



CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Nº 24 - JULIO 2000



- ▶ • II SEMINARIO DE LA D.O. "LA MANCHA"
- ▶ • CONCURSOS 2000
- ▶ • LOS VINOS ECOLÓGICOS MANCHEGOS
- ▶ • PREMIOS GRAN SELECCIÓN

Editorial

Un manchego de calidad

Esta edición de Consejo Abierto, la número 24, se viste de luto por el fallecimiento de René H. Montarcé-Rieu, que ha sido, no sólo su creador, sino alma de esta revista desde que apareciese su primer número, allá por marzo de 1989.

Después de un año de luchar denodadamente contra la enfermedad, se marchó dejándonos un bagaje de integridad, fortaleza y sueños, algunos realizados y otros por realizar, pero que siguen vigentes en quienes tuvimos el privilegio de compartir parte de su vida. Siguiendo su última voluntad, sus cenizas fueron esparcidas en La Mancha, en la colina de los molinos de Alcázar de San Juan.

Aunque nacido en Argentina, su vinculación con nuestra tierra ha sido una constante desde que llegó a España, por eso el título, ¡un manchego de calidad!, que sirve tanto para él como para los vinos de esta tierra por los que René tanto luchó, resulta el más adecuado para definirle.

Enamorado del Quijote, de sus andanzas y de la tierra manchega, las colaboraciones de René con el Consejo Regulador han sido innumerables. Entre éstas, queremos destacar sus libros: Nuestra Bodega I, II y III, y el hecho con motivo del XXV aniversario de la creación de la Denominación de Origen: ¡Historia de las Vides, Vinos y Quijotes de La Mancha!

Desde hace más de 20 años su vida ha estado ligada a La Mancha y lo manchego. Hace tan sólo unos meses recibía el premio Especial a la Fidelidad y Colaboración en la Cultura del Vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA", un reconocimiento sobradamente merecido para un hombre que, como el mismo cita en el libro Nuestra Bodega III, su obra póstuma, ha ¡visto crecer ilusiones y personas entre párrafo y párrafo de libros y revistas, y el tiempo ha pasado, inexorable, como para demostrarle (y demostrar a los demás), que el futuro quimérico que intuíamos hace algo más de 25 años sobre el progreso de esta tierra y sus vinos, es hoy una realidad palpable! Nosotros queremos añadir, esta realidad a la que aludes ha sido posible gracias al esfuerzo incansable de personas como tú.

Sólo nos resta decir que, a partir de ahora, tu alma descansará eternamente entre los molinos y los viñedos de una tierra manchega que siempre mantendrá una deuda contigo.



CONSEJO ABIERTO

Alcázar de San Juan
Julio 2000

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. Un manchego de calidad

Página 3

Noticias breves

Página 4

Las rutas del vino VII

Página 6

Varietales

Página 8

Los sectores opinan

Página 10

II Seminario de la D.O. "LA MANCHA"

Página 12

Novedades en nuestros vinos

Página 14

Premios a la calidad de vinos embotellados

Página 16

Concursos 2000

Página 18

Vidrio, botella y tapón. El corcho V

Página 20

Vinos ecológicos D.O. "LA MANCHA"

Página 22

Premios Gran Selección

Página 23

Vino y Gastronomía

Portada

Obra Camino de Villarubia

Premio C.R.D.O. la Mancha 1999

Autor Diego Muñoz García

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

LOS VINOS DE LA D.O. "LA MANCHA" SE PRESENTAN EN CUATRO CIUDADES DE ANDALUCÍA

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se presentaron del 4 al 7 de julio en Cádiz, Marbella, El Ejido y Granada, en lo que ha sido, sin duda, la presentación más importante de nuestros vinos a lo largo del año 2000 en el Sur de España.

Una nutrida representación de las bodegas manchegas se ocupó de que la nueva y brillante realidad de los vinos manchegos sea conocida por los consumidores andaluces, una zona que ofrece enormes posibilidades de expansión para nuestra zona de producción, ya que las bodegas embotelladoras de La Mancha son capaces de ofrecer un producto de enorme calidad a un precio inigualable, una característica diferenciadora que ya ha servido a la Denominación de Origen "LA MANCHA" para conquistar importantes cuotas de mercado en toda Europa.

Hay que recordar que todas estas presentaciones son fruto del Convenio de Colaboración establecido entre el Consejo Regulador y la Excm. Diputación Provincial de Ciudad Real, que tiene por finalidad mostrar la calidad y singularidades de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en las ciudades más representativas de España.

ÉXITO DE LOS VINOS MANCHEGOS EN LA FERIA VIEVINUM DE AUSTRIA

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se han presentado con enorme éxito en la Feria Vievinum 2000, que tuvo lugar del 3 al 5 de junio en los Salones del Palacio Imperial de Viena, Holfburg.

