



# CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"  
Nº 23 - MARZO 2000

## LA MANCHA



- ▶ VARIETALES
- ▶ PREMIOS A LA CALIDAD DE NUESTROS VINOS
- ▶ LA D.O. "LA MANCHA" EN LA VANGUARDIA DEL S.XXI
- ▶ ALIMENTARIA

# Editorial

## CUMPLIENDO OBJETIVOS

*Hemos entrado en el año 2000, el tan discutido siglo XXI para algunos y final del siglo XX para otros.*

*Poco más da una cosa que otra: si analizáramos los cambios habidos en nuestro Calendario Cristiano, nos daríamos cuenta de que en estos momentos no sabríamos a ciencia cierta ni en que año, mes o día nos encontramos.*

*Lo real, y siguiendo las reglas del juego, es que en este primer trimestre del año 2000, nuestro Consejo*

*Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" sigue cumpliendo, a rajatabla, con los objetivos que se había propuesto en cuanto a la promoción de sus vinos, tales como presencia en ferias, publicación de libros, otorgamiento de premios y relaciones especiales con la prensa, catas, controles de calidad y defensa de los intereses de los viñedos, bodegas y cooperativas que ampara.*

*Todo ello, sin ninguna duda, repercute incesantemente en un aumento progresivo e imparable de las ventas de nuestros vinos de calidad dentro y fuera de nuestro país. Al respecto podríamos decir, a modo de ejemplo, que la exportación de embotellados aumentó, en relación con el mismo período de 1999, en un millón de botellas en los dos primeros meses de este año y que, yendo a porcentajes y como simple ejemplo, algunos países como Alemania y EE.UU. incrementaron sus adquisiciones en dicho lapso en un 67,3% y un 123%, respectivamente.*

*Pero todas estos logros y actividades no pueden ser realizados por el personal y los directivos del Consejo sin moverse de la mesa de un despacho: las gestiones de relaciones públicas, solicitud de apoyos económicos, encuentros con autoridades regionales y estatales y otros eventos, hacen titánicos los esfuerzos de un Consejo Regulador que tiene que controlar, proteger, promocionar y vigilar la Denominación de Origen más grande del mundo vitivinícola.*

*El presente número de nuestra revista es jugoso en noticias y novedades. Insistimos desde aquí, para que nuestros lectores nos hagan llegar sus sugerencias y críticas, con la seguridad de que ambas serán tenidas en cuenta. CONSEJO ABIERTO, como medio de información, también quiere cumplir con sus objetivos y éstos no significan otra cosa más que comunicarnos fácil y claramente con nuestros lectores.*

**Edita**

C.R.D.O. LA MANCHA

**Presidente**

Nicolás López Treviño

**Secretario**

Alfonso Alonso Ramos

**Dirección**

bam, vinos & consumo

**Redactor Jefe**

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: consejo@lamanchado.es

**SUMARIO**

**Página 2**

*Editorial*

**Página 3**

*Noticias breves*

**Página 4**

*Los sectores opinan*

**Página 6**

*Las rutas del Vino VI*

**Página 8**

*Varietales. Airén y Macabeo*

**Página 10**

*Premios a la calidad de nuestros vinos*

**Página 12**

*Novedades en nuestros vinos*

**Página 14**

*La D.O. "LA MANCHA" en vanguardia*

**Página 16**

*Vidrio, botella y tapón. El corcho V*

**Página 18**

*Vinos de la D.O.: Crianzas*

**Página 19**

*Libros editados por la D.O.*

**Página 20**

*Alimentaria*

**Página 22**

*Vino y Salud*

**Página 23**

*Vino y gastronomía*

**Portada**

*Alimentaria*

**Fotografía**

C.R.D.O. LA MANCHA

**Fotomecánica e impresión**

Gráficas Francisco del Moral, s.a.

Puerta de Córdoba, 7

23740 Andújar Jaén • Tel.: 953 51 13 51

e-mail: info@graficasdelmoral.com

**Depósito Legal**

CU-2241997

# NOTICIAS BREVES

## LAS BALEARES RECIBEN CON GRAN INTERÉS A LOS VINOS DE LA MANCHA

El pasado 10 de febrero tuvo lugar la presentación de los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" en Palma de Mallorca, con un éxito extraordinario de público (más de 200 personas) y con gran repercusión entre los medios de comunicación y sectores afines al vino, la hostelería y la alimentación.

La importancia del sector hostelero de las Islas Baleares, que reciben millones de turistas de todo el mundo, hacen que esta zona sea del mayor interés para la promoción de nuestros vinos de calidad.

Catorce de nuestras bodegas estuvieron representando al Consejo Regulador en esta misión encabezada por el presidente del mismo, Nicolás López Treviño.

## UN 40% DE LOS VINOS CLA- SIFICADOS PARA EL CON- CURSO "SUMILLER 2000" EN ALMAGRO, FUERON DE LA D.O. "LA MANCHA"

El concurso, organizado por la revista "Vino y Gastronomía" tuvo lugar en el Parador de Almagro (Ciudad Real) y en el mismo participaron vinos procedentes de las Denominaciones de Origen La Mancha, Valdepeñas, Métrida, Almansa, Madrid, Ribera del Guadiana y Canarias. Entre los 18 vinos clasificados tras una cata ciega, efectuada por importantes enólogos y catadores profesionales, 7 resultaron ser de nuestra Denominación. Los mismos fueron: "Allozo-reserva 99"; "Cinco Almudes-cencibel 99"; "Viña Recreo Milenium-cencibel 99"; "Casa Gualda-Selección 98"; "Varones-crianza 95"; "Veronés-cencibel 98" y "Balada-cencibel ecológico 99".

## LOS BODEGUEROS MANCHEGOS SE INTERE- SAN POR EL COMERCIO ELECTRÓNICO DEL VINO

La jornada sobre "Internet como instrumento para la promoción y exportación del vino" organizada por nuestro

Consejo Regulador tuvo lugar el 29 de febrero pasado y contó con la representación de más de cuarenta bodegas acogidas al mismo. El cursillo, de 8 horas de duración, fue impartido por el profesor homologado del ICEX y del Consejo Superior de Cámaras de Comercio, especialista en Internet, Carlos Enrile D'Outreligne.

Nicolás López Treviño, presidente del Consejo, manifestó en el discurso de apertura de dicha jornada y entre otras cosas que "...lo que se ha intentado conseguir con este curso es que Internet se convierta en una herramienta útil para los bodegueros manchegos, en la proyección de comercialización e internacionalización de sus vinos, que tienen mucho que decir en el mundo gracias a su inmejorable relación calidad/precio".

Las nuevas tecnologías de comunicación ampliarán, sin duda, el panorama de las ventas de nuestros vinos dentro y fuera de España

## ROTUNDO ÉXITO DE LA D.O. "LA MANCHA" EN ALIMENTARIA

En la importante y tradicional feria Alimentaria de Barcelona, que se celebró entre los días 6 y 10 de marzo pasados, estuvo presente -como ya es habitual desde hace 26 años-, nuestro Consejo Regulador, con dieciséis bodegas de las cuatro provincias manchegas que conforman esta Denominación de Origen reunidas en su espacioso stand de 260 m<sup>2</sup>.

Pese a la dura competencia que significa esta feria, en la que se dan cita casi todas las denominaciones de origen del mundo, nuestro pabellón recibió la visita de 160 importadores (120 procedentes de distintos países europeos y el resto de diversas naciones de América, Asia y África).

Se hace necesario destacar la continua presencia en nuestro stand de miembros de la prensa especializada e informativa en general, enólogos, distribuidores y comercializadores del sector, que fueron unánimes a la hora de juzgar la calidad de nuestros vinos y la excelente relación que la misma tiene con su precio. ■

# LOS SECTORES OPINAN

Amancio Calcerrada, Gerente de la Cooperativa "Santa Catalina"



**A**mancio Calcerrada es Gerente de la cooperativa "Santa Catalina" de La Solana (Ciudad Real) desde 1998, si bien, durante los años 1994, 1995 y 1996 desempeñó, en esta misma bodega, la función de enólogo.

## ¿Cuál es la producción de la Cooperativa "Santa Catalina"?

Los cerca de 1.000 socios de la cooperativa cuentan con una superficie total de viñedo de 4.585 hectáreas y una producción próxima a los 20 millones de kilogramos de uva. La mayor parte de nuestra producción de vino se centra en el blanco Airén, aunque también contamos con unos 340.000 Kg de Cencibel o Tempranillo, y aproximadamente 10.000 kg. de Cabernet-Sauvignon, que van destinadas a la elaboración de vino embotellado.

Hoy por hoy, nuestra producción de vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA" es de 400.000 litros bajo la única marca de "Los Galanes", de los cuales, el 60% es tinto y el 40 % blanco, pero tenemos como objetivo aumentar la producción de vino embotellado un 30% anual durante los próximos años.

Desde 1996 comenzamos a

elaborar vino con crianza en roble y para las próximas navidades queremos sacar al mercado nuestro primer reserva, pero pretendemos incrementar sustancialmente la elaboración de vinos con crianza, ya que, aunque ahora sólo contamos con 20 barricas de 225 litros cada una, a partir del 2001 tenemos intención de llegar a 1.000 barricas.

## ¿Cuáles son sus planes de futuro?

En los próximos años nuestra intención es la de incrementar la producción de Cencibel o Tempranillo y Cabernet-Sauvignon, además de introducir nuevas variedades que respondan a las demandas del mercado internacional, como la Merlot y la Syrah, en tintos, y la Macabeo, en blancos.

Sólo durante este año nos gastaremos de 300 a 400 millones en mejorar nuestras instalaciones, pero pretendemos seguir con una línea de inversiones importantes durante los próximos 4 ó 5 años, que serán cruciales para el futuro del vino. Lo próximo que vamos a hacer es demoler la bodega vieja, ya que, para finales de agosto tendremos nuevas líneas de depósitos de fermentación y almacenamiento, una nave de estabilización y una planta embotelladora.

## ¿Cuáles son sus principales mercados?

Además de la venta directa, nos dedicamos fundamentalmente a la Zona Centro de España, pero nuestro objetivo es ampliar este mercado, sobre todo, hacia Levante y Andalucía, que son regiones cercanas y con una importante cantidad de habitantes. Por lo que se refiere a las exportaciones, Alemania y Dinamarca son nuestros principales clientes.

## ¿Cómo ve el futuro de la producción de vinos en LA MANCHA?

Debemos orientar nuestra producción hacia la calidad, ya que el futuro pasa por vender vino embotellado a buen precio. Prueba de ello, es que en La Mancha se están realizando impresionantes inversiones en tecnología. Además, aquí se están instalando bodegas y grupos vinícolas de gran fuerza debido a que contamos con una materia prima adecuada, que nos permite elaborar un producto muy bueno, sin que ello suponga pagar un precio excesivo.

## ¿Qué opina de la labor que realiza la Denominación de Origen "LA MANCHA"?

Está claro que la certificación que otorga la Denominación de Origen es un pasaporte de calidad que resulta necesario para mejorar la comercialización, lo que es muy beneficioso para todo el sector vitivinícola regional. Además, el Consejo Regulador desarrolla una actividad promocional de los vinos manchegos que nos resultaría muy difícil hacer individualmente. ■





## Nuestros clientes ganan con los años

Y lo celebran siempre. Porque con  
los Planes de Pensiones  
**RURALCOOP, RGUno, RGDos**

y **RGTres** de Caja Rural disfrutará de la más alta desgravación fiscal desde el principio, asegurará su tranquilidad en el futuro y se beneficiará de una rentabilidad muy interesante consecuencia de una política de inversiones prudente. Antes de que acabe el año, acérquese a Caja Rural y elija el Plan de Pensiones que más le convenga. **VERÁ COMO SALE GANANDO.**

**¡Y AHORA GANE TAMBIÉN  
FANTÁSTICOS REGALOS!\***



\*Por suscripciones, aportaciones extraordinarias o traspasos a partir de 250.000 ptas.  
Infórmese en su oficina de Caja Rural sobre las bases de la promoción.

# La Mancha de Quevedo

# Las Rutas del Vino VI



**E**l interés de esta ruta por el Campo de Montiel radica en la unión de elementos, en apariencia tan dispares, como son la arquitectura y el vino. Las tierras que hoy proponemos conocer han sido testigos de no pocas intrigas palaciegas que cambiaron en ocasiones la propia historia de España.

## Membrilla

Además del Convento de Carmelitas del siglo XVII, en los alrededores del río Azuer se encuentran varios molinos, la mayoría en ruinas, entre los que destaca el Molino Rezuelo, que conserva su estructura original.

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

*Sociedad Cooperativa Nuestra Señora del Espino y Sociedad Cooperativa Agraria Nuestra Señora del Rosario*

## La Solana

El origen de esta villa, famosa por la fabricación de hoces, data de los años de la conquista cristiana, siendo importante zona de pasto de los ganaderos de la Mesta.

Su Plaza Mayor, situada alrededor de donde antes estuvo el castillo, cuenta con bellos edificios con soportales adintelados y otros con arcos de medio punto.

La Solana comparte santuario con Argamasilla de Alba en Peñarroya, donde se encuentra el castillo santuario, y en enero y septiembre se celebran romerías.

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

*Antonio Pérez del Barco, C.B., Bodegas Romero de Ávila Salcedo, S.L., Hnos. Alhambra Santos, S.L., Manuel Alhambra Maroto y Cooperativa Santa Catalina.*

## Villanueva de los Infantes

Pocas poblaciones manchegas cuentan con un patrimonio artístico tan destacable como este pueblo, que data de la época romana, en la que fue la colonia "Antiquaria Augusta"

En su preciosa Plaza Mayor destacan el Ayuntamiento y la gran iglesia parroquial de San Andrés, construida en el siglo XVI y en la que encontramos capillas tan interesantes como la de los Bustos, donde

fue enterrado Quevedo, o un magnífico púlpito plateresco.

Otros monumentos de interés son el Hospital del Remedio y la Casa del Arco, del siglo XVII; a los que habría que unir una serie de casonas y palacios que se sitúan en torno a la céntrica calle Cervantes, como el Cuartel de los Caballeros de Santiago o la casa del Marqués de Melgarejo, que guarda destacadas pinturas, como las de Carreño y Juan de Juanes.

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

*Bodegas San Fernando, S.A. y Unión Vitivinícola de Infantes, S.A.*

## Hospedería Real El Buscón de Quevedo

Cuenta con 24 habitaciones dobles y un restaurante para 100 comensales, además de cafetería, gimnasio, un magnífico salón para congresos y todas las facilidades que se le puedan pedir a un hotel, sin que ello le haga perder ni un ápice de su encanto clásico, que nos retrotrae a la época en la que allí permaneció Francisco de Quevedo. Precisamente, una de las joyas de la Hospedería es la Celda

donde el fabuloso escritor residió los 6 últimos meses de su vida, cuando el edificio era el Convento de los Dominicos. En esta habitación se conserva aún la mesa original donde Quevedo escribió sus últimos versos.

Aunque el mayor índice de ocupación se registra los fines de semana, por lo que se recomienda realizar reserva con cierta antelación, el nivel de ocupación es alto durante todas las épocas del año, ya que la clientela de la Hospedería es muy variada, puesto que en ella se dan cita tanto cazadores como todo tipo de turistas europeos, americanos o japoneses, más atraídos por el encanto sociocultural del lugar.

Entre las numerosas actividades que podemos desarrollar en la Hospedería, destacan las rutas cicloturísticas, la visita cultural al pueblo o a sitios cercanos, como Torre de Juan Abad, las Lagunas de Ruidera o la Sierra de Alcaraz. También destacan los festivales de verano, que tienen lugar todos los fines de semana durante los meses de julio y agosto, en lo que hay actuaciones culturales y musicales.

Por lo que se refiere a la gastronomía, la Hospedería el Buscón de Quevedo, está especializada en la cocina manchega, con platos tan sabrosos y típicos, como los Galianos Manchegos, las Chuletillas de lechal, los huevos a la porreta, el lomo de orza, el cordero al horno, el pisto y el asadillo manchego.

En lo que a los vinos se refiere, sobresalen los de la Denominación de Origen "LA MANCHA", como las marcas: Hidalguía de Villanueva, San Fernando, Señorío de Quevedo, Señorío de Guadianeja, Torre de Gazate, Protillejo, Añil, Estola y Yuntero.



Mesa donde Quevedo escribió sus últimos versos, en la Celda que se conserva en la Hospedería Real El Buscón de Quevedo.



**MEMBRILLA** 6.642 habitantes

**LA SOLANA** 8.407 habitantes

**VILLANUEVA DE LOS INFANTES** 5.192 habitantes

**COZAR** 1.373 habitantes

**TORRE DE JUAN ABAD** 1.521 habitantes

**ALMEDINA** 763 habitantes

**MONTIEL** 1.763 habitantes

**ALBADALEJO** 2.500 habitantes

### Cózar

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

*CIA. Vinícola del Campo de Montiel, S.L. y Cooperativa Corza de la Sierra.*

**Torre de Juan Abad** fue señorío de Quevedo entre los años 1620 y 1645, y cuenta con una casa en la que el genial artista pasó temporadas de retiro voluntario para poder escribir con tranquilidad y sosiego. En esta localidad destacan también su iglesia renacentista del siglo XVI y el archivo histórico del Ayuntamiento, donde podrá contemplar la silla, el tintero y textos manuscritos de Quevedo.

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

*Cooperativa Ntra. Sra. de la Vega*

En **Almedina** son de interés los baños de Brochales, así como sus iglesias de Santa María Magdalena,

construida sobre una iglesia del siglo XIV, y de los Remedios, que data del siglo XVII, además de algunas casas solariegas.

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

*Campo Almaina, S.L.*

**Montiel**, antigua capital del campo de Montiel, también cuenta en su término con restos romanos, si bien, su patrimonio más representativo son las ruinas del castillo de la Estrella, del siglo XI, escenario de uno de los episodios más significativos de la Edad Media: el enfrentamiento entre el rey Pedro I "El Cruel" y Enrique de Trastámara.

Cerca de **Albadalejo**, junto al Puente de la Olmilla, se han encontrado restos de una villa tardo-romana, con interesantes mosaicos.

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



# VARIETALES DE LA

## AIREN



## AIRÉN

**Sinonímias** Lairén, Manchega, Valdepeñas

### Descripción

- Cepa de porte rastrero, con sarmientos fuertes y muy ramificados. Las hojas adultas son de tamaño medio y de color verde oscuro, con el haz liso y el envés arañoso.
- Racimos de tamaño medio a grande y muy grandes cuando dispone de humedad suficiente. Sueltos y alargados.
- Granos esféricos, grandes de piel con mediana finura y sabor neutro.

### Desarrollo fenológico

- Brotación: de brotación tardía, hacia finales de marzo o la primera decena de abril, según los años. De ciclo tardío, florece a primeros de junio.
- Envero: Hacia mediados de agosto.
- Maduración: Segunda quincena de septiembre.

### Fertilidad de las yemas

Extremadamente fértil, aún en yemas adventicias.

### Tipo de poda

Su gran fertilidad determina la aplicación de podas cortas, con pulgares de dos yemas vistas en número variable en función de la fertilidad del terreno y las disponibilidades hídricas.

### Adaptabilidad

Se trata, sin duda, de la variedad mejor adaptada a las condiciones edafoclimatológicas de la llanura manchega.

### Producciones

Desde 3.000 Kg. por hectárea e los secanos más pobres, hasta los 20.000 Kg. por hectárea en los regadíos con dotaciones de 1.500 m<sup>3</sup> por Ha. y año.

### Sensibilidad al viento

No presenta problemas, salvo en viñedos muy jóvenes.

### Sensibilidad a enfermedades

Poco sensible a OIDIUM y medianamente sensible a EXCORIOSIS. Con problemas de pobredumbres al producirse las primeras lluvias otoñales antes de alcanzar la madurez completa y, sobre todo, si se cultiva en formas bajas.

### Época de vendimia

Los mejores vinos se obtienen con vendimias en el entorno a los 10°/11° Baume, con contenidos de acidez próximos a los 4 gr. por litro en ácido Tartárico.

### Aptitudes enológicas

Los vinos de la variedad Airén son de color amarillo pálido, con leves reflejos verdosos, variando a amarillo limón con la edad, con aromas primarios frutales, finos y frescos. Son vinos ligeros en boca, que invitan a un segundo trago.

## SAUVIGNON



## SAUVIGNON BLANC

### Descripción

- Cepa de porte erguido, de mediano vigor. Hojas adultas de tamaño medio, orbiculares, de color verde brillante muy vivo.
- Racimos de pequeño tamaño, cuyo peso medio está entorno a los 150 gramos.
- Granos esféricos, pequeños de color amarillo ámbar, de piel fina y sabor especialmente característico.

### Desarrollo fenológico

- Brotación: de brotación muy temprana, hacia mediados o finales de marzo, según los años. De ciclo temprano, florece asimismo muy pronto, pero se adapta bien a nuestra climatología en este momento.
- Envero: hacia finales de julio.
- Maduración: finales del mes de agosto.

### Fertilidad de las yemas

Poco fértil en las yemas basales.

### Tipo de poda

La baja fertilidad de las yemas basales y el tamaño pequeño de los racimos determinan la necesidad de aplicar podas largas. Para evitar un excesivo alargamiento de la madera en la cepa, el sistema más aconsejable es el de pulgares de dos yemas vistas y varas de producción de cinco a seis yemas.

### Adaptabilidad

Las fechas de brotación determinan la necesidad de escoger para su cultivo exposiciones abrigadas, evitando los terrenos más fríos y aquellos donde las heladas de primavera son especialmente tardías y fuertes.

### Producciones

En torno al 60% de la variedad airén en condiciones de riego.

### Sensibilidad al viento

No presenta problemas en formas apoyadas.

### Sensibilidad a enfermedades

Poco sensible a OIDIUM y medianamente sensible a EXCORIOSIS. Sin problemas de pobredumbres al efectuarse la recolección muy temprano, con climatología veraniega.

### Aptitudes enológicas

Es, sin duda, una de las variedades blancas de mayor calidad enológica a nivel mundial e igualmente en nuestra región.

Produce vino de excelente contenido alcohólico adecuadamente equilibrados con la acidez total. Ricos en extracto seco, de elegantes aromas, resultan vino potentes, finos, suaves y exquisitamente atractivos.

### Época de vendimia

Los mejores vinos se obtienen con vendimias en el entorno de los 12-13° Baume con contenidos en acidez próximos a los 6 gr. por litro expresada en ácido tartárico.

# D.O. "LA MANCHA



## CENCIBEL O TEMPRANILLO

Sinonímias Tinto fino, Ul de Llebre

### Descripción

- De porte erguido, vigorosa con sarmientos largos y fuertes. Hoja grande, lobulada, de color verde y peciolo grandes.
- Racimos de tamaño medio, compactos, aparecen a partir de la cuarta yema.
- Granos de tamaño medio, con hollejo de color negro azulado y zumo incoloro.

### Desarrollo fenológico

- Brotación: temprana, a finales de marzo.
- Envero: finales de junio.
- Maduración: desde finales de agosto a primeros de septiembre.

### Fertilidad de las yemas

Poco fértil en las yemas vasales.

### Tipo de poda

Necesita podas largas con varas en parcelas de alto potencial productivo.

### Adaptabilidad

Idónea para ser cultivada en parcelas de medio a alto potencial productivo, dando escasas cosechas en terrenos pobres y marginales con escasos recursos hídricos.

### Producciones

Medianamente productiva, resultando las cosechas un cincuenta por ciento con respecto a la variedad de airén.

### Sensibilidad al viento

De porte erguido y rápido crecimiento en los primeros estadios, puede sufrir pérdida de brotes por acción de vientos fuertes si no se despunta.

### Sensibilidad a enfermedades

Sensible a OIDIUM y medianamente sensible a EXCORIOSIS.

### Aptitudes enológicas

Especialmente indicada para la elaboración de vinos tintos jóvenes y rosados. Admite la crianza en barrica de roble con buenos resultados, especialmente en la mezcla con la variedad Cabernet Sauvignon.

### Época de vendimia

De maduración temprana, requiere vendimias en el entorno de los 12-13° Baume, obteniéndose vinos desequilibrados por pérdida de acidez a partir de dicho momento.



## MERLOT

### Descripción

- Cepa de porte semi erguido y vigor medio. Hojas adultas de tamaño grande, más largas que anchas, brillantes con cinco lóbulos y color verde oscuro en el haz con alguna mota de color rojo.
- Racimos medianos y sueltos, provistos de largo pedúnculo, alargados y de tamaño medio.
- Granos pequeños, de color negro azulado cuando están maduros con hollejos ricos en antocianos y pulpa incolora.

### Desarrollo fenológico

- Brotación: Muy temprana, adelantándose hasta catorce días con respecto a la variedad airén y siete días con respecto al cencibel.
- Envero: finales de julio.
- Maduración: finales de agosto.

### Fertilidad de las yemas

Buena fertilidad.

### Tipo de poda

Debido al pequeño tamaño de los racimos, debe ser sometida a podas largas con el fin de disponer de suficientes racimos para obtener buenas cosechas.

### Adaptabilidad

De brotación muy temprana, lo que hace a esta variedad más susceptible de sufrir daños por heladas primaverales.

### Producciones

Medianamente productiva, resultando las cosechas ligeramente inferiores a las obtenidas con la variedad cencibel, en condiciones normales.

### Sensibilidad al viento

No presenta problemas en condiciones normales.

### Sensibilidad a las enfermedades

Poco sensible a OIDIUM y medianamente sensible a EXCORIOSIS.

### Aptitudes enológicas

Se obtienen vinos con buena intensidad colorante y aromas específicos de la variedad muy agradables. La acidez de los vinos es inferior a los obtenidos con variedades como la cabernet sauvignon. Ricos en materias tánicas cuando es sometida a largos encubes, pero suave y equilibrada cuando es destinada a vinos jóvenes.

Indicada para la elaboración de vinos jóvenes e igualmente para crianzas no demasiado largas.

### Época de vendimia

De maduración temprana, requieren vendimias con graduaciones próximas a los 12° Baume, a finales de agosto.

# EL C.R.D.O. "LA MANCHA" "EL VINO Y LA A LA CALIDAD DE LOS V

**E**n su XIII Concurso a la Calidad "Vinos Nuevos", el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" hizo entrega de premios a la calidad a los vinos de la última cosecha. Durante el mismo acto también premió, bajo el apartado "El Vino y la Cultura", a "La Labor en la Investigación del Vino", a "La Labor en la Divulgación de la Cultura del Vino" y un premio especial a "La Fidelidad y Colaboración en la Divulgación de la Cultura del Vino de la D.O. "La Mancha".

La entrega de premios se

*La entrega de premios se celebró el pasado 16 de marzo en el salón de actos de la sede del Consejo Regulador.*

celebró el pasado 16 de marzo en el salón de actos de la sede del Consejo Regulador, encabezando la mesa presidencial Nicolás López Treviño —en su calidad de máximo responsable del Consejo—, acompañado por el delegado del Gobierno en Castilla-

La Mancha, la subdelegada del Gobierno en la provincia de Ciudad Real y el alcalde de Alcázar de San Juan.

Asistieron al acto los miembros y el personal del Consejo, los representantes de diversos medios de comunicación de masas y prensa especializada, bodegueros y un público afín al sector que superó el centenar de personas.

Ese mismo día y con la suficiente antelación, se reunió, en el Aula de Catas del mismo edificio, un Jurado compuesto por un delegado del Consejo Regulador, un representante de la hostelería, otro del IVI-CAM (Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha), tres por los Enólogos de La Mancha y un experto catador del sector de los consumidores, con el objeto de realizar la cata final de la preselección, que ya efectuara el Comité de Cata del propio Consejo sobre 365 vinos, y que se componía de 15 muestras de vino blanco, 10 de rosado y 15 de tinto.

Como resultado de dicha cata a ciegas (efectuada sin conocer el nombre de la bodega elaboradora) el Jurado decidió otorgar los Premios a la Calidad a las bodegas y tipos de vino que aparecen en el cuadro de esta página.

Durante el mismo acto,



## PREMIOS A LA CALIDAD. Vendimia 1999/2000

### ■ VINO BLANCO

#### Primer clasificado

S.A.T. 2.289 "Santa Rita",  
de Mota del Cuervo (Cuenca).

#### Segundo clasificado

Soc. Coop. "Cristo de la Vega",  
de Socuéllamos (Ciudad Real).

#### Tercer clasificado

Industrias Vinícolas "Los Candeales,  
S.L.", de Daimiel (Ciudad Real).

### ■ VINO ROSADO

#### Primer clasificado

Vinícola de Castilla, S.A.,  
de Manzanares (Ciudad Real).

#### Segundo clasificado

Coop. "Ntra. Sra. de la Paz",  
de Corral de Almaguer (Toledo).

#### Tercer clasificado

"Vinícola de Tomelloso, S.C.L.",  
de Tomelloso (Ciudad Real).

### ■ VINO TINTO

#### Primer clasificado

Coop. "Vinícola Castillo de Consuegra",  
de Consuegra (Toledo).

#### Segundo clasificado

Soc. Coop. Agraria "La Vid y la Espiga",  
de Villamayor de Santiago (Cuenca).

#### Tercer clasificado

S.C.A.V. "Virgen de las Viñas",  
de Tomelloso (Ciudad Real).

# "OTORGA LOS PREMIOS A LA CULTURA" Y VINOS NUEVOS 1999/2000

como ya avanzamos en la entrada de este artículo, el Consejo Regulador entregó otros premios con el fin de distinguir a aquellas personas o entidades que destacaran en la investigación del vino o en la divulgación del mismo y su cultura.

Para su otorgamiento seleccionó previamente a un total de 20 personas, representativas de los medios de comunicación especializados en vitivinicultura y gastronomía, consumidores, hostelería, restauración, docencia y estudios de mercado, entre los que eligió a cinco finalistas.

Tras esta decisión recibió el "PREMIO A LA LABOR EN LA INVESTIGACIÓN DEL VINO", el Departamento de Química Analítica y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Castilla-La Mancha, por las innumerables investigaciones que viene llevando a cabo sobre el sector vitivinícola de la región. El galardón fue recogido por María Dolores Cabezado Ibáñez, catedrática de dicha universidad.

Uno de los "PREMIOS A LA LABOR EN LA DIVULGACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO" fue otorgado a la columna "El Vino", que publica el suplemento dominical del diario El País, que fue entregado a su autor Carlos Delgado, reconocido periodista especializado del sector, director de las revistas "Mi Vino" y "Vinum", autor de "El libro del Vino" y con un historial profesional que nos llevará varias páginas de esta revista.

Otro de dichos premios fue retirado por Susana Gómez, responsable del programa radiofónico "La Cazuela", que emite desde el año 1997 Radio España, dirigido a divulgar la cultura del vino y la gastronomía, labor que realiza a la perfección y seriamente, aunque con un toque



de alegría y desenfado que atrae magníficamente la atención del oyente.

Un premio de la misma categoría recibió Lurdes Zuruaga, del programa "AGROSFERA", producido por el área de Centros Territoriales de Televisión Española, que se realiza con la colaboración de todos los centros que la misma tiene en las diferentes Comunidades Autónomas de su influencia, en especial la de Castilla-La Mancha (que dirige nuestro querido amigo Antonio Regalado), que presta especial y continua atención a la promoción y desarrollo del sector vitivinícola de la Denominación de Origen "La Mancha".

Por último, se hizo entrega de un PREMIO ESPECIAL A LA FIDELIDAD Y COLABORACIÓN EN LA DIVULGACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO DE LA D.O. "LA MANCHA" a René H.

Montarcé-Rieu, escritor, periodista, doctorado en Ciencias de la Comunicación y colaborador, desde hace más de 20 años, de este Consejo. Es el autor, entre otros libros, de las tres ediciones de "NUESTRA BODEGA", que edita esta Denominación y Director y Coordinador de la revista que tienen en sus manos, "CONSEJO ABIERTO", tarea que viene llevando a cabo desde su primer número (año 1989). El presidente de la D.O. "La Mancha", Nicolás López Treviño, mostró su satisfacción por el alto nivel alcanzado por los vinos de calidad procedentes de la última cosecha y agradeció a todos los medios de comunicación el apoyo que vienen realizando para la promoción de la Denominación y los vinos que la misma ampara y felicitó a todos los premiados. ■

# NOVEDADES EN

nueva marca

## VEGA ZANCARA TEMPRANILLO 1998

Embotellado por VINAL, S.L., Emilio Castelar, 70  
13.600 ALCÁZAR DE SAN JUAN (Ciudad Real)  
Tel.: 926 571 097 y Fax: 926 573 624

**FASE VISUAL** De capa media cubierto.

**FASE OLFATIVA** Aromas de frutas rojas, potentes y limpios.

**FASE GUSTATIVA** En boca, suave y largo



nueva marca

## CASTILLO DE BENIZAR TEMPRANILLO

Elaborado y Embotellado por BODEGAS AYUSO, S.L.  
Miguel Caro, 6. 02600 VILLARROBLEDO (Albacete)  
Tel.: 967 140 458  
Fax: 967 144 925

**FASE VISUAL** De color rojo rubí de capa media alta.

**FASE OLFATIVA** Aromas típicos de la variedad cencibe, potentes y agradables.

**FASE GUSTATIVA** En boca, suave, carnoso y con un gran final.



nueva marca

## PALACIOS REALES TINTO. Cultivo ecológico.

Embotellado por BODEGAS VERDÚGUEZ. Los Hinojos, 1  
45810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)  
Tel.: 925 167 493 y Fax: 925 166 148

**FASE VISUAL** De color rojo cereza de capa media cubierto.

**FASE OLFATIVA** Aromas potentes y limpios.

**FASE GUSTATIVA** En boca es ligero, redondo y muy equilibrado.



nueva marca

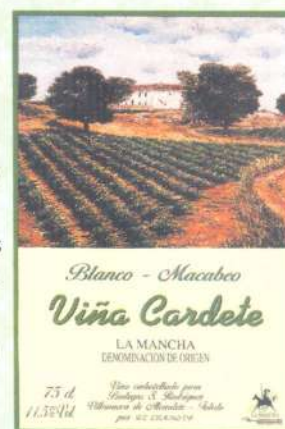
## VIÑA CARDETE Macabeo

Embotellado para BOD. SATURNINO RODRIGUEZ PEREA. Huertas, 6  
VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo) Tel.: 925 166 254

**FASE VISUAL** Amarillo brillante y muy limpio.

**FASE OLFATIVA** Potentes aromas a fruta, que recuerdan a la variedad de la que procede.

**FASE GUSTATIVA** Sabroso, ligero y afrutado.



nueva marca

## VIÑA BANCAL TEMPRANILLO

Elaborado por S. COOP. NTR. PADRE JESÚS NAZARENO  
Deportes, 20. 16709 SISANTE (Cuenca)  
Tel.: 969 387 094

**FASE VISUAL** De color púrpura intenso y tonos violáceos propios de su juventud.

**FASE OLFATIVA** Aromas potentes de frutas rojas.

**FASE GUSTATIVA** En boca, suave y largo y de paso muy agradable.



nueva presentación

## CASA GUALDA Selección TEMPRANILLO 1998

Embotellado para SDAD. COOP. NTRA. SRA. DE LA CABEZA  
Tapias, 8. 16708 POZOAMARGO (Cuenca)

**FASE VISUAL** Rojo picota de capa alta con ribete morado.

**FASE OLFATIVA** Notas intensas de frutos negros, junto a notas de tomillo y otras hierbas aromáticas.

**FASE GUSTATIVA** Suave, gustoso, vivo, con cierta elegancia en el paso y sutil sensación ahumada en el final de boca..

## Casa Gualda

Gran Vino para Guardar  
SELECCIÓN 1998 C&J  
UNFILTERED



EMBOTELLADO POR  
BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.  
POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA  
FOR R.E. CUE-14-OR - EUROS ESPAÑA

LA MANCHA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# NUESTROS VINOS

nueva presentación

## VERONÉS TEMPRANILLO 1999

Elaborado por S.A.T. SANTA RITA  
San Agustín s/n.  
16630 MOTA DEL CUERVO (Cuenca)  
Tel.: 967 180 348 y fax: 967 182 277

**FASE VISUAL** De color rojo picota de capa media alta.

**FASE OLFATIVA** Aromas limpios y agradables de frutas silvestres en el que destaca la variedad cencibel.

**FASE GUSTATIVA** Gusto fuerte y robusto, con largos toques tánicos, paso de boca agradable y con un final muy largo.



nueva presentación

## ROCHALES MACABEO

Elaborado y Embotellado por VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO, S. C. L.  
San Ildefonso, 53. 02600 VILLARROBLEDO (Albacete)  
Tel.: 967 140 193 y fax: 967 141 810

**FASE VISUAL** De color blanco pálido, limpio y brillante.

**FASE OLFATIVA** Potentes aromas que recuerdan la variedad de la que procede.

**FASE GUSTATIVA** En boca es limpio, agradable y muy equilibrado en toda su estructura.



nueva presentación

## GALÁN DE MEMBRILLA AIREN 1999

Elaborado por COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO  
Ctra. La Solana, 34. 13230 MEMBRILLA (Ciudad Real)  
Tel.: 926 636 660 y fax: 926 637 309

**FASE VISUAL** De color blanco pálido.

**FASE OLFATIVA** Aromas frutales intensos.

**FASE GUSTATIVA** En boca amplio y equilibrado, con un buen paso de boca.



nueva presentación

## TOMILLAR CRIANZA TEMPRANILLO 1995

Elaborado y Embotellado por COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS  
Ctra. Argamasilla, s/n. 13700 TOMELLOSO (Ciudad Real).  
Tel.: 926 510 865 y fax: 926 512 130

**FASE VISUAL** Rojo cereza cubierto con borde granate.

**FASE OLFATIVA** Nariz compleja, con notas de cuero, praline, tinta, cedro y especiadas.

**FASE GUSTATIVA** Potente y con cuerpo, manteniendo una buena evolución en botella.



nueva añada

## LOS GALANES TEMPRANILLO. Crianza 1997

Elaborado por COOP. SANTA CATALINA  
Cooperativa, 2. 13240 LA SOLANA (Ciudad Real)  
Tel.: 926 631 085 y Fax: 926 631 085

**FASE VISUAL** De color rojo picota con tonos violeta.

**FASE OLFATIVA** Aromas de vainillas y tostados.

**FASE GUSTATIVA** Limpio, redondo y algo tánico, lo que le permite evolucionar positivamente.



nueva variedad

## TORRE DE GAZATE SAUVIGNON BLANC 1999

Elaborado y Embotellado por VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S. C. L.  
Ctra. Toledo Albacete s/n. 13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)  
Tif.: 926 513 004 y fax: 926 528 001

**FASE VISUAL** Amarillo dorado, pálido, limpio y transparente,

**FASE OLFATIVA** Atractiva nariz, con potentes aromas de fruta tropical y otras hierbas aromáticas.

**FASE GUSTATIVA** Sabroso, ligero y afrutado.



# LA D.O. "LA MANCHA" ESTARÁ EN EL CENTRO DE LA ELABORACIÓN DE VINOS DURANTE EL SIGLO XXI

**H**oy día, el vino está viviendo un gran momento; el consumo de vino con Denominación de Origen está aumentando de forma clara en toda Europa, al contrario que ocurre con el vino de mesa, dejando evidencia de que el consumidor exige cada vez mayor calidad; algo de lo que somos plenamente conscientes en la Denominación de Origen "LA MANCHA", donde desde hace unos años se ha dado un salto cualitativo, orientando la enorme producción manchega hacia la obtención de vinos de calidad, la única posibilidad de futuro que tiene nuestra región si quiere incluirse con nombre propio entre los elaboradores de vinos de prestigio del siglo XXI.

Baste decir que en La Mancha se ha multiplicado por más de 10 la cantidad de barricas de roble destinadas a la elaboración de vinos con crianza (crianzas, reservas y grandes reservas) en la última década, pasando de menos de 50.000 en el año 1990 a rondar el medio millón en la actualidad.

Además, los datos de comercialización de nuestros vinos también son bastante halagüeños, puesto que las ventas han crecido un 9,5 % en 1999, lo que nos da una cifra de 70.336.918 millones de botellas y una facturación superior a los 20.000 millones de pesetas.

Por su parte, el volumen de las exportaciones creció un 7% durante el pasado año, pero, por si esto fuera poco, el valor de las ventas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en 1999 ha crecido por encima del 20%, pasando de los 3.652 millones conseguidos en 1998 a los 4.453 de 1999.

Nuestra Denominación de Origen está rellenoando un hueco que

han dejado en Europa otras Zonas de Producción que han elevado sus precios extraordinariamente en los últimos años, lo que nos ha permitido introducirnos en mercados difíciles, que han sabido valorar la excelente relación calidad-precio de los vinos de la D.O. LA MANCHA.

Lo cierto es que la realidad incontestable de los datos está situando poco a poco a la Denominación de Origen "LA MANCHA" en el lugar que le corresponde. La comercialización de vino embotellado ha crecido más del 74% en los últimos 6 años, mientras que las exportaciones de vino embotellado lo han hecho un 130% en el mismo período de tiempo, un dato muy positivo, pero con el que no nos conformamos, puesto que nuestro potencial de crecimiento es mucho mayor.

Otro hecho que nos llena de satisfacción es que cada vez haya más vino embotellado con Denominación de Origen LA MANCHA y menos producción de granel, algo expresamente potenciado por el Consejo Regulador, consciente del aumento de valor añadido que supone para los productores manchegos vender el vino en botella, lo que repercute en beneficio de todo el sector vitivinícola regional.

## NUEVAS TECNOLOGÍAS

Para conseguir ser una Denominación de Origen puntera en el próximo siglo no podemos quedarnos atrás en la gran revolución económica y cultural que ya está suponiendo la introducción de las nuevas tecnologías, como es el caso de Internet, un soporte muy

útil para ser usado como herramienta promocional, pero que aún lo es más si se usa como instrumento comercial. El comercio electrónico (e-business) a través de la red se incrementará extraordinariamente en los próximos años y los analistas dicen que el vino será uno de los productos estrella dentro de la rama de la alimentación en ese gran mercado mundial que se nos avecina.

Para estar preparados ante todos estos cambios, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", además de crear una página web propia en la que aparece todo tipo de información sobre los vinos de calidad manchegos (<http://www.lamanchado.es> y [www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com)), ha decidido impulsar la venta directa a través de Internet de los vinos acogidos a la D.O. LA MANCHA, por medio de acuerdos con instituciones financieras, como el que recientemente se firmó con Caja Rural ([www.ruraltienda.com](http://www.ruraltienda.com)).

## DIVERSIFICACIÓN

Hasta hace no mucho tiempo, La Mancha se caracterizaba por ser prácticamente una zona de monocultivo de Airén, con algo de Tempranillo (también conocido como Cencibel en nuestra región), pero hoy, en esta región hay una enorme gama de variedades (Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, en blancos; y Tempranillo, Cabernet-Sauvignon, Garnacha, Merlot y Shyrac, en tintos) acogidas a la Denominación de Origen "LA MANCHA", que posibilitan la obtención de vinos jóvenes y crianzas para todos los gustos, atendiendo

*LA MANCHA está rellenoando un hueco que han dejado en Europa otras Zonas de Producción que han elevado sus precios extraordinariamente*

# Á EN LA VANGUARDIA DE LA VINO DE CALIDAD



mejor a las demandas del mercado internacional.

Pero, además de la diversificación por variedades que hoy día nos encontramos en La Mancha, esta región también ha demostrado ser capaz de elaborar todo tipo de vinos, desde jóvenes varietales de extraordinaria calidad, hasta crianzas, reservas y grandes reservas, que agradarían al más exigente sumiller.

## ACCIONES PROMOCIONALES

Las presentaciones en distintos puntos de la geografía española y europea, y la asistencia a ferias seguirán siendo el eje de las actividades promocionales llevadas a cabo por el Consejo Regulador. Si en 1999, los vinos de calidad manchegos se presentaron en ciudades como Londres, Amsterdam, Estocolmo, Burdeos, Copenhague, Francfort, Hamburgo, Düsseldorf y Berlín, incidiendo en los mercados más importantes de nuestra Denominación de Origen, para el presente año tenemos previsto hacerlo en diver-

sas ciudades de Alemania, el Reino Unido, Holanda, Dinamarca, Suecia, Noruega, Finlandia, Polonia y Austria, lo que supone incrementar nuestra actividad en el área de Escandinavia y en Centroeuropa, dos zonas donde nuestras exportaciones cada vez tienen una importancia mayor.

Por lo que se refiere a la geografía nacional, en el mes de febrero realizamos una presentación en las Islas Baleares y poco después asistimos a Alimentaria, en Barcelona, la feria más importante del sector alimentario que tiene lugar en España, además de a otras muchas ciudades que todavía están por determinar.

## SOLICITUD A LA HOTELETERÍA Y LOS ESTABLECIMIENTOS COMERCIALES

Para que los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" tengan un desarrollo comercial acorde con la mejora tecnológica que han tenido las bodegas manchegas es necesaria la

colaboración de todos los sectores.

Por ello, quiero aprovechar esta ocasión para solicitar al sector hostelero que sea plenamente consciente de la gran evolución que ha tenido el vino de calidad manchego, incluyendo en sus cartas de vinos una representación adecuada de éstos.

Los restaurantes deben tener en cuenta que están ante un consumidor cada vez más exigente, por lo que los profesionales de la restauración deberían tener siempre una formación adecuada en materia de vinos, conociendo detalles como cuál es la temperatura de servicio más adecuada para cada tipo de vino o cuáles son las comidas con las combina mejor cada tipo de vino, etc.), además de velar al máximo por el estado de conservación del producto para que llegue al consumidor en las mejores condiciones posibles.

Sé que esto no es tan sencillo como parece, puesto que muchos profesionales desconocen lo que tienen que hacer para mejorar su formación en materia de vinos sin que ello les salga muy caro, por lo que quiero aprovechar para decir que desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" nos ofrecemos a dar cursos gratuitos de cata e información sobre cómo se debe conservar el vino a los restauradores que nos lo soliciten.

En lo que se refiere a la ubicación del vino en los grandes almacenes, me parece oportuno indicar que ésta debería hacerse atendiendo a criterios lógicos, por ejemplo, que los diferentes vinos de crianza estén juntos o, al menos, claramente distinguidos de los vinos jóvenes y, sobre todo de los vinos de mesa, para evitar que el cliente se confunda, además de servirle como elemento comparativo en su elección. ■

*Alfonso Alonso Ramos*  
Secretario del C.R.D.O. "LA MANCHA"

# VIDRIO, BOTELLA Y TAPÓN: SU RELACIÓN Y PARTICULARIDADES

## EL CORCHO V

*Continuación del número anterior (nº 22, dic. 99)*

### **L**a introducción del tapón

En el momento del taponado, el tapón debe estar colocado al nivel del plan de enrasamiento del descorche de la botella.

Un hundimiento de unos cuantos milímetros abajo de la zona de descorche hace perder una parte importante de la hermeticidad de la botella; deplorablemente es éste un caso que se encuentra muy frecuentemente.

Dos factores predisponen un hundimiento accidental del tapón:

- un cuello de botella ensanchado hacia abajo, en V invertida,
- un tapón de un diámetro inapropiado a la botella o un tapón demasiado seco.

Es el empujón dado, ya sea por el émbolo de la taponadora o bien por el sacacorchos, que va a provocar el movimiento hacia el interior de la botella.

El trayecto del émbolo es tal, que no puede provocar él solo este fenómeno, el cual ocurrirá en cambio bajo la fuerza de introducción de la espiral del sacacorchos.

En el caso del embotellado en caliente, la depresión producida por el enfriamiento del vino puede igualmente ser la causa de un ligero hundimiento del tapón, sin embargo éste será mínimo y sin consecuencia, siempre y cuando el ajuste sea correcto.

### **4. La rotación del tapón**

A veces ocurre, en el momento de la penetración del sacacorchos, que el tapón gire dentro del cuello de la botella.

En ese caso se trata generalmente de una falta de adherencia corcho-vidrio que puede haber sido provocada ya sea por falta de adecuación

entre las dimensiones del tapón y las de la botella, o bien por el resbalado excesivo del taponamiento.

Un ajuste inferior a 5 mm. que es obtenido al tener un cuello de botella demasiado ancho o bien al utilizar un tapón de diámetro demasiado reducido, tendrá como consecuencia un riesgo elevado de rotación del tapón. Cuando estos dos factores se encuentran asociados, el fenómeno resulta aún mucho más grave.

Un resbalado excesivo puede aparecer en los siguientes casos:

- con un tratamiento del tapón demasiado elevado en cantidad de producto o demasiado resbaladizo,
- bajo el efecto de la penetración accidental del producto resbalante dentro del cuello de la botella durante el tratamiento de superficie en frío de éstas,
- con todas las causas de "mojadura" del cuello que acarrearán la disminución de la adherencia del tapón una vez introducido sobre una película de vino.

Este último punto, que es muy frecuente por cierto, tendrá un efecto complementario al facilitar la rotación en el caso de un cuello de botella ancho, que de otro modo hubiera podido asegurar un ajuste suficiente.

### **5. La subida del tapón**

La subida del tapón junto con el chorreo, cuyas causas son comunes en ocasiones, son los incidentes más frecuentes que pueden encontrarse.

Muy a menudo este defecto resulta de la suma de varios factores en interacción, y uno de los principales es la sobre-presión producida al interior de la botella.

**5.1.** Un descorche en V va a favorecer la subida del tapón debido a la

acción de la presión interna de la botella. Este defecto, propio a la botella, es eliminado en general durante el control realizado en la vidriera.

**5.2.** En cambio, resulta mucho más difícil detectar un estrechamiento en profundidad que va a crear el mismo fenómeno de ascenso del tapón. En realidad no se trata realmente de un ascenso, sino de una "descompresión" del tapón. Cuando el tapón empujado por el émbolo penetra en la botella y encuentra un obstáculo, se comprime en sentido longitudinal. Una vez que la presión del émbolo cesa, el tapón se expande esta vez hacia arriba y sale de la botella (Fig. 1).

Los puntos críticos que provocan este fenómeno se encuentran entre 15 y 20 mm. del descorche de la botella en el caso de tapones de 38 mm, y con los tapones de 44 mm. de largo alrededor de 30 mm.

**5.3.** Un resbalado excesivo del tapón es posiblemente una de las causas de ciertos ascensos del mismo. En ningún caso puede tratarse de una causa única, pero eventualmente puede ser uno de los factores que se asocian a una presión excesiva o bien a un problema dimensional ya sea del cuello o del tapón.

**5.4.** Las causas de "mojadura" del cuello de la botella son muy numerosas: llenado a un nivel muy alto, proyección de vino durante la llegada brutal de la botella sobre el cono de centrado, etc ...

El tapón penetra entonces sobre una película de vino que no puede ser comprimida y sobre la cual va a resbalar sin adherirse al vidrio. Bajo el efecto de la presión interna de la botella, el tapón es expulsado sin esfuerzo, resbalando sobre la capa lubricante y saliendo de la botella; en este caso, la presión interna de la bote-

lla no es anormalmente alta.

**5.5.** En cambio cuando la botella está demasiado llena, un tapón con una buena recuperación elástica que permite tener una excelente hermeticidad instantánea, va a crear en el pequeño hueco delimitado, una presión tal que el tapón será expulsado fuera de la botella.

En las mismas condiciones, un nivel de vino más bajo, con un hueco más importante, no provocará bajo el tapón la creación de una presión suficiente para expulsarlo fuera de la botella.

En el caso de un taponado "al ras", con una botella totalmente llena hay ausencia de hueco y por lo tanto ninguna super-presión debida al vino podrá oponerse a la penetración del tapón ; éste va a expulsar un poco de vino y a entrar con fuerza en la botella.

El tapón no sube, pero la botella nunca será sin embargo totalmente hermética, y menos aún al sufrir las variaciones de temperatura. Ya hemos visto que, si el nivel del vino es demasiado elevado y que existe una buena hermeticidad tapón-botella, el tapón subirá.

Los medios que ya han sido detallados anteriormente para hacer bajar la presión instantánea dentro de la botella, evitarán también el ascenso del tapón, a saber:

- taponado al vacío o utilizando CO<sub>2</sub>,
- introducción rápida del tapón, etc...

Por supuesto parece muy atractiva la posibilidad de emplear un tapón con una recuperación elástica más lenta (con una humedad más escasa, con un mayor número de capas de crecimiento, etc...) con el cual la hermeticidad será menos buena y la presión resultará insuficiente para expulsar el tapón fuera de la botella. La hermeticidad al vino será rápidamente más débil y esta botella podrá fácilmente chorrear en el momento de ser acostada.

Una vez respetado el nivel de vino, se debe encontrar un término medio entre la humedad del tapón y la hermeticidad instantánea.

Los puntos que acaban de ser desarrollados atañen directamente la subida inmediata del tapón durante el embotellado. Otra causa de ascenso del tapón frecuentemente encontrada a posteriori, ya sea durante el almacenamiento o durante el transporte de las botellas, es una elevación de la tem-



peratura del vino.

**5.6.** La elevación de la temperatura de una botella ocasiona una dilatación del vino, una compresión del aire contenido bajo el tapón y una super-presión dentro de la botella.

Cuando este fenómeno es previsto de antemano, como en el caso de una exportación bajo un clima cálido por ejemplo, se deberá pensar en un aumento del volumen del hueco que se encuentra bajo el tapón. Para ello deberá respetarse de forma rigurosa el acoplamiento entre el nivel de llenado y la temperatura del vino y utilizarse un tipo de botella cuyo volumen útil sea liberado a 63 mm del descorche.

Una elevación rápida de la temperatura, sobre todo cuando la hermeticidad de la botella será buena, va a tener como resultado una subida del tapón que va a venir a empujar la cápsula.

En el momento en que la presión de hermeticidad específica del tipo de taponado obtenido no podrá soportar más la presión interna de la botella, ésta última comenzará a chorrear.

Durante el proceso de análisis consecutivo a un ascenso del tapón, además de la frecuencia de este defecto será importante determinar en qué momento se manifestó el ascenso, a fin de determinar las causas posibles.

## 6. Los defectos de hermeticidad

Las botellas que presentan fugas son a menudo confundidas con las botellas que tienen derrames, a nosotros nos parece necesario separar los dos tipos de botellas.

En el caso de las botellas que chorrean, el vino se infiltra entre el vidrio y el tapón, ocasionando pérdidas más o menos importantes. El chorreo puede presentarse en forma continua o únicamente momentánea e incluso

puede cesar sin ninguna intervención gracias al colmateo de las vías de fuga realizado por el extracto seco del vino.

Las botellas que se derraman presentan un defecto mucho más importante, es decir, un derrame a través de toda la longitud de un pliegue del tapón, fenómeno que puede difícilmente ser interrumpido y que provoca una pérdida tal de vino que la comercialización de la botella no será posible.

Las alteraciones de la presentación de la botella y de la calidad del vino son en este caso muy numerosas:

- presencia de moho sobre la cápsula, con un riesgo inherente de gusto a moho,
- desnaturalización del embalaje, cápsula, etiqueta, etc....
- degradación del vino, oxidación, picadura.

Esto crea para empezar, perjuicios financieros tales como el rechazo del pago del vino, su regreso, su desclasificación y re-acondicionamiento y enseguida perjuicios comerciales como la pérdida de la imagen de marca, de la clientela, de la confianza, de su circuito comercial, que son aspectos difíciles a evaluar financieramente pero seguramente de un alcance considerable.

Muy a menudo, en el caso de un defecto de hermeticidad, existen varios factores que intervienen ya sea como facilitadores o incluso como responsables de la fuga, ellos pueden estar ligados a la botella a la taponadora, al tapón, a las operaciones de taponado o bien a las operaciones de almacenamiento de las botellas.

Aquí examinaremos estos diferentes puntos en forma sucesiva. ■

# VINOS DE LA D.O. “LA MANCHA”

**C**omo ya hemos explicado en otras ocasiones, en la D.O. “La Mancha” se elaboran vinos de los siguientes tipos: jóvenes, tradicionales (de cosecha o vendimia), crianza, reserva, gran reserva y espumosos.

En este número hablaremos de los vinos de “crianza” que son aquellos que tienen una edad mínima de dos años (de los cuales uno debe ser en barrica o en botella). Estos vinos son en su mayoría tintos, dado que los rosados y blancos no suelen ser aptos para la misma por problemas de oxidación, pérdida de color y aromas y porque el gusto del mercado no los demanda.

Los vinos utilizados en La Mancha para su crianza deben proceder de las variedades autorizadas por el Consejo Regulador y pueden ser “varietales o monovarietales” (que son aquellos que están elaborados con una sola variedad de uva) o procedentes de un coupage de dos o más variedades, según desee el bodeguero definir o personalizar el aroma o el gusto de los mismos.

Pero debemos hacer notar aquí la diferencia entre un vino tinto “joven” y otro de “crianza”. Los primeros, que deben ser embotellados antes de los nueve meses de la vendimia, conservan una serie de características que con su crianza o envejecimiento se modificarían: tienen colores vivos —rojo violáceo o púrpura—, conservando plenamente sus aromas primarios (que son aquellos procedentes de la variedad con que fueran elaborados) y sus aromas secundarios (procedentes de las fermentaciones alcohólicas y malolácticas) y conservan, por su embotellado efectuado cuando el vino casi todavía no está del todo tranquilo, un poco de aguja por el carbónico natural producido durante su transformación de mosto a vino.

Los vinos de “crianza” suelen elegirse por los bodegueros, entre aquellos que tienen un grado alcohólico medio/alto, dado que durante la misma (sobre todo si esta tiene un período de madera), se produce una merma en dicha graduación.

Pero si bien los “jóvenes” tie-

## CRIANZAS I



nen todos sus aromas primarios y secundarios, los vinos de “crianza” adquieren bouquet o “aromas terciarios”, que son aquellos que se fenomenalizan durante su envejecimiento y son producto de su oxidación (si han estado en contacto con el aire —en barrica, como ejemplo—), o de su reducción, si su crianza fue efectuada totalmente en botella.

Durante este contacto con el aire, aunque el mismo sea leve, se produce un cambio en el color del vino que cambia del rojo púrpura o violáceo, según ya referimos, a un rojo vivo que tiende a “atejarse” con los años, cuando la crianza se alarga. El paso por barrica y el envejecimiento redondea sus aromas, aportándole taninos y olores propios al tipo de madera utilizada.

Debemos pensar que el vino es un producto vivo y que como tal debe cumplir con la cadena de nacer, criarse, avejentar y morir.

Los vinos de crianza continúan su evolución cuando son embotellados y conservados en condiciones idóneas de luz y temperatura y libres de ruidos y vibraciones. Esta evolución tiene una curva ascendente y un tiempo de estabilidad que depende, exclusivamente, del tipo de vino, de la variedad usada para su elaboración y de la buena conservación a que nos referíamos.

En barrica los vinos envejecen en forma distinta que en botella pero después de embotellados y pasado un tiempo, su bouquet aumenta a causa de su reducción (o asfixia).

Luego de esta estabilización y al cabo de los años, los vinos decaen y se vuelven planos, perdiendo la mayoría de sus cualidades.

Aunque no era objeto de este artículo hablar de la cata de vinos, aquellos que lean nuestra revista por primera

vez y no estén “muy impuestos en el tema”, notarán que en el mismo hemos dado unas pequeñas pautas sobre como diferenciar un vino joven de uno de crianza.

Como síntesis de lo ya dicho, diremos que:

- el análisis del color del vino, debe hacerse comparativamente entre uno y otro.
- Los aromas primarios se perciben nada más servido el vino en la copa, sin agitarlo.
- Los aromas secundarios se captan agitando fuertemente la copa.
- Los aromas terciarios (bouquet) se notarán después de agitar la copa con fuerza, como en el caso anterior, y tras dejarla reposar un poco.

No obstante, todos los vinos de calidad de la Denominación de Origen “La Mancha” están siempre identificados por el texto que contiene su etiqueta y por las características de su contraetiqueta o tirilla.

Aunque cada una de nuestras bodegas embotelladoras elabora vinos con una personalidad propia, en general podríamos decir que los vinos de crianza de La Mancha son redondos, equilibrados, que todavía conservan netamente los aromas de la variedad de la que provienen y a los que se le suman los producidos por la leve estancia en madera y su reducción en botella. Menos ligeros que los jóvenes, ya son aptos para acompañar cualquier tipo de comidas medianamente fuertes. Los vinos de la Denominación de Origen “La Mancha” están perfectamente controlados, son todos de primera calidad y su precio, si los comparamos con los de otras denominaciones, son sensiblemente más bajos. Aconsejamos, para terminar: beber con moderación y beber calidad. Nuestros vinos con D.O. “La Mancha” pueden beberse a diario.

Emulando al Ministerio de Sanidad y Consumo, cuando en las cajetillas de tabaco nos informa que el mismo es nocivo para la salud, diremos: “El C.R.D.O. “La Mancha”, advierte que el consumo moderado de sus vinos no perjudica la salud ni el bolsillo”. ■

## La D.O. "LA MANCHA" apuesta firmemente por unir Vino y Cultura, apoyando la publicación de varios libros

**L**a D.O. LA MANCHA apuesta firmemente por unir Vino y Cultura, apoyando la publicación de varios libros

La enorme actividad editora del Consejo Regulador es algo que viene de lejos, ya que, la difusión de la Cultura del Vino a través de los libros, fomentando el consumo moderado de esta bebida, se ha considerado un instrumento idóneo para promocionar los excelentes productos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Precisamente por seguir esta línea, en los últimos meses, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", ha intensificado la publicación de libros que tenían que ver con el mundo de la vid y el vino en todas las vertientes posibles: gastronomía, salud, turismo, literatura, etc.

A finales de 1999, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" editó dos libros de poemas, con una tirada de 1.500 ejemplares cada uno, donde se recogían los trabajos premiados en el conjunto de Certámenes Literarios "VINOS DE LA MANCHA" organizados por el Consejo Regulador desde 1995 hasta 1998.

Estos libros constituyen las dos primeras partes de una trilogía, que se completará con las obras premiadas en las ediciones de 1999 y la del presente año, que se otorgará a finales del mes de noviembre, por lo que el último tomo de la citada trilogía no podrá ver la luz hasta principios del año 2001.

El pasado mes de marzo también vio la luz el libro sobre el Seminario Internacional de Vitivinicultura organizado por el Consejo Regulador en junio de 1999, gracias a la colaboración de Caja Rural de Ciudad Real.

Las ponencias que aparecen publicadas en este libro permitirán al lector tener la ocasión de conocer las

últimas novedades que afectan al Sector Vitivinícola Europeo, sobre todo, en lo que se refiere a España y a La Mancha; los avances y progresos en investigación que se están desarrollando desde el ámbito universitario para conocer microbiológicamente los diferentes comportamientos de nuestras variedades y las últimas técnicas de marketing empleadas para una mayor y mejor comercialización de los vinos manchegos.

No podemos olvidarnos de citar en esta lista el libro *Historia de las Vides, Vinos y Quijotes de La MANCHA*, escrito por René H. Montarcé-Rieu y publicado el año 1997, donde se recoge, con una magnífica presentación y una elaboración exquisita, la historia y características de las viñas, los vinos y la gastronomía de nuestra región, prestando especial atención a todo lo que atañe a la Denominación de Origen "LA MANCHA" y a su Consejo Regulador.

También hay que señalar que, próximamente, se presentará la cuarta edición del libro *Nuestra Bodega*, completamente renovado con respecto a las ediciones anteriores y cuya realización ha sido coordinada por René H. Montarcé Reiu. Pero este libro será objeto de especial atención en próximas ediciones de Consejo Abierto. ■



# ALIMEN

## ESPLÉNDIDA ACEPTACIÓN LA D.O. "LA MANCHA"

Un total de 160 importadores se interesaron por los vinos de calidad manchegos

**L**os vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" tuvieron una espléndida aceptación en el Salón Internacional de la Alimentación y las Bebidas de Barcelona, que tuvo lugar entre el 6 y el 10 de marzo pasados y en el que estuvieron presentes vinos de la gran mayoría de las Denominaciones de Origen de España y del extranjero.

Las 16 bodegas que asistieron a Alimentaria dentro del stand del Consejo Regulador "LA MANCHA" recibieron multitud de visitas a lo largo de los cinco días que duró la Feria, estableciendo interesantes contactos comerciales con distribuidores y comercializadores del sector de la Alimentación, la Hostelería y la Restauración.

Además de la importante asistencia de prensa especializada y expertos en enología al stand de la Denominación de Origen "LA MANCHA", especialmente destacable fue la presencia de profesionales extranjeros muy interesados por la excelente relación calidad-precio de los vinos manchegos, que están encajando de forma idónea en el hueco dejado en los mercados europeos por otros vinos españoles que han elevado extraordinariamente sus precios en la última campaña.

De hecho, un total de 160 importadores se interesaron por los diferentes tipos de vino de calidad manchegos presentes en Alimentaria



(jóvenes, crianzas, fermentación en barrica, espumosos, etc.), de los cuáles, la inmensa mayoría eran europeos (aproximadamente 120), si bien, alrededor de 30 correspondían a distintos países de América y el resto a mercados asiáticos y africanos.

El stand del Consejo Regulador, que simulaba en su interior un típico patio manchego fue muy alabado por los numerosos visitantes que acudieron a dicho stand, que contó con unas dimensiones de 260 m<sup>2</sup>, lo que permitió que cada una de las bodegas participantes dispusiera de un espacio propio para exhibir su vino.

*Asistieron numerosos profesionales extranjeros muy interesados por la relación calidad-precio de nuestros vinos*

El Presidente y el Secretario del Consejo Regulador, Nicolás López Treviño y Alfonso Alonso, respectivamente, alternaron su presencia en Alimentaria a lo largo de la semana, ya que ésta es una feria que tiene una especial importancia para la Denominación de Origen "LA MANCHA", que ha tenido una destacada presencia en ella desde su inicio, hace ya 26 años.

Finalmente, no nos podemos olvidar de mencionar que, además del stand del Consejo Regulador, otras bodegas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" asistieron de forma individual al Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas de Barcelona: *Bodegas Ayuso* y *Bodegas Juan Ramón Lozano*, de Villarrobledo (Albacete); *Grupo Avilés y Alonso*, de Noblejas (Toledo) y *Bodegas Parra Jiménez*, de Las Mesas (Cuenca). ■

# ALIMENTARIA

## EXPOSICIÓN DE LOS VINOS DE



### Listado de bodegas de la D.O. "LA MANCHA" que asistieron a Alimentaria en el stand del Consejo Regulador

#### ALBACETE

Murimpex, S.A. de La Roda.

#### CIUDAD REAL

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares.  
 Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares.  
 Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos.  
 Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso.  
 Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso.

#### CUENCA

S. Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio.  
 Coop. San Isidro Labrador de Las Pedroñeras.  
 S. Coop. San Ginés de Casas de Benítez.  
 Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo.  
 S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo.  
 Coop. Ntra Sra. de la Cabeza de Pozoamargo.

#### TOLEDO

Finca La Blanca, S.L. de Puebla de Almoradiel.  
 Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas.  
 Bodegas Hnos. Morales, S.A. de Noblejas.  
 Bodegas J. Santos, S.L. de Villa de Don Fadrique.



# VINO Y SALUD



**Con este artículo terminaremos, por el momento, la sección "Vino y Salud" que venimos publicando en esta revista. El motivo de dicha decisión es que no queremos repetirnos en los conceptos y consejos que ya hemos dado al respecto, dado que no se han producido últimamente, novedades significativas en las investigaciones que se vienen desarrollando.**

**C**reemos que es hora de dejar de hablar de polifenoles, cis y transresveratrol, sus efectos como antioxidantes, sus ventajas en la prevención de enfermedades cardiovasculares, etc., y dejar trabajar a los científicos.

En toda España y en el mundo, los sectores implicados con la vitivinicultura están orgullosos del vuelco que han dado los expertos al respecto del consumo moderado de vino tinto. El tabú que tenían con el mismo, ha caído bajo el microscopio electrónico, los análisis y la informática aplicada a los hábitos alimentarios dejando en el olvido, por obsoletas, las opiniones (tal vez interesadas) de importantes organizaciones de la salud y de Ministerios relacionados con la sanidad y el consumo.

Después de todo lo comunicado sobre el tema por las publicaciones científicas y especializadas de todo el mundo, los intereses creados que tuvieron mezclado el consumo de vino con el de las "drogas duras" —situación de la que nuestro país no escapó—, hoy se haría imposible que un científico, un médico serio o una organización como la O.M.S., vuelvan a las andadas con su política anterior detractora del vino.

En otros órdenes de la alimentación (no debemos olvidar que el vino es un alimento) ya nos habí-

an hecho también la "vida imposible" diciéndonos que los pescados azules tenían un alto grado de colesterol, que el consumo de carne vacuna asada podía producir cáncer o que el aceite de soja, el de oliva o el de girasol, era más sano para la salud de los consumidores.

No hace demasiados meses se inició, con el apoyo de muchos sectores afines relacionados con la salud, una campaña multimillonaria de promoción para el consumo de la cerveza.

Entre las cosas que se decían en dicha campaña, se nos quería hacer creer que la rubia bebida no engordaba, que no producía gases, que no quitaba el apetito, que no dañaba al hígado, en síntesis, que era algo así como una "panacea" o "la purga de Benito" su ingestión.

Pero estas opiniones, increíbles cuando provienen de grandes científicos expertos en la materia, pueden haber sido fruto de un "mal momento de los mismos", porque imaginar otra cosa sería de Juzgado de Guardia o nos haría pensar que, tal como ocurre en las nuevas normativas para acceder a "soldado profes-

sional", nuestros universitarios (y los de todo el globo), pueden triunfar con un nivel de inteligencia de 70.

Después de los numerosos artículos que venimos publicando en *CONSEJO ABIERTO* sobre la materia, estamos seguros de que todos nuestros lectores ya están al tanto de que beber moderadamente vino tinto de calidad, es beneficioso para la salud, para el espíritu, para alejar a los jóvenes de la ingesta de otras bebidas alcohólicas de alta graduación, para redondear el sabor y los aromas de todas las comidas y para, porque no, darnos esa libertad de expresión de gesto de palabra y de sentidos, que consolida amistades, despierta amores, propugna aventuras, ayuda a la creatividad de los artistas y da felicidad a aquellos que nunca la han tenido, la han perdido o no son capaces de reparar en que existe.

La dirección de *CONSEJO ABIERTO* quiere, para terminar, dejar claro que esta revista se seguirá preocupando del tema y promete que cualquier noticia que llegue sobre el mismo a su redacción será publicada con premura.

Invitamos desde aquí a todos aquellos médicos que quieran colaborar con nosotros para que nos envíen artículos, propios o ajenos, que puedan agregar algo sobre cualquier novedad que se nos haya quedado en el tintero. ■

***beber moderadamente  
vino tinto de calidad,  
es beneficioso para  
la salud...***

# VINO Y GASTRONOMÍA

## Restaurante *CASA PEPE*

*(Carrión de Calatrava)*



dero o los platos de caza, entre los que destaca la perdiz roja, mientras que la gente del entorno se suele decantar por los pescados, el marisco, las carnes rojas y el cabrito asado.

La deliciosa variedad gastronómica de CASA PEPE no podía dejar de ir acompañada por una surtida carta de vinos, con una más que notable presencia de las marcas de la Denominación de Origen "LA MANCHA", como las que ahora se detallan: *Gran Verdad, Viña Cuerva, Tomillar, Merum, Añil Torre de Gazate, Señorío de Guadianeja, Yuntero, Gota de Oro, Campo Almaina, Rezuelo, Galán de Membrilla, Julián Santos, Viña Sabinar, Señorío de Ergueta, Portillejo, Estola, Árboles de Castillejo, Juan José, Finca La Blanca y Monte Don Lucio.* ■

**A**pocos kilómetros de Ciudad Real, junto a Carrión de Calatrava, se encuentra el Hotel Restaurante CASA PEPE, un establecimiento dotado de zonas de recreo, cafetería, salones para convenciones y 18 habitaciones dobles, cuyo éxito no ha sido fruto de la casualidad.

Hace ya varios años, José Crespo García, quien lleva al frente del negocio desde 1986, se propuso ofrecer un menú adaptado a las necesidades de todo tipo de público y aumentar el prestigio del local sin descartar el menú elemental destinado fundamentalmente a los clientes de carretera. Esto es posible, entre otros motivos, gracias a que este local cuenta con tres fabulosos comedores ("Patio Víctor Puerto", "Galería-Terraza" y "Azul") y a la línea empresarial que "Pepe" ha dado a este restaurante, atendiendo a cada persona de acuerdo con sus necesidades.

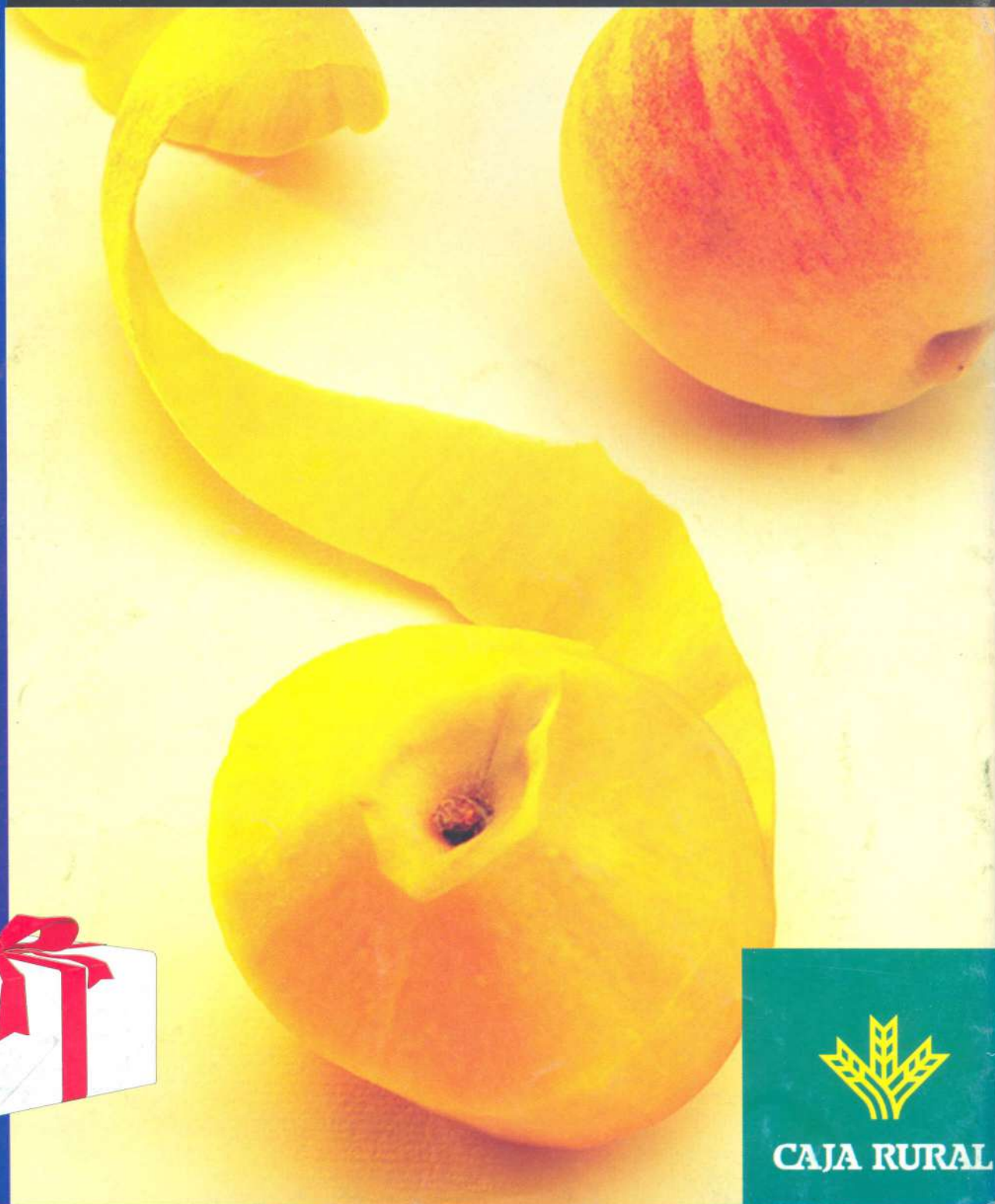
Hoy día, CASA PEPE se ha convertido en un restaurante de referencia para los vecinos de la capital y de toda la comarca durante los fines de semana.

Los clientes de fuera piden fundamentalmente platos regionales, como el asadillo, las gachas, el cor-



**Proteja su cosecha...  
¡Por lo que pueda pasar!**

**S**eguros **A**grarios



*Pídanos su obsequio  
al contratar su seguro*



**CAJA RURAL**