONTRAETIQUETA: el D.N.I. de los vinos

La identificación de los diferentes tipos de vinos es, sin duda, el principal aspecto que debemos tener en cuenta al comprarlo, ya que esto nos ayudará a evitar errores de inexperto, a la par que a evitar fraudes.

Una de las confusiones que mucha gente tiene es la de creer que todos los vinos mejoran con el paso del tiempo, pero no siempre es así:

En los vinos jóvenes, que actualmente son un importante porcentaje del total del vino que se elabora, esta idea es un completo error. Estos vinos, al ser frescos y afrutados, deben consumirse dentro de los 9 meses siguientes a la fecha de su elaboración para que mantengan todo su potencial aromático y de sabor. Por ello, es imprescindible que figure el año de elaboración en la etiqueta de los mismos.

Los vinos jóvenes deben llevar una contraetiqueta o tirilla de color amarillo pálido.

Los vinos de elaboración tradicional guardan un punto de equilibrio entre los jóvenes y los de crianza. En estos vinos no es obligatorio que figure el año de la campaña en que han sido elaborados, puesto que tienen una vida natural mucho más larga que la de los jóvenes. A pesar de ello, es aconsejable consumirlos en un periodo que no supere los tres o cuatro años, para evitar la pérdida de sus características organolépticas.

Estos vinos llevan una contraetiqueta o tirilla de color crema, que se distingue claramente de la correspondiente a los vinos jóvenes.

Los vinos con crianza en madera tienen

un proceso de elaboración más costoso que los vinos jóvenes o tradicionales, por el hecho de haber estado en barrica durante un tiempo. Además, dentro de los vinos envejecidos en roble (Crianzas,

cación Crianza, Reserva o Gran Reserva, según corresponda.

Crianzas: vinos con dos años de envejecimiento natural como mínimo, uno de ellos en barrica o en botella.

Reservas: vinos con una crianza mínima de 12 meses en roble y 24 meses en botella.

Grandes Reservas: vinos con una crianza mínima de 24 meses en roble y 36 meses en botella.

Los avances tecnológicos y los rigurosos controles que pasan los vinos hoy día en la Zona de Producción "LA MANCHA" hacen que los vinos se mantengan en buenas condiciones durante un número considerable de años, algo que redundará en beneficio del consumidor y de los bodegueros. Pese a ello, guardar un vino durante un número de años excesivo es más propio de coleccionistas que de consumidores que tengan intención

de acabar bebiéndose el vino, porque existe un riesgo considerable de que este vino acabe echándose a perder.

La evolución de la calidad del vino hace una curva desde el momento en que se embotella. Llega a un momento de máximo esplendor para después ir bajando. El momento en que un vino alcanza su nivel máximo no es algo matemático y depende de múltiples factores. El corcho es uno de los principales, porque, si en algún momento entra aire, el vino perdería su calidad muy pronto. Pero, aunque el corcho sea muy bueno, es posible que existiese algún tipo de microorganismo dentro del vino que acabe destruyéndolo con el paso del tiempo.

LA BODEGA EN CASA

No es normal disponer en una casa del espacio adecuado para una bodega, pero ello no debe desalentarnos, dado que podemos acomodar una parte de una habitación, de un garaje o un armario para guardar nuestros vinos, sin olvidar los "muebles guarda-vinos", electrodomésticos adecuados perfectamente para ese cometido.



Reservas y Grandes Reservas) también hay diferencias, según el tiempo que hayan permanecido en barrica y en botella.

Algo que no podemos pasar por alto para



evitar fraudes es asegurarnos de que lo que pone en la etiqueta del vino se corresponde con la de la contraetiqueta o tirilla del Consejo Regulador, cuyo color recuerda al pergamino con orla exterior dorada, y en la que debe figurar la indi-



Debemos distinguir tres posibilidades para la “bodega en casa”:

- La bodega en un chalet.
- La bodega en un piso
- Un “mueble guarda-vinos” especial o un armario adecuado para ello.

Exigencias imprescindibles para los tres casos:

- Las botellas deben guardarse en posición horizontal, salvo algunos vinos finos, que exigen la posición vertical.
- La humedad ambiente debiera situarse entre un 65 y un 70 %.
- La luz debe ser escasa o nula.
- La temperatura ambiente ideal se sitúa entre los 13° y 17 °C.
- La habitación o armario donde se estiben los vinos debe estar limpia de olores extraños a él.
- Deben evitarse en el recinto los ruidos y las vibraciones.

Si construimos nuestra bodega en un chalet o un garaje, debiéramos recurrir a los consejos de un experto, a efectos de

que nos asesore sobre orientación, aislamiento, tipo de suelo, etc.

Para un piso aconsejamos siempre el uso de muebles guarda-vinos que nos asegurarán el mantenimiento correcto de nuestros preciados tesoros.

En la bodega de casa, debe evitarse el conocido deseo español de tener en ella barricas o toneles, generalmente fabricados de manera muy estética, “for tourist” y que por las grandes dificultades que conlleva su mantenimiento, nos harán perder ilusiones, vino, tiempo y dinero.

A cada tipo de vino su precio.

Finalizando con este breve listado de consejos, no podemos olvidarnos de uno de los aspectos que más afecta a la decisión del consumidor: el precio. Por ello, para no confundirse, cuando piense en comprar un vino, no dude en comparar varios vinos con las mismas características de elaboración.

Por ejemplo, si nos centramos en los vinos con crianza de la Denominación de Origen “LA MANCHA” y los comparamos con otros vinos de sus mismas características, no cabe duda de que la calidad de los vinos manchegos le dejará gratamente sorprendido, eso sin contar la agradable sorpresa que se llevará al mirar el precio del vino de la Denominación de Origen “LA MANCHA” frente a cualquier otro.

Pese a estar convencidos de la excelente relación calidad-precio de nuestros vinos, en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA” somos conscientes de que debemos ser más rigurosos que nadie para conseguir el mismo reconocimiento que otros, debido a los prejuicios que todavía existen en algunos consumidores, pero esto no nos desanima, sino todo lo contrario, hace que seamos más persistentes en mejorar la calidad de nuestro vino. ■

CORCHO Y TAPÓN (II)

Tipos de corcho

El primer corcho que se extrae del alcornoque, se denomina bornizo o corcho virgen, el cual no posee ningún valor industrial y se emplea para la obtención de granulados, después de ser molido, con destino a la aglomeración y también para motivos decorativos.

Después de unos nueve años, que es cuando se realizará la siguiente saca, se extrae el primer corcho de reproducción, denominado segundo, el cual tampoco posee mayor valor industrial y se procede a su trituración para la obtención de granulados.

El corcho de las siguientes sacas, se llama de reproducción y es el que se usa en la industria corchera, dándole diversos destinos en función de su grosor y calidad. El corcho de reproducción no apto para el empleo industrial, debido a su peor calidad es denominado refugio, y se destina a la trituración.

PROCESOS DE FABRICACIÓN

La Saca

La saca es el proceso de extracción del corcho al alcornoque. Esta operación se lleva a cabo por personal especializado en esta función, ya que una mala saca puede provocar daños irreparables en el árbol, e incluso la muerte de éste.

El método para descorchar el árbol, no ha cambiado mucho con el tiempo, ya que se siguen utilizando casi las mismas herramientas que se usaban antaño. Éstas consisten en un hacha muy afilada y una

vara larga para usar a modo de palanca. El proceso es, con el hacha hacer unos cortes verticales y horizontales en la corteza del alcornoque, pero teniendo cuidado de no dañar el tronco del árbol. Una vez hecho esto se procede a desprender la corteza del árbol, la cual sale entera a mo-



do de láminas.

Estas láminas son apiladas en el suelo pero evitando el contacto directo con la tierra en lugares de fácil acceso para los camiones en las que van a ser cargadas para su traslado a las fábricas que es donde se va a proceder a su manipulación.

La Confederación Europea del Corcho (CELIÈGE) en el Código de Prácticas

Taponerías elaborado en el marco del Proyecto Quercus sobre olores y sabores extraños del vino que se atribuyen al tapón de corcho, recomienda el tiempo de secado de las planchas dure hasta el fin del invierno siguiente a la saca.

Refugado

Una vez en la fábrica, el corcho es descargado de los camiones para proceder al refugado, que consiste en una primera selección del corcho no apto para uso industrial, como es el bornizo, el corcho fragmentado o defectuoso, es llevado a las fábricas encargadas de la trituración y obtención de aglomerados. Después de este proceso se pasa al apilado en fábrica.

El corcho bueno, según su grosor se llama, de plantilla, delgado, imperial media marca, grueso y regreuso.

Cocido

Se cuece todo el corcho una vez refugado. El tiempo de cocción varía entre 45 y 60 minutos. La finalidad del cocido es limpiar el corcho, extraer las sustancias hidrosolubles, aumentar el espesor, reducir la densidad y mejorar la flexibilidad del corcho. La CELIÈGE recomienda cambiar las aguas de cocción al menos 2 veces por semana, en caso de funcionamiento continuo, después de cada parada, y tratar los efluentes.

Retaceado

En esta operación, inmediatamente después de sacar el corcho de la caldera, se trocea y separa atendiendo a su grosor. Con objeto de alisar las planchas se dejan secar hasta alcanzar la consistencia que

permita el recortado. La CELIÈGE recomienda eliminar el contacto con la tierra y una estabilización de al menos 2 semanas y máximo de 4 semanas.

Recorte

Las planchas de corcho se cortan por todas sus caras a fin de librarlas de impurezas.

Escogido

Esta fase se realiza de manera conjunta con la anterior, puesto que una vez recortadas las panas y visto su grosor se pasa a escoger estas en función de su valor. Valor que viene determinado por características como pueden ser su color y porosidad.

En cuanto al color, cuanto más claro y sonrosado sea mejor, y en cuanto a porosidad cuanto más densa y prieta sea la pana mejor será el corcho.

Para estas dos operaciones anteriores se requiere mano de obra muy especializada, ya que después de estas operaciones el corcho pasa a su transformación en manufacturas finas.

Enfardado

Este proceso sólo se da cuando el corcho ha de ser tratado en lugares distintos al de su preparación. Así que las planchas son agrupadas en grupos homogéneos, prensadas y enfardadas para posteriormente

ser cargadas en camiones y transportadas a otras fábricas.

TAPONES

La función que efectúan los tapones es inigualable por ningún otro producto. Aunque hay que distinguir entre dos tipos de tapones; el formado por una pieza, usados para taponar los vinos selectos y los frascos de medicina y el tapón de aglomerado usado en el cava.

Ambos tipos, obturan perfectamente el cuello de la botella proporcionando una plena hermeticidad, debido a su capacidad de recuperar su forma original una vez comprimidos para su introducción en la botella. Además de ser totalmente inocuos a la salud, contribuyen a la buena maduración de los vinos, ya que los tapones no incorporan a los líquidos sabor, olor o color, además de no dejar pasar aire ni sustancias del exterior.

El tapón del cava consta de dos piezas, una principal de aglomerado y un disco o más de corcho natural pegado a ésta en manufacturas finas.

FABRICACIÓN DE TAPONES

El corcho destinado para tapones se somete a una nueva cocción, llamada recocado o segundo cocido para aumentar el espesor y hacer más flexible el corcho.

Después se apila en bodegas a fin de que repose y adquiera la flexibilidad necesaria para poder trabajarlo.

La primera operación se denomina **rebanado**. Se realiza en una máquina de disco giratorio, que realiza tiras de corcho de una anchura equivalente a lo largo del tapón.

- Perforado o taponando.-

Las rebanadas se introducen en una máquina perforadora que va sacando los tapones.

Los tapones en bruto se someten después a varios procesos tales como lijado, lavado, selección, etc.

GRANULADOS

Todo el corcho que no es apto para la elaboración de tapones, es destinado a la obtención de los diferentes tipos de aglomerados, previo paso por el triturado, dando lugar a los granulados de corcho.

La elaboración del granulado se realiza en varias fases; la primera es la trituración a través de diversos molinos de acción complementaria; después debe realizarse la selección de los granos obtenidos en función de sus dimensiones y pureza de los mismos.

Colaboración realizada por
GRUART LA MANCHA



Vino y Gastronomía

Restaurante JUYPE (El Provencio)

Pasando por la Nacional 301 (Madrid-Alicante), al adentrarnos en LA MANCHA

conquense, concretamente en las afueras de El Provencio, camino ya de La Roda, nos encontramos con el restaurante JUYPE, algo más que un bar de carretera que sirve comidas. El lugar es amplio, con capacidad para unas 80 personas, y su decoración, como no, manchega, hará que el visitante se sienta aún más predispuesto a saborear la gran variedad de platos típicos entre los que podrá elegir.

Pero en JUYPE, además de su espléndida cocina regional, podremos disfrutar de pescados y mariscos, que nos harán recordar las costas gallegas en medio de LA MANCHA.

No podemos hablar de JUYPE sin mencionar algunos de los platos más singulares de El Provencio, como el Pisto Manchego, hecho con sangre cuajada en lugar de carne, o el Atascaburras, un puré hecho con patata, huevos y bacalao cocidos, además de aceite y ajos. En los postres podemos resaltar su exquisito queso manchego (semicurado) con carne de membrillo.

Pero, por encima de todo, en este restaurante queremos destacar el **MORTERUELO**, que, para los no entendidos,



consiste en una especie de paté caliente de ingredientes muy variados y es típico de la provincia de Cuenca.

Ingredientes:

Conejo o liebre, perdiz, gallina, hígado de cerdo, aceite, ajos, laurel, sal, pan rallado, pimentón, pimienta, alcarabea y piñones.

Preparación:

Cocción de todas las carnes con el laurel y los ajos. Tras la cocción, se desmenuza la carne y se pica en trozos muy pequeños. Después se hace un sofrito con la pasta de carnes y las especias (alcarabea, pimienta y pimentón) y finalmente se añade pan rallado hasta lograr que se forme una pasta más consistente.


Tan delicioso y surtido menú no podría dejar de ir acompañado por una surtida carta de vinos, donde los pertenecientes a la Denominación de Origen "LA MANCHA" ocupan un lugar sobresaliente. Entre estos están los que a continuación se enumeran:

Canforrales, Campos Reales, Viña Recreo, Julián Santos, Estola, Viña Q, Árboles de Castillejo, Don Juan José, Gran Oristán, Torre de Gazate, Señorío de Guadianeja, Señorío de Iniesta, Zagarrón, San Dogal, Benengeli y Casa Gualda.



NOVEDADES EN

75cl. **BLANCO** 11%vol.

MANJAVACAS



elaborado y embottellado por
Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas
MOTA DEL CUERVO
CUENCA (España)

LA MANCHA
Denominación de Origen

85-30 2047 CU EL 5489 CU

AVILÉS ORTEGA

AIRÉN

Bodegas AVILÉS ORTEGA

Establecida en 1899



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Embottellado en la propiedad
Bodega Avilés Ortega
Alcázar de San Juan - Ciudad Real
R.E. C.I.M.-802-C.R.

75CL. 12% Vol.


AVILÉS ORTEGA
Airén - Elaborado y embottellado por María Teresa Ortega Rivas, Alcázar de San Juan - Ciudad Real. De color blanco pálido. Aromas frutales intensos. En boca amplio y equilibrado, con un buen paso de boca.

MANJAVACAS

Airén - Elaborado y embottellado por Coop. Nuestra Señora de Manjavacas - Mota del Cuervo - Cuenca. De color amarillo paja, aromas propios de la variedad Airén, potentes y agradables. En boca amplio y persistente.


Cosecha del 98
Embottellado para Bodega del Saz - Campo de Criptana - Ciudad Real
por R.E. C.I.M.-362-CU - R.G.S.A.-303628A-CU

75 Cl. 11% Vol.



Tres Cielos

Macabeo



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

TRES CIELOS 1998

Macabeo - Elaborado por Vidal del Saz Rodríguez - Campo de Criptana - Ciudad Real. De color amarillo pálido con tonos verdosos. Potentes aromas frutales. En boca es amplio, agradable, redondo y con un final muy largo.

75cl.

VIHUCAS

MACABEO

1998



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

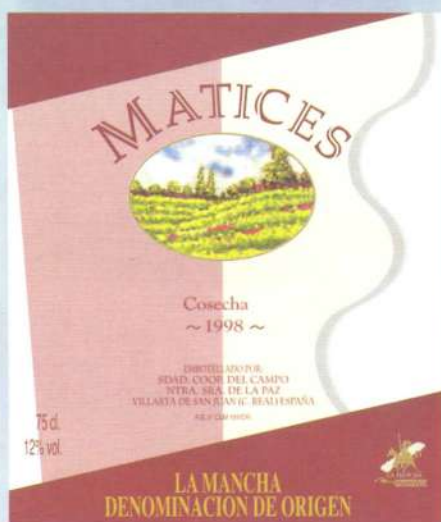
Embottellado para Victoriano Huerta
(Villacañas, Toledo)
por R.E. N° C.I.M.-362-CU

11.5% Vol.

VIHUCAS 1998

Macabeo - Elaborado por Victoriano Huerta Castro - Villacañas - Toledo. De color amarillo pálido con tonos verdosos. Aromas potentes frutales propios de la variedad de que procede. En boca, amplio, redondo y con un buen equilibrio.

NUESTROS VINOS



MATICES 1998

Cencibel - Elaborado por Sociedad Coop. del Campo Nuestra Señora de la Paz - Villarta de San Juan - Ciudad Real. De color rojo rubí, limpio y brillante. Aromas típicos de la variedad Cencibel de frutas rojas. En boca es amplio y agradable.



CASTILLO DE CHITRIANA 1998

Cencibel - Elaborado por Vidal del Saz Rodríguez - Campo de Criptana - Ciudad Real. De color rojo picota con tonos violáceos, propios de su juventud. Aromas potentes de frutas rojas. En boca suave, amplio y con una buena entrada.



TINTOBEL CRIANZA 1996

Cencibel - Elaborado y criado por Sociedad Coop. del Campo de Nuestra Señora de la Paz - Villarta de San Juan - Ciudad Real. De color rojo rubí. Aromas complejos de la crianza, con una buena evolución. En boca es equilibrado, limpio, redondo y largo en el postgusto.



NOBLESOL 1997

Cabernet-Sauvignon y Tempranillo - Embotellado por Cosecheros embotelladores, S.A. - Noblejas - Toledo. De color púrpura intenso. Aromas limpios y agradables en el que destacan los propios del Cabernet y Cencibel. En boca agradable y con un buen postgusto.



DESEADO

Cencibel - Elaborado y embotellado por Serapio Alonso S.L. - Noblejas - Toledo. De color cereza. Aromas potentes propios de la variedad de que procede. En boca es amplio, carnoso y con un buen final.

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.

Depósitos a plazo **R**uralEuro

Y ahorrará
impuestos

VINO Y SALUD

Que los fenicios y griegos bebían vino con moderación para aprovechar sus cualidades medicinales, es ya un tema conocido por todos los que tenemos y tienen que ver con el sector.

En la actualidad también debemos reconocer que la cultura del vino se ha extendido y que beberlo con moderación, por placer y como preventivo de cierto tipo de enfermedades, es un hecho habitual que cada vez se está arraigando con más énfasis en nuestra sociedad.

La O.M.S. (Organización Mundial de la Salud) ya se ha manifestado al respecto de las cualidades de esta bebida determinando su incidencia en el ser humano, marcando pautas que determinan cómo es su consumo moderado y sus beneficios, baremos de ingesta y problemática

de su consumo abusivo.

Consejo Abierto no va a entrar aquí en el comentario científico al respecto, porque no es materia de su conocimiento y porque ya lo han hecho, en distintos números de nuestra revista, médicos tan presti-

sus conocimientos y su capacidad de investigación páginas importantes para el estudio de las bondades de "la más sana e higiénica de las bebidas".

Pero nuestro deber es informar, aclarar dudas que nos siembran desde distintas

Administraciones Públicas y organismos privados, en los que sin reparos y a veces con alevosía, hacen culpable al vino del alcoholismo entre la juventud, lo responsabilizan de los accidentes de tráfico y lo mezclan, sin conocimientos profundos, con drogas duras y bebidas de alta graduación.

Sin meternos en lo científico, insistimos, la diferencia entre drogas duras y blandas estriba, fundamentalmente en que las primeras no pueden ser dosificadas, es decir: que el que se droga con heroína necesita cada día más cantidad de droga para sentir los mismos

efectos. La ingesta responsable de vino sí es dosificada y se mantiene dentro de los parámetros que la "cultura del vino" defi-



giosos como los doctores Ortiz-Villajos, Karla Slowing, Antonio Giménez Escribano y otros, que han aportado con

ne. Diferenciar a la vez qué es droga y qué no lo es, se podría determinar definiendo que aunque el consumo de una droga sea moderado, dicho consumo produce adicción. Este no es el caso del consumo moderado del vino y las causas del temido, trágico y a veces sórdido alcoholismo, deben buscarse y se encuentran en:

- Falta de responsabilidad como consumidor de vino
- Desconocimiento de la Cultura del Vino
- Problemas psicológicos
- Entorno hostil (paro, problemas familiares, delincuencia, etc.), perfectamente entroncados con el punto anterior.
- El consumo de bebidas alcohólicas de alta graduación y de otras, también con componente etílico, que tienen ingredientes de alto riesgo en su composición.
- El consumo excesivo de bebidas de baja graduación, ingeridas como sucedáneas de "bebidas refrescantes", tales como la cerveza y algunos "tragos largos".
- Otros

Consejo Abierto, como publicación especializada en vinos, no puede ni podrá solucionar la problemática que ha expuesto en los puntos anteriores, pero sí tiene la obligación de ayudar a corregir educando, sobre todo a los jóvenes, para que aprendan a disfrutar de una bebida como el vino que, consumida con moderación, es agradable, beneficiosa para la salud (preventora de innumerables enfermedades cardiovasculares, anorexia, cáncer, etc...), digestiva y capaz, sobre todo, de crear una "sociabilidad amistosa del beber" desde épocas inmemorables.

Aprender a beber vino, a degustarlo y catarlo. Conocer sus partes más íntimas, saber estar en una mesa o en la barra de un bar con una copa de vino en la mano, con la soltura y la tranquilidad que aportan la cultura del vino y su entorno, es como entrar en un mundo sólo para iniciados, en un círculo de exquisitos que está a su alcance porque el Consejo Regulador de la D. O. "La Mancha" le ofrece, a todos los jóvenes sin edad de España, la posibilidad de acceder a sus cursos de cata y conferencias, gratuitamente, sin cortapisas y con la seguridad de que "saber beber vino, es saber vivir".

Pero saber beber significa a la vez, conocer lo positivo y negativo de lo que estamos bebiendo y el vino, como cualquier otra medicina o alimento, posee con-

traindicaciones que vamos a definir escuetamente.

Contraindicaciones

Cualquier ser adulto y sano puede beber vino con moderación, es decir, manteniendo las cantidades de ingesta de esta bebida dentro de unos parámetros más o menos establecidos. Decimos más o menos establecidos porque las cantidades de vino aconsejadas varían según el peso de la persona, si se bebe en ayunas o no y si el que está bebiendo es hombre o mujer. En el número 19 de nuestra revista el doctor Ortiz-Villajos sitúa este consumo máximo en 40 gramos/día de alcohol para el hombre, es decir 1/2 litro de vino y en 24 gramos/día para la mujer, unos 300 ml.

Por su parte, el Wine Advisory Board de San Francisco (USA) sitúa estos parámetros en un máximo de 3/4 de litro diario si se lleva una vida activa y en 1/2 litro si la misma es sedentaria.

También hay que tener en cuenta la comida ingerida con el vino y la cantidad de la misma. Pero, en algunos casos, el vino debe ser bebido con estricta vigilancia o prohibido tajantemente:

- En los casos de gastritis, hipercloridria gástrica, úlcera y cáncer de estómago y/o inflamaciones de la boca, la garganta, el esófago o el estómago. En algunos casos de úlcera duodenal, el vino tinto a colaborar con la cura del paciente.
- En los casos de pancreatitis y ante cualquier tipo de enfermedad hepática.
- En los casos de infección renal, problemas de próstata y enfermedades genitourinarias.
- En los casos de epilepsia y de diversos trastornos neurovegetativos.
- En los casos de administración de barbitúricos, tranquilizantes, narcóticos y diversos medicamentos con indicaciones específicas de incompatibilidad.

Bondades del vino

Por suerte, los seres humanos con problemas como los anotados en el apartado anterior conforman un bajo porcentaje de la población y la gran mayoría puede disfrutar de la bebida más sencilla e inteligentemente elaborada de todos los tiempos.

Existe un fenómeno, llamado la *paradoja francesa* que se basa en que, siendo los franceses igual de fumadores que los de-

más, comedores de grasas en abundancia y habitualmente sedentarios, son los habitantes de un país en el que la tasa de muertos por infarto de miocardio es la menor de Europa.

Ello se debe, indudablemente, a que Francia es el primer país consumidor de vino y que el consumo habitual de esta bebida previene las enfermedades cardiovasculares.

En otros números de Consejo Abierto hemos tratado extensamente esta bondad del vino, pero para comodidad de nuestros lectores los remitimos a los números 18 y 19, aparecidos recientemente, en los que prestigiosos médicos y científicos hablan de este tema con todo rigor y conocimiento.

El vino en la nutrición

El vino es una fuente de energía y aporta, como término medio 80 calorías por 0.100 l., teniéndose en cuenta que su aporte total de calorías no debe pasar el 40% del total.

Está demostrado que los bebedores moderados y habituales de vino son más longevos, debido ello al contenido de materias antioxidantes, tales como los polifenoles y flavonoides, que contiene esta bebida.

Vitaminas y minerales

El vino aporta una serie de vitaminas y minerales beneficiosas para la salud, tales como la vitamina C (ácido ascórbico), vitamina A y varias del complejo B: biotina, colina, cianocobalamina, ácido fólico, inositol, ácido nicotínico, ácido pantoténico, ácido para-amino-benzoico, piridoxina, riboflavina y tiamina.

El hierro también se halla presente, aunque en pequeñas cantidades, en el vino por lo que puede ser indicado en algunos casos de anemia.

Algunos estudios determinan que en la materia colorante de los vinos tintos, antocianos y taninos, existiría un factor que podría reemplazar la vitamina C, que facilitaría la elasticidad de las arterias y ejercería una función moderadora del colesterol.

En próximos capítulos continuaremos hablando sobre las bondades del vino y trataremos temas tales como: "El vino en las comidas", "El vino y el apetito", "El vino como estimulante" y otros.

Las Rutas del Vino III



Un paseo por la historia

Partiendo de Madrid por la Nacional III en dirección a Valencia, poco después de entrar en la provincia de Cuenca, damos con el desvío a Uclés, cuyo principal atractivo se encuentra en el conjunto formado por el castillo y el monasterio. Del primero quedan la torre de la Albarrana, un lienzo de muralla y dos torreones, además de una puerta de acceso al recinto fortificado, conocida como Arco de La Fuente.

Pero el símbolo máximo de este lugar es el monasterio o prioral de Santiago. El viajero que visite Uclés se sorprenderá ante esta joya de nuestro patrimonio cultural, conocida como El Escorial de LA MANCHA, que se construyó entre los siglos XVI y XVII sobre una antigua iglesia gótica.

Si sorprendente es Uclés, no menos llamativas son las ruinas de Segóbriga, una ciudad iberorromana de gran valor arqueológico, también próxima a la autovía. Siguiendo la carretera por la que nos des-

viamos a Segóbriga llegamos a Puebla de Almenara, donde observamos su majestuoso castillo del siglo XV, que se alza en la cumbre de la sierra jareña dominando el territorio.

Ya en Belmonte, villa natal de Fray Luis de León, descubrimos un conjunto monumental de gran interés, que conserva importantes edificios civiles y religiosos, además de un muy bien conservado castillo.

Podemos destacar el Palacio del Infante don Juan Manuel del siglo XIV, que tiene Iglesia, Convento y claustro; la Casa de los Baillo, del siglo XVII; el Convento de los Trinitarios, de los siglos XVI y XVII, con Iglesia y Convento de estilo barroco; y el convento de los Jesuitas, del siglo XVII.

Hospedería PALACIO BUENAVISTA: El reposo del guerrero

Este edificio del siglo XVI, recientemente restaurado, ofrece el mejor ambiente para poder disfrutar y relajarse en un marco incomparable. De su construcción desta-

can su patio interior, las bóvedas de sus cuevas, el artesonado de su fachada principal y sus rejerías.

El palacio es un lugar pensado y dirigido a todas aquellas personas que busquen paz y tranquilidad, que está situado en la zona más alta del pueblo, junto a la Colegiata de San Bartolomé.

Esta hospedería rural cuenta con 18 habitaciones dobles y 4 suites. Además, dispone de un salón para convenciones y reuniones de trabajo con capacidad para 40 personas.

Pero, si la belleza del edificio es motivo suficiente para deslumbrar a cualquiera, no lo es menos la amabilidad de su servicio y el gran surtido gastronómico que en él encontramos, en el que el vino de calidad manchego ocupa un lugar de privilegio.

Por lo que se refiere a la cocina, entre los platos típicos que se sirven en este alojamiento rural destacan: la caldereta manchega, las chuletas de cordero, el lomo de orza con alioli, las codornices escabechadas, el pisto manchego con magras, el moje, el ajo pimienta, el atascaburras, el

morteruelo, las gachas y el gazpacho manchego.

Dentro de su carta de vinos encontramos las siguientes marcas de la Denominación de Origen "LA MANCHA"

- Benengeli
- La Blanca y Monte Don Lucio.
- Añil y Torre de Gazate.
- Señorío de Guadianeja.
- Casa Gualda.
- Julián Santos y Don Fadrique.
- Estola.

Tras abandonar Belmonte, llegamos a El Pedernoso, donde podemos visitar la iglesia parroquial de la Asunción, que conserva un magnífico retablo renacentista, y algunas de las casas de labranza de los siglos XVII y XVIII.

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 del Campo Santa Ana.

El municipio de Las Pedroñeras conserva claras muestras de la arquitectura popular manchega, siendo probablemente el mejor ejemplo de ésta en la provincia de Cuenca.

En esta localidad, además de sus grandes casonas muy bien cuidadas, no podemos dejar de visitar el Museo del Labrador, que alberga una colección de aperos de labranza y utensilios domésticos manchegos.

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

- Sociedad Cooperativa Agraria San Isidro Labrador.

El Provencio es una población situada en las márgenes del río Záncara, cuya iglesia parroquial es una sobria construcción de los siglos XV y XVI.

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 Bibiano, S.L.



- Cooperativa Nuestra Señora del Rosario.

- VIALCON Sociedad Cooperativa.

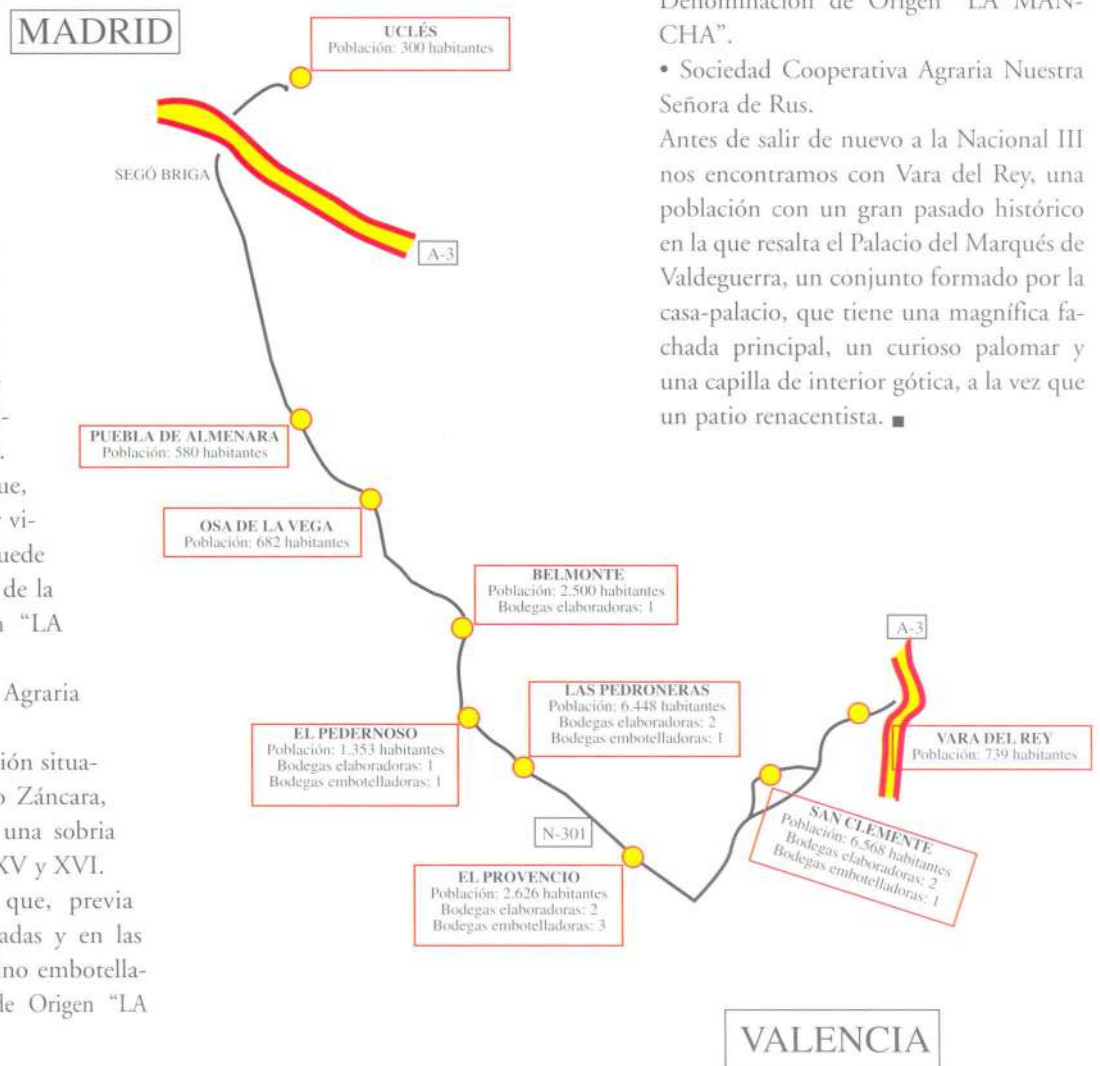
En San Clemente, cuyos edificios más destacables pertenecen al Renacimiento castellano, destaca el conjunto artístico

que hay en torno a la Plaza Mayor, donde se encuentran el Ayuntamiento, del siglo XVI, y la iglesia parroquial de Santiago Apóstol, del siglo XV.

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

- Sociedad Cooperativa Agraria Nuestra Señora de Rus.

Antes de salir de nuevo a la Nacional III nos encontramos con Vara del Rey, una población con un gran pasado histórico en la que resalta el Palacio del Marqués de Valdeguerra, un conjunto formado por la casa-palacio, que tiene una magnífica fachada principal, un curioso palomar y una capilla de interior gótica, a la vez que un patio renacentista. ■



Situación actual de los viñedos manchegos

Por Ángel Bernao
Jefe de la Oficina Comarcal Agraria de Tomelloso

Con las uvas ya presentes, esta campaña pasa por ser una de las más irregulares de los últimos años en nuestros campos de viñas y el comentario generalizado de los viticultores es el extraño comportamiento de las cepas que, hasta la fecha, han desarrollado de forma tan irregular su brotación y posterior vegetación.

Hay que retrotraerse al invierno para encontrar explicación a estas anomalías. Debido a la escasez de lluvias las labores a los viñedos se han retrasado, así como la poda que ha sido tardía en general, denotándose una tendencia del viticultor en proporcionar podas generosas con excesivo número de pulgares.

La escasez de precipitaciones en todo el período de otoño - invierno no han favorecido la lógica preparación que se necesita para acumular reservas suficientes para emitir brotaciones correctas, y si bien las parcelas de viñedo pueden esperar el aporte de humedad hasta finales de primavera sin serias complicaciones, sin embargo la humedad acumulada en el terreno ha sido claramente insuficiente para producir un inicio de la brotación adecuado.

Las fuertes heladas presentes en los meses de enero y abril, parecían haber pasado desapercibidas y en principio no se detec-



taron daños sensibles en las cepas. Sin embargo, se ha comprobado un retraso vegetativo en el desborre y el desarrollo de las cepas, teniéndose unos quince días de diferencia con años normales.

Estas heladas han producido serios e importantes desequilibrios en la vegetación general de las parcelas y aún de las cepas, habiendo sufrido más daños los barrancos, las zonas más bajas y las parcelas más abrigadas al viento, al tratarse de heladas por irradiación con un cambio brusco de temperaturas al amanecer en un escaso período de tiempo. Pero también en las formas apoyadas y espalderas hemos encontrado serios daños en yemas sin brotar

y en conos vegetativos al inicio de su crecimiento, lo que ha provocado daños en general más importantes en el desarrollo de las hojas que en la de los racimos, comprobándose una buena proliferación de racimos por yema. Es decir las cepas vienen cargadas de uvas. Este desequilibrio ha provocado un exceso de floración y cuajado y una escasa proporción de hojas en relación a los frutos, por lo que el deficiente funcionamiento y movimiento de la savia dentro de la planta ha mermado la consecución de racimos homogéneos.

Durante el mes de mayo estas incidencias se han manifestado de forma palpable, incluso dentro de las mismas parcelas, existiendo

zonas más afectadas alternadas con otras normales, dando un aspecto de desigualdad manifiesta, aspecto que ha podido observarse incluso dentro de la misma cepa. La novedad de este accidente climático ha estado en que no se ha producido la helada típica con la consecuente destrucción total de las yemas y brotes, sino que ha sido un tipo de helada parcial donde la parte de la yema más afectada ha sido la capa exterior del borrón, perjudicando principalmente el desarrollo foliar y menos el desarrollo de los racimos.

Por otra parte, las altas temperaturas posteriores han inducido a la aparición de tormentas de granizo acompañado de

fuertes vientos, dando como consecuencia la rotura de brotes, un daño importante en racimos y la merma aún mayor de masa foliar, que ha forzado a las cepas a emitir una segunda brotación a expensas de sus propias reservas y en detrimento del desarrollo correcto de los racimos y consecuente engorde de las uvas. Muchos racimos han degenerado aun antes de

mayor o menor existencia de tallos y hojas en cantidad y grado de desarrollo. Es indudable que el viticultor tiene la obligación de compensar de alguna manera estas circunstancias y que ayudar a las cepas a conseguir mantener su producción beneficia el cultivo. Por tanto, cualquier aportación fertilizante que mejore el desarrollo vegetativo actual es de

conseguir unas calidades iguales o superiores a años normales. Incluso podría ser una campaña bastante buena, siempre que las condiciones atmosféricas nos respeten y no ocurran nuevos acontecimientos climatológicos.

En estas circunstancias la campaña actual ha mermado las esperanzas de los viticultores, estimándose que la producción



producirse la floración y los que han cuajado no tienen un porvenir muy halagüeño.

Con posterioridad a las tormentas han aparecido de nuevo altas e importantes temperaturas, lo que obliga a las cepas a acelerar su vegetación, sin encontrar una respuesta positiva en sus órganos de asimilación – hojas, principalmente –, que no han llegado a desarrollarse convenientemente. En este caso las cepas se han visto obligadas a equilibrar su producción en función de la cantidad de fotosíntesis que han sido capaces de desarrollar, que a su vez es directamente proporcional a la

gran interés y dará los resultados apetecidos. Para las viñas en riego estas necesidades pueden quedar cubiertas con facilidad, especialmente si el riego se efectúa por goteo, bien con aportaciones nitrícas o microelementos serán necesarios. En las parcelas de secano las aportaciones con abonos foliares y microelementos, aunque pueden resultar económicamente algo onerosos, indudablemente producirán favorables resultados.

De cara a la calidad de las uvas, y a pesar de todas estas incidencias anómalas durante lo que llevamos de campaña, no tiene que repercutir de ninguna forma en

puede haber disminuido en un veinte o veinticinco por ciento de la cosecha esperada y si bien la propia vegetación hace que las viñas reaccionen positivamente para equilibrar su producción, la merma en el desarrollo foliar ha afectado seriamente la producción esperada. Si este verano se presenta con las altas temperaturas a que estamos acostumbrados, con un claro déficit de precipitaciones, mucho nos tememos que aquellas parcelas que no puedan ser regadas van a tener una muy escasa producción. ■

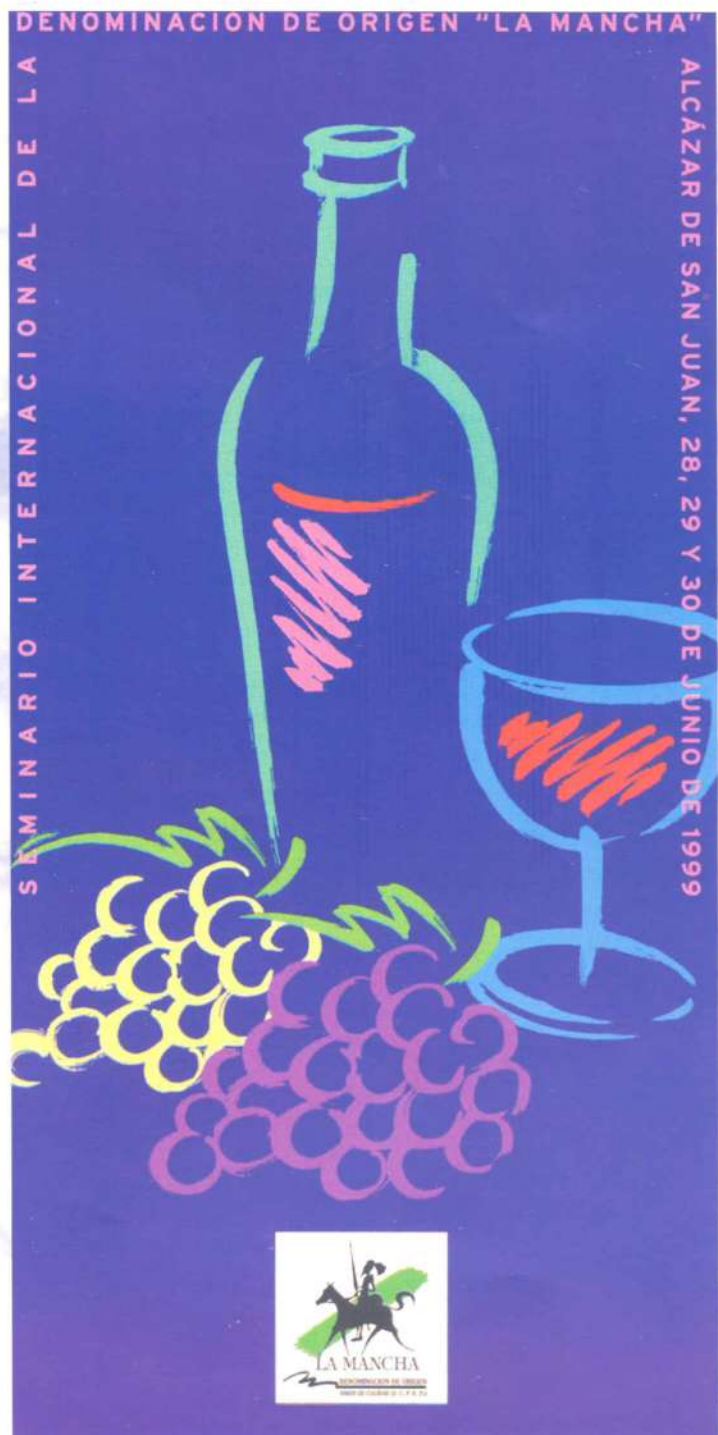
Junio 1999

Seminario Internacional de la Denominación de Origen "LA MANCHA"

Los pasados días 28, 29 y 30 de junio tuvieron lugar en la Sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" las jornadas correspondientes al Seminario Internacional que esta institución organizó, con la colaboración del ICEX (Instituto Español de Comercio Exterior), la empresa Torras & Asociados, la Caja Rural de Ciudad Real, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y el propio Consejo Regulador.

El aludido seminario, dividido en tres grandes bloques, versó sobre COMERCIO INTERIOR Y EXTERIOR, VINCULTURA Y VITICULTURA y contó con la presencia masiva de numerosos interesados del sector, que llegaron a colmar el aforo del salón de actos de la sede del Consejo.

Creemos que la mejor forma de que nuestros lectores se hagan cargo del contenido de ese Seminario Internacional es transcribirles el programa completo del mismo, cosa que hacemos a continuación, no sin antes felicitar a sus organizadores por el éxito obtenido en este otro acierto promocional y cultural en beneficio de los vinos de La Mancha.



DIA 28 DE JUNIO**COMERCIO INTERIOR Y EXTERIOR. MODERADOR: DON LUIS TORRAS MARTIN.- DIRECTOR GENERAL DE TORRAS & ASOCIADOS**

10'00.- RECEPCION DE CURSILLISTAS Y ENTREGA DE DOCUMENTOS.

10'15.- INAUGURACION OFICIAL DEL SEMINARIO, POR DON NICOLAS LOPEZ TREVIÑO, PRESIDENTE C.R.D.O. LA MANCHA.

10'30.- "SEGURO DE CREDITO EN OPERACIONES COMERCIALES NACIONALES E INTERNACIONALES".
Don JAVIER MARQUEZ DE PRADO.- Dtor. de Delegación y Don JAVIER VAZQUEZ ALBARRAN.- Responsable de Departamento de Gerling.

11'00.- COLOQUIO.

11'15.- DESCANSO.

11'30.- "LOS VINOS DE LA DENOMINACION DE ORIGEN LA MANCHA Y EL MERCADO EXTERIOR".
ICEX.- DEPARTAMENTO DE VINOS.
RESPONSABLES DE LOS CENTROS DE PROMOCION DE LOS VINOS DE ESPAÑA DE LAS OFICINAS COMERCIALES DE LONDRES, LA HAYA Y DUSSELDORF.

14'00.- COLOQUIO.

14'30.- ALMUERZO.

17'00.- "AVANCE DEL ESTUDIO DEL RESVERATROL EN LOS VINOS DE LA MANCHA"
Dra. KARLA SLOWING BARILLAS y Dra. PILAR G.-SERRANILLOS CUADRADO. Grupo Investigadores de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid. Departamento de Farmacología.

17'30.- COLOQUIO.

17'45.- "IMPLICACIONES DE INTERNET EN LAS ESTRATEGIAS DE MARKETING:
-INTERNET COMO MEDIO PUBLICITARIO.

-INTERNET COMO CANAL DE DISTRIBUCION.

-INTERNET COMO VEHICULO DE INTEGRACION: PROVEEDORES-EMPRESAS-CLIENTES

Don JOSE FERRANDIS PASCUAL. Ingeniero Químico Superior- Director Gral- de Ferrandis & Partners y Profesor de Marketing del Instituto de Empresa y Torras & Asociados.

18'15.- COLOQUIO.

18'30.- "EL FUTURO DE LOS VINOS DE CALIDAD EN LAS GRANDES ORGANIZACIONES DE DISTRIBUCION"

Don CESAR VACCHIANO LOPEZ.- Ingeniero Industrial y Consultor Internacional.

19'00.- COLOQUIO.

19'15.- "MERCADO DE CONSUMO DE VINOS BLANCOS Y TINTOS EN ESPAÑA Y SU EVOLUCION".

Don IGNACIO LAUROBA y Don PEDRO JOSE DOMINGUEZ.- Departamento de estudio de Mercado de NIELSEN.

19'45.- COLOQUIO.

20'00.- CATA COMENTADA DE LOS VINOS DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "LA MANCHA"

Equipo Técnico del Consejo.

DIA 29 DE JUNIO**VITICULTURA****Moderador: DON ALFONSO MONSALVE MUÑOZ.- DTOR. GERENTE DE VINICOLA DE CASTILLA Y VOCAL DEL CONSEJO REGULADOR "LA MANCHA".**

10'00.- RECEPCION DE CURSILLISTAS Y ENTREGA DE DOCUMENTOS.

10'15.- "CLIMATIZACION Y HUMIDIFICACION DE BODEGAS DE CRIANZA"
Equipo Técnico de VINOCLIMA.

10'45.- COLOQUIO.

11'00.- "NUEVAS TENDENCIAS DE ELABORACION EN VINOS BLANCOS VARIETALES".
Don JOSE LUIS HERNANDEZ MANAS.- Ingeniero Agrónomo y Dtor. Estación de Viticultura y Enología de Galicia.

11'30.- COLOQUIO.

11'45.- DESCANSO.

12'00.- "INNOVACIONES A ESTUDIAR CON LAS VARIETADES AUTÓCTONAS (AIRES Y CENCIBEL)"
Doña MARIA DOLORES CABEZUDO IBAÑEZ.- Catedrática de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Castilla - La Mancha.

12'30.- COLOQUIO.

12'45.- "LEVADURAS SELECCIONADAS".
Doña ANA ISABEL BRIONES PEREZ.- Profesora Titular de Tecnología de los Alimentos. Universidad de Castilla - La Mancha.

13'15.- COLOQUIO.

13'30.- "TECNOLOGIAS OXIDATIVAS EN LA ELABORACION DE VINOS BLANCOS.- INCIDENCIA DE LA LIMPIDEZ DE LOS MOSTOS EN LA FERMENTACION".
Dr. LANFRANCO PARONETTO.- Dr. Ingeniero Agrónomo. Enoquímica VELO.

14'00.- COLOQUIO.

14'15.- ALMUERZO.

17'00.- "REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES DE LA CANTIDAD Y MOMENTO DE ADICION DE OXIGENO Y NUTRIENTES DURANTE EL PROCESO FERMENTATIVO"
Dr. CHRISTOPHE GERLAND.- Enólogo.- Ingeniero Microbiológico.- Enoquímica VELO.

17'30.- COLOQUIO.

17'45.- "ESTRUCTURA DE LOS TANINOS DEL VINO: ELEMENTOS ESENCIALES. UTILIZACION DE LOS TANINOS ENOLÓGICOS EN ESTABILIZACION DEL COLOR EN-COLODO Y ELIMINACION DE DEFECTOS SULFRIDICOS"
Dr. PHILIPPE POINSANT.- Doctor en Ciencias Químicas.- Enoquímica VELO.

18'15.- COLOQUIO.

18'30.- "ELABORACION, ESTABILIZACION Y CONSERVACION DE TINTOS VARIETALES PREPARADOS PARA LA CRIANZA"
Don FRANCISCO DIAZ YUBERO.- Doctor Ingeniero Agrónomo y Profesor de la Universidad de La Rioja.

19'00.- COLOQUIO.

19'15.- CATA COMENTADA DE LOS VINOS DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "LA MANCHA".
Técnicos del Consejo y Ponentes del Seminario.

DIA 30 DE JUNIO**VITICULTURA****Moderador: DON ROBERTO GONZÁLEZ MULLER.- DIRECTOR DEL SERVICIO AGRARIO DE CAJA RURAL PROVINCIAL DE CIUDAD REAL.**

10'00.- RECEPCION DE CURSILLISTAS Y ENTREGA DE DOCUMENTOS.

10'15.- "APORTE HIDRICO EN EL VIÑEDO DE LA MANCHA, PARA LA MEJORA DEL RENDIMIENTO Y LA CALIDAD"
Don JOSE RAMON LISSARRAGUE GARCIA-GUTIERREZ.- Profesor Titular de Viticultura de Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid.

10'45.- COLOQUIO.

11'00.- "LA REFORMA DE LA REGULACION DEL SECTOR VITIVINICOLA"
Don CESAREO GOICOECHEA GOICOECHEA.- Subdirector General de Viticultura del MAPA.

11'30.- COLOQUIO

11'45.- DESCANSO.

12'00.- "SISTEMAS DE CONDUCCION: ALTERNATIVAS EN EL VIÑEDO"
Don VICENTE SOTES RUIZ.- Catedrático de Viticultura de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Madrid.

12'30.- COLOQUIO.

12'45.- "ADAPTACION DE DIFERENTES VARIETADES DE VID A LAS CONDICIONES ECOLÓGICAS DE LA MANCHA".
Don FELIX YANEZ BARRAU.- Director Centro Regional Vitivinícola de Castilla - La Mancha.

13'15.- COLOQUIO.

13'30.- "NUEVAS TECNOLOGIAS EN LA VID"
Equipo Técnico de CALVIN, S.A.

14'00.- COLOQUIO.

14'15.- ALMUERZO.

17'00.- NUEVAS TECNICAS EN LA PLANTACION DEL VIÑEDO
Don FERNANDO VILLENA RUIZ.- Ingeniero Técnico Agrícola.- Director Técnico de Viña Selección, S.L.

17'30.- COLOQUIO.

17'45.- MECANIZACION DEL VIÑEDO: "NUEVAS TECNOLOGIAS".
Don CARLOS SAZ PEREZ.- Ingeniero Agrónomo de la Subdirección General de Medios de Producción Agrícola del MAPA.

18'15.- COLOQUIO.

18'30.- "LA GESTION DEL VIÑEDO"
Técnico de la Delegación de Agricultura de Ciudad Real

19'00.- COLOQUIO.

19'15.- EVOLUCION RECIENTE, SITUACION ACTUAL Y PERSPECTIVAS DEL FUTURO DEL VIÑEDO EN CASTILLA - LA MANCHA.
Don FELIX URENA PARDO. Profesor titular de Economía Agraria de la E.U. de Ingeniería Técnica Agrícola de C. Real y Asesor en Política Agraria Comunitaria de CAJA RURAL de C. Real.

19'45.- COLOQUIO.

20'00.- CLAUSURA DEL SEMINARIO INTERNACIONAL DE LOS VINOS DE LA DENOMINACION DE ORIGEN "LA MANCHA". Por el Excmo. Sr. D. ALEJANDRO ALONSO NUÑEZ (CONSEJERO DE AGRICULTURA Y MEDIO AMBIENTE de la JUNTA de COMUNIDADES de CASTILLA-LA MANCHA).

A continuación degustación de una selección de Vinos de la D.O.

Principales importadores de Vino embotellado con D.O.

“LA MANCHA”

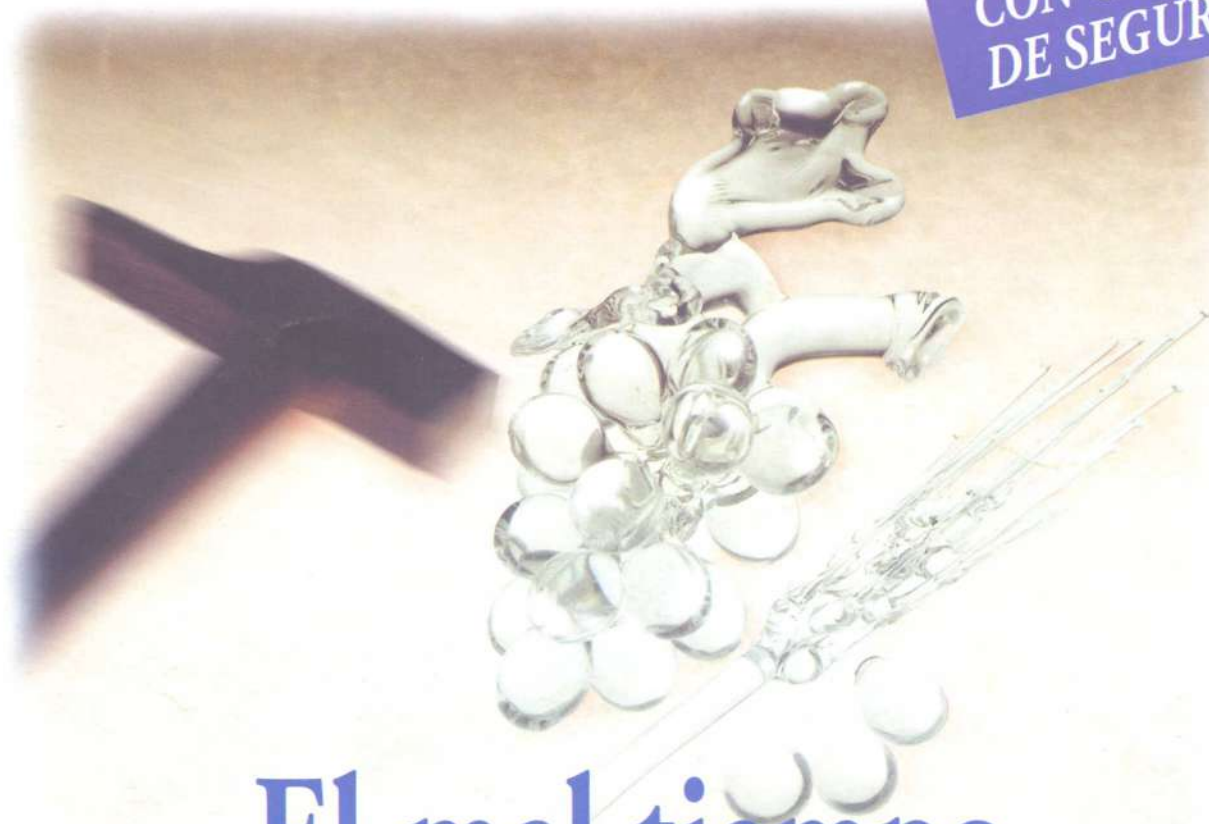
ENERO - MAYO
1998
Expresado en botellas

ENERO - MAYO
1999
Expresado en botellas

REINO UNIDO	— 900.084	— 1.138.848
ALEMANIA	— 473.076	— 704.796
HOLANDA	— 370.560	— 538.212
SUECIA	— 403.992	— 404.388
DINAMARCA	— 151.224	— 193.596
OTROS	— 594.060	— 697.104
TOTAL BOTELLAS	— 2.892.996	— 3.676.944

Seguros Agrarios

CON GARANTÍA
DE SEGURIDAD



El mal tiempo
puede hacer pedazos
su cosecha.
protéjela

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

*Contrate ya su Seguro
de Aceituna*



CAJA RURAL