Vievinum es un salón de carácter bienal, que se celebra por segunda vez y que nació con un concepto distinto al de una feria sectorial. No se trata, pues, de una feria abierta a todos los expositores, sino de una presentación/degustación con un concepto de "gourmet" de vinos de calidad en mesas.

La edición de este año ha contado con la participación de 506 expositores de países vitivinícolas como España, Francia, Italia, Chile, Sudáfrica, Australia, Portugal, Hungría y Eslovenia, además del país anfitrión, Austria.

Dentro de la representación española, los vinos de calidad manchegos han brillado con luz propia, valorándose especialmente la extraordinaria relación calidad-precio de éstos, que ha hecho que arrebaten grandes cuotas de mercado a otras denominaciones de origen del mundo en los países centro-europeos, con especial incidencia en Alemania y Austria.

Además, el público, formado en su mayor parte por importadores, restauradores, distribuidores, jefes de compra de grandes superficies, tiendas especializadas, mayoristas y prensa especializada en vinos, valoró muy positivamente las peculiaridades y extraordinaria calidad del vino manchego.

EL CONSEJO REGULADOR FELICITA AL NUEVO PRESIDENTE DE MÉXICO

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" mandó una carta de felicitación al recientemente elegido presidente de México, Vicente Fox Quesada, el primer hombre que ha conseguido derrocar al PRI, un partido que se mantuvo en el poder durante más de 70 años.

Hay que recordar que Fox Quesada visitó la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA" cuando aún era Gobernador del Estado del Guanajuato, y se mostró interesado por conocer la situación de los vinos de calidad manchegos. ■





El Campo de Calatrava

Las

Rutas del Vino VII

Los amantes de la naturaleza y la geología tienen uno de sus paraísos paisajísticos y geomorfológicos en este Campo de Calatrava, que cuenta con más de 100 puntos volcánicos en su término, algunos de los cuales acogen en su interior un importante conjunto lacustre de excepcional valor ecológico; otros forman parte de manantiales termales, conocidos popularmente como hervideros.

Comenzamos el recorrido por la carretera nacional 420 en dirección a Ciudad Real, pero antes de llegar a la capital debemos hacer un alto en un pueblo próximo:

Carrión de Calatrava

En su término se levantan los restos de lo que fuera, en época musulmana, la ciudad más importante del territorio manchego, Calatrava la Vieja, situada junto al Guadiana, al borde de la ruta que unía Córdoba y Toledo: Qalat Rabah.

Conquistada por las tropas cristianas con Alfonso VII para pro-

veer a la defensa del extenso territorio manchego, en ella se fundó la orden militar que habría de llevar su nombre: la Orden de Calatrava.

Sus restos, que constituyen un conjunto arquitectónico de excepcional interés histórico, son los que hoy todavía se pueden contemplar.

- 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 Naranja, S.L.

Ciudad Real

Localidad fundada en 1255 por Alfonso X como villa de realengo para equilibrar el inmenso poder de las Órdenes Militares (Calatrava, San Juan y Santiago). En 1420, el rey

Juan concede a la villa el título de ciudad, que pasa a denominarse desde entonces Ciudad Real.

Los edificios más destacados que se pueden visitar son: la iglesia de Santiago, del siglo XIII, el Convento de las Franciscanas, originario del XIV, y la Puerta de Toledo, que data de 1328 y se ha constituido en el auténtico emblema de la ciudad.

Tampoco podemos olvidarnos de otros lugares representativos, como son el Palacio de la Diputación, de estilo neoclásico, o la Plaza Mayor, en la que destaca el llamativo estilo gótico, con adiciones renacentistas, del Ayuntamiento.

Casa Rural Valdeolivo: Reposo y Naturaleza

Este edificio, situado en la carretera de la Atalaya, a pocos kilómetros de la capital y justo antes de llegar al precioso parque forestal que allí se encuentra, recuerda en su estética a las tradicionales construcciones manchegas, con predominio de los colores blancos en las paredes y ocre en las cubiertas.

*El Campo de Calatrava
cuenta con más de
100 puntos volcánicos
en su término*

En su exterior cuenta con una amplia zona ajardinada con césped en la que abundan los árboles de diversas especies, plantas de floración y trepadoras. También dispone de porches cubiertos, patio interior con fuente, piscina, barbacoa, pista de tenis y una calle de 90 mts. con hoyo para la práctica del golf.

En su interior, además de cuatro habitaciones dobles y una suite, destaca su biblioteca, en la que se encuentra múltiple información sobre la historia, cultura, geografía y tradiciones de la zona.

La Casa Rural Valdeolivo también organiza rutas en vehículos todo terreno, marchas de senderismo, rutas en bicicleta de montaña, así como recorridos por lugares de gran atractivo turístico: Valle de Alcudía y Sierra Morena, Castillos de la Orden de Calatrava, las Tablas de Daimiel, las Lagunas de Ruidera, etc.

En lo que a los vinos con Denominación de Origen la Mancha se refiere destaca la presencia de los elaborados por Bodegas Crisve de Socuéllamos (Yugo, Cristo de la Vega y Siglo XVI).

Continuando nuestro camino, y dejando a la derecha el embalse de la Vega de Jabalón, llegamos a **Aldea del Rey**; una población de interesan-



te arquitectura popular de una o dos plantas encaladas con pórticos de ladrillo y rejas. Además de la ermita de Nuestra Señora del Valle, situada en el centro, destaca el Palacio renacentista de la Clavería, que data del siglo XVI. También cuenta con el castillo-convento de Calatrava la Nueva, una de las fortalezas medievales más importantes de la provincia.

Calzada de Calatrava

Aunque este pueblo ha sufrido muchas modificaciones urbanísticas en los últimos años, todavía conserva algunas casonas antiguas, como la Hospedería de los Caballeros o la Casa de la Cadena, ambas del siglo XVII; además de la Casa de la Tercia.

También se puede visitar la parroquia de Nuestra Señora de la Asunción, cuyo crucero data de principios del XVII y en la que destaca una serie de tablas procedentes de un retablo del siglo XVI, obra de Juan Correa de Vivar.

- Bodegas embotelladoras que, previa

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

Castillo de Salvatierra, s.c.l.

Tras volver a Aldea del Rey y desviarnos por Argamasilla de Calatrava y Puertollano, llegamos a **Almodóvar del Campo**.

La ciudad del valle de Alcudía, que fue un antiguo asentamiento romano, tal y como prueban los numerosos yacimientos de su término, debe su nombre actual a los árabes, época en la que se alcanzó gran importancia.

Su casco antiguo es de traza medieval y sus monumentos religiosos más interesantes son la iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Asunción, con un magnífico artesonado mudéjar del siglo XIV y un retablo barroco; la ermita de la Trinidad, hoy Archivo municipal, del siglo XVII; la iglesia de Nuestra Señora del Carmen, etc.



VARIETALES DE LA

Macabeo



MACABEO

Sinonimias Viura, Macabeu, Alcañón, Perpignan

Descripción

• Cepa de porte erguido, vigorosa cuando dispone de suficiente humedad. Hojas jóvenes algodonosas de aspecto blanquecino. Hojas adultas de tamaño grande, de color verde

oscuro con cinco lóbulos. Seno peciolar con forma de lira y los bordes ligeramente superpuestos.

- Racimo de tamaño grande y compacto, con alas.
- Granos medianos, de color amarillo dorado cuando están maduros.

Desarrollo fenológico

- Brotación : tardía, ligeramente adelantada en unos tres días con respecto a la variedad airén y, por lo tanto, retrasada con respecto a la variedad Cencibel o Tempranillo.
- Envero: primeros de agosto.
- Maduración: primeros de septiembre.

Fertilidad de las yemas

Muy fértil.

Tipo de poda

La buena fertilidad y el tamaño de sus racimos hace que deba ser sometida a podas cortas, similares a las de la variedad airén.

Adaptabilidad

Su brotación tardía permite una adaptabilidad similar a la variedad airén. Los resultados obtenidos son similares, aunque se muestra un poco más exigente en terrenos frescos cuando se cultiva en seco.

Producciones

Similares a la airén o ligeramente por debajo en igualdad de condiciones. Muy productiva.

Sensibilidad al viento

Debido a su vigor y al rápido crecimiento en primavera, puede sufrir rotura de brotes por vientos fuertes si no se despunta a tiempo.

Sensibilidad a las enfermedades

Medianamente sensible a OIDUM y medianamente sensible a EXCORIOSIS.

Época de vendimia

Los mejores vinos se obtienen con vendimias en el entorno a los 11° Baume con adecuados contenidos de acidez y aromas. De maduración rápida, es necesario efectuar la recolección en la semana óptima.

Aptitudes enológicas

Produce vinos de mayor acidez a igualdad de contenido alcohólico que la variedad airén. Más aromáticos y con mayor contenido en extracto seco. En general, vinos más equilibrados y más fragantes. Produce excelentes vinos base para la elaboración de espumosos por el método tradicional de segunda fermentación en botella. Los vinos de la variedad Macabeo o Viura son de tonos amarillos muy agradables y brillantes. Sus aromas primarios son complejos y frutuosos. Son vinos sabrosos y frescos, con moderada acidez y gran paso de boca.

Chardonnay



CHARDONNAY

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: 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 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 aquéllos donde las heladas de primavera son especialmente tardías y fuertes. Asimismo, su cultivo está especialmente indicado en formas apoyadas, en espaldera, que permiten dejar varas de producción. En nuestros climas, esto determina la necesidad de disponer de suficientes recursos hídricos.

En estas condiciones proporciona producciones ligeramente inferiores a las de la variedad Macabeo.

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 podredumbres 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 vinos de excelente contenido alcohólico, adecuadamente equilibrados con la acidez total. Ricos en extracto seco y de elegantes aromas, resultan vinos 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 gramos por litro, expresada en ácido tartárico.

D.O. "LA MANCHA"

Cabernet S.



CABERNET SAUVIGNON

Sinonímias Tinto fino, UI de Llebre

Descripción

- Cepa de porte erguido y vigor medio. Hojas adultas de tamaño medio, brillantes con cinco lóbulos y senos muy marcados.
- Racimo pequeño, con peso medio entorno a

los 150 gramos.

- Granos esféricos, pequeños, con hollejos ricos en antocianos, con la pulpa incolora.

Desarrollo fenológico

- Brotación: ligeramente más tardía que en la variedad Cencibel o Tempranillo.
- Envero: primeros de agosto.
- Maduración: mediados de septiembre.

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

- Cepa de acentuada rusticidad que se adapta a todas las condiciones de cultivo. Sin embargo, debido al pequeño tamaño de los racimos y a su número, las vendimias manuales resultan muy costosas. Esta variedad responde a la recolección mecanizada, pero para ello es necesario su cultivo en espaldera. Dicho sistema de cultivo, en nuestra región, exige la disponibilidad de humedad suficiente durante el verano.

Producciones

- Medianamente productiva, resultando las cosechas similares a las obtenidas con la variedad Cencibel o Tempranillo.

Sensibilidad al viento

- No presenta problemas en condiciones normales.

Sensibilidad a enfermedades

- Poco sensible a OIDIUM y 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 elevada, así como su contenido en materias tánicas, por lo que está especialmente indicada para la obtención de vinos de crianza.
- Combina inmejorablemente con la variedad Cencibel o Tempranillo, consiguiéndose, con la mezcla, características organolépticas superiores a cada varietal independiente.

Época de vendimia

- De maduración media-tardía, requiere vendimias en el entorno de los 12-13° Baume, obteniéndose vinos desequilibrados a partir de dicho momento.

Moravia



MORAVIA

Sinonímias Crujidera, Moravia dulce, Brujidera y Trujidera

Descripción

- Cepa de porte postrado, con un sarmiento corto (0,62 m.), fuerte y poco ramificada. Su hoja adulta es orbicular, grande seno peciolar con bordes superpuestos, pentalobulada, con seno superior en U, haz glabro, envés veloso, con cinco nervios, limbo torcido, lóbulos torcidos, ángulo del vértice de lóbulo terminal obtuso, superficie lisa, dientes de lados convexos de color verde botella con algo de brillo y limbo medio grueso.
- De peciolo medio, arañoso. Los racimos son grandes y compactos, con pedúnculo visible, baya media-gruesa (10-21 mm.), tamaño irregular y color negro azulado con pruina, coloración regular, zumo incoloro, piel media, pulpa crujiente y sabor neutro.

Desarrollo fenológico

- De brotación media.
- Fertilidad de las yemas:
- Se caracteriza por su buena fertilidad en todas las yemas.

Tipo de poda

- Poda corta con formación en cabeza, tipo manchego.

Adaptabilidad

Perfectamente adecuada al terreno y la climatología de La Mancha.

Producciones

- Ofrece buenos rendimientos.

Sensibilidad al viento

- No presenta especiales problemas.
- Sensibilidad a las enfermedades:
- En las condiciones ecológicas de La Mancha no presenta problemas relevantes.

Época de vendimia

- Requiere vendimias entorno a los 12-13° Baume, lo que suele coincidir con la última quincena de septiembre.

Aptitudes enológicas

- Produce vinos aromáticos y altos en acidez muy adecuados para hacer coupages con otras variedades, especialmente la Garnacha. Tienen un tono violáceo y un paso de boca completo y estructurado.





LOS SECTORES OPINAN

Manuel Borja Nuñez-Cacho, gerente de la Coop. Ntra. Sra. del Espino de Membrilla (Ciudad Real)

Esta cooperativa, que se fundó en 1956 y cuenta con 372 socios, propietarios de 2400 hectáreas de viñedo, ha tenido como gerente a Manuel Borja Nuñez-Cacho desde 1983

¿Qué producción aproximada tiene su cooperativa?

Este año la cosecha rondará los 17 millones de kilos de uva, de los que la mayor parte procede de la variedad Airén, aunque también disponemos de Tempranillo o Cencibel y Macabeo, que están adquiriendo una importancia cada vez mayor. Además, con los planes de reestructuración de viñedo que se llevarán a cabo los próximos años es probable que tengamos algo de Cabernet-Sauvignon y Merlot.

En cuanto al embotellado, del que el 85% corresponde a variedades tintas, tengo que decir que, de momento, nuestra producción se limita a 70.000 botellas, de las cuales, 25.000 son de crianza, aunque tenemos intención de ampliar esta cifra sustancialmente, llegando a las 130.000 botellas de crianza en el año 2002. Por esta razón, en breve plazo instalaremos una planta embotelladora capaz de cubrir nuestras necesidades futuras.

¿Además de la futura instalación de la embotelladora, tienen en mente algún proyecto más?

En 1996 iniciamos un proceso de renovación en nuestra bodega, gracias al cual hoy contamos con tecnología punta en lo que a elaboración de vinos se refiere (equipo de frío, audiovisuales, depósitos de acero inoxidable, etc...)

Pero no pensamos pararnos aquí. De hecho, estamos estudiando el

traslado de nuestras instalaciones al futuro polígono industrial de Membrilla, puesto que las actuales se nos pueden quedar algo pequeñas una vez que concluyamos todos las renovaciones que tenemos previstas.

Además, este año hemos iniciado un plan de comercialización de proyección nacional que ha tenido como primera acción la presentación de nuestros vinos en 4 ciudades de Andalucía, llevada a cabo en colaboración con el Consejo Regulador "LA MANCHA". También tenemos que realizar presentaciones en Madrid y en el País Vasco, y más tarde, nuestra intención es introducirnos en los mercados exteriores, centrándonos en Alemania y el Reino Unido, ya que consideramos que ambos mercados son muy interesantes para nuestros vinos.

¿Cómo ve el futuro de la vitivinicultura manchega?

El sector vitivinícola en nuestra región está viviendo un momento muy interesante, ya que la reestructuración es inminente, no sólo en lo que se refiere a las explotaciones vitícolas, sustituyendo las variedades excedentarias por otras con mayor demanda, sino también en lo que atañe a la comercialización, potenciando cada vez más la venta de vino embotella-

do, con marca, frente al granel. Además, esto contribuye a la diversificación del mercado que resulta tan necesaria en una región con una producción tan elevada como es el caso de La Mancha.

¿Qué opinión le merece la Denominación de Origen "LA MANCHA"?

Considero que la Denominación de Origen "LA MANCHA" juega un papel fundamental a la hora de velar por el buen nivel de los vinos de nuestra región, ya que el sector del vino puede tener un gran futuro en La Mancha, pero para ello, además de seguir luchando por mejorar la calidad, hay que tener cuidado para que los precios no se disparen.

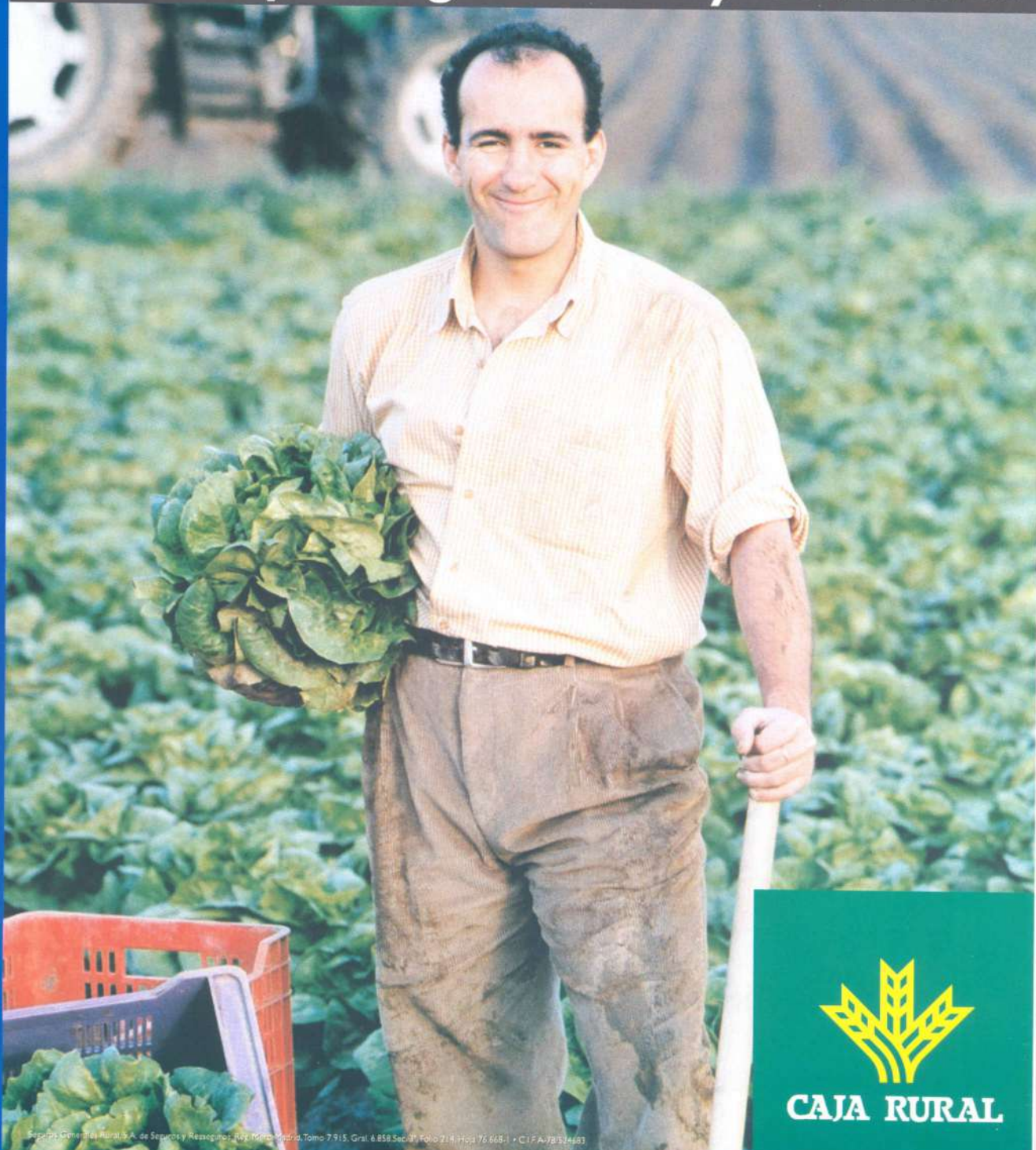
La imagen de nuestros vinos es cada vez mejor, aunque todavía tenemos un enorme potencial por explorar, algo que yo considero que se haría mejor si se pudiesen en marcha las subdenominaciones, ya que en una zona tan inmensa como la nuestra, con tantas marcas distintas, es muy difícil de cubrir desde el punto de vista del marketing. Creo también que hay que seguir ganando imagen, algo para lo que la Denominación de Origen "LA MANCHA" es muy necesaria, pero no podemos saturar el mercado con multitud de nombres imposibles de recordar para un consumidor normal. ■



Para que se sienta seguro

S

Seguro de Accidentes
Exclusivo para Agricultores y Ganaderos



CAJA RURAL

El II Seminario de la I tuvo una gran aceptación po

El Seminario, que tuvo una duración de cuatro días, se ocupó de los temas más actuales que afectan al sector vitivinícola en general, y manchego en particular. En su discurso de inauguración, el presidente de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, dijo que el Seminario debería servir de punto de partida en la mejora y aplicación de las últimas tecnologías a nuestros viñedos, algo fundamental, puesto que "el buen vino empieza por hacerse en la viña".

En el Seminario se impartieron conferencias tan interesantes como la ofrecida por las doctoras Karla Slowing Barrillas y Pilar Serranillos Cuadrado, quienes avanzaron algunos de los resultados del estudio sobre el resveratrol en los Vinos de La Mancha, destacando la gran presencia de éste y otros antioxidantes, capaces de prevenir enfermedades cardiovasculares y la aparición de cáncer, en los vinos de calidad manchegos frente a los vinos analizados en otras regiones europeas.

Las "Técnicas de Persuasión y Negociación en la Venta" y "El Plan de Marketing" fueron otras de las ponencias más destacadas del día 23, dedicado a la comercialización de vinos, destacando aspectos como las enormes posibilidades que ofrecen las nuevas herramientas, como Internet, en la distribución de productos de las características del vino en el futuro.

Las nuevas tecnologías y la investigación tampoco quedaron fuera de este Seminario, ya que, entre otros muchos, la Jefa de Área de Control de Calidad y Análisis Instrumental de la Estación



Inauguración y Clausura del II Seminario de la D.O. "LA MANCHA"

Enológica de Haro (La Rioja) se refirió a las "Mejoras Técnicas en el Control de Calidad de Uvas y Vinos".

En lo referido a los temas vitícolas propiamente dichos, el Seminario organizado por la Denominación de Origen "LA MANCHA" contó con ponentes de

prestigio internacional, como José Ramón Lisarrague, profesor de la Universidad Politécnica de Madrid, que habló sobre los "Sistemas de Conducción en Espalderas".

El delegado provincial de la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente de Castilla-La Mancha, Esteban Esquinas, y el presidente de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño fueron los encargados de clausurar el II Seminario de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que tuvo lugar la tarde del 23 de junio.

En su discurso de despedida, el Presidente de Consejo Regulador animó a los bodegueros a "luchar por estar presentes en todos los mercados..."

D.O. "LA MANCHA" por parte de los vitivinicultores

Esteban Esquinas aprovechó su intervención para destacar las grandes perspectivas del sector vitivinícola castellano-manchego en el futuro y alabó las iniciativas destinadas a la formación de los profesionales de este sector, como este Seminario, impulsado gracias a la decisión de los responsables de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

En su discurso de despedida, el Presidente del Consejo Regulador

"El buen vino empieza por hacerse en la viña"

de la Denominación de Origen "LA MANCHA" destacó el arraigo que está consiguiendo este Seminario entre los vitivinicultores manchegos tras la positiva experiencia de estos dos años y animó a los bodegueros a "luchar por estar presentes en todos

los mercados, con la seguridad de tener un excelente producto a un precio inmejorable".

Finalmente, López Treviño no quiso olvidarse de agradecer su apoyo a las instituciones que han colaborado con el Consejo en la organización: el Ministerio de Nuevas Tecnologías; a través del Instituto Nacional de Investigaciones Agrarias (INIA), el Centro de Formación Torras & Asociados y Caja Rural de Ciudad. ■



NOVEDADES EN

nueva marca

VIÑAS DEL ANDANTE **TEMPRANILLO 1999**

Embotellado por IRJIMPA, S.L., Glorieta, 4
16.650 LAS MESAS (Cuenca)
Tel.: 967 155 243

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

FASE OLFATIVA Aromas de frutas rojas, potentes y limpios.

FASE GUSTATIVA En boca, suave y largo.



nueva marca

CASTILLO DE TORMÓN **Blanco 1999**

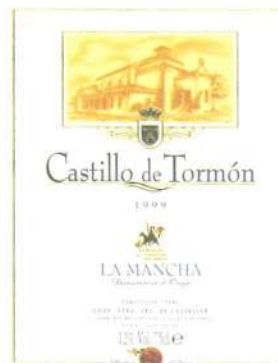
Embotellado para COOP. NTRA. SRA. DE CASTELLAR
Cirilo Cantero, 14.

45.360 VILLARRUBIA DE SANTIAGO (Toledo)
Tel. y fax: 925 150 059

FASE VISUAL De color rojo amarillo pálido.

FASE OLFATIVA Aromas florales y afrutados.

FASE GUSTATIVA En boca destaca su frescura y armonía, comportándose como un vino joven en su plenitud.



nueva marca

CAMPO SECO **TEMPRANILLO**

Embotellado por BODEGAS MAZORRAL. 02630 LA RODA (Albacete)
Tel.: 967 445 027
y Fax: 968 302 138

FASE VISUAL Color rojo con tonalidades violáceas, de capa media/alta, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA Aromas finos, elegantes e intensos.

FASE GUSTATIVA En boca es sabroso y ligeramente tánico, bien estructurado y persistente.



nueva marca

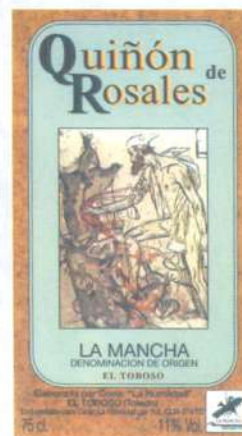
QUIÑÓN DE ROSALES **Tinto**

Embotellado por COOP. LA HUMILDAD.
Avda. Castillo-La Mancha, 13
53 EL TOBOSO (Toledo)
Tel. y fax: 925 197 043

FASE VISUAL De color rojo granate, limpio y transparente.

FASE OLFATIVA Aromas de frutas frescas, continuados y persistentes.

FASE GUSTATIVA En boca es potente, carnoso, elegante y con un final tánico y agradable.



nueva marca

TARAY **TEMPRANILLO 1999**

Elaborado y Embotellado por COOP. SANTO NIÑO DE LA BOTA
Charco, 14. LAS MESAS (Cuenca). Tel.: 967 155 074
Fax: 967 167 317

FASE VISUAL De color rojo violáceo con gran viveza y limpieza.

FASE OLFATIVA Aroma floral típico de la variedad Cencibel o Tempranillo.

FASE GUSTATIVA Gran personalidad en boca, resultando equilibrado, suave y de paso agradable



nueva marca

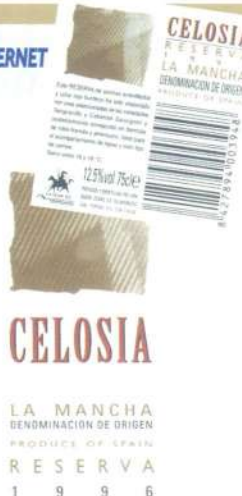
CELOSÍA **Reserva, TEMPRANILLO-CABERNET**

Producido y embotellado por JUAN RAMÓN LOZANO, S.A.
Avda. Reyes Católicos, 156
02600 VILLAROBLEDO (Albacete)
Tel.: 967 141 907
Fax: 967 145 843

FASE VISUAL De color rojo violáceo con buena evolución.

FASE OLFATIVA Aromas complejos con olores de vainillas propios de la crianza.

FASE GUSTATIVA En boca, robusto, amplio y elegante.

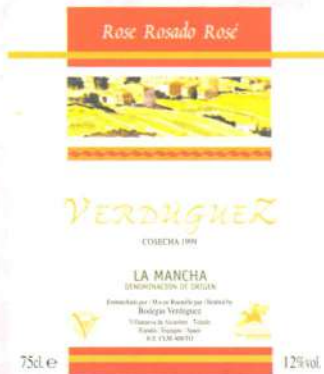


NUESTROS VINOS

nueva marca

VERDÚGUEZ ROSADO. Cosecha 1999

Elaborado y Embotellado por BODEGAS VERDÚGUEZ
Los Hinojosos, I. 45.810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)
Tlf.: 925 166 394
Fax: 925 166 148



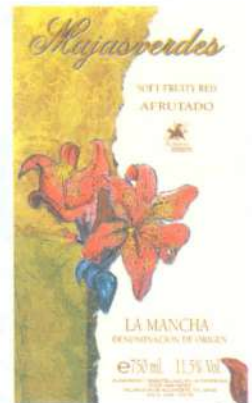
FASE VISUAL De color rosa fresa, limpio y brillante.
FASE OLFATIVA Aromas intensos de frambuesa.
FASE GUSTATIVA Sabor fresco y agradable, con un postgusto intenso..

75cl. e 12% vol.

nueva presentación

MAJASVERDES TEMPRANILLO

Elaborado y Embotellado por COOP. SAN ISIDRO
Camino Esperillas, s/n. 45.810
VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)
Tel. y fax: 925 166 350



FASE VISUAL De color púrpura intenso, limpio y brillante.
FASE OLFATIVA Aromas finos y potentes.
FASE GUSTATIVA Suave y largo en boca, con potente vía retronasal.

nueva presentación

VIÑA ALAMBRADA Crianza 1997

Elaborado por BODEGAS HNOS. RUBIO, S.L. Ctra. Villanueva, s/n.
45.740 VILLASEQUILLA (Toledo)
Tel.: 925 310284
Fax: 925 325 133



FASE VISUAL De color rojo cereza, con tonos grandes
FASE OLFATIVA Aromas intensos, con marcados dejos de frutas.
FASE GUSTATIVA Con cuerpo y sabrosidad, a la vez que largo y con un buen postgusto..

nueva presentación

D'QUEVAS SANTOYO BRUT NATURE

Elaborado por VIÑEDOS Y RESERVAS, S.L.
Ctra. Quintanar, s/n. 45.810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo).
Tel.: 925 167 536 y fax: 925 167 260



FASE VISUAL De color amarillo acerado, con burbujas finas y persistentes.
FASE OLFATIVA Aromas limpios.
FASE GUSTATIVA Agradable en boca y muy persistente.

nueva añada, saldrá al mercado el próximo mes de diciembre

VEGA DE AZUER Crianza 1998

Elaborado y embotellado por IND. VINÍCOLAS LOS CANDEALES, S.L.
Ctra. Córdoba-Tarragona, Km. 231.
13250 DAIMIEL (Ciudad Real)
Tel. y Fax: 926 850 765

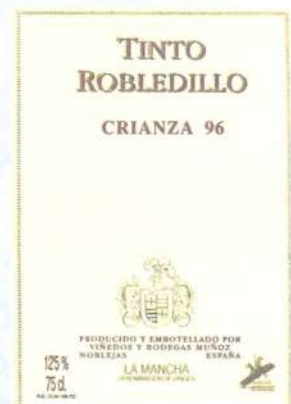


FASE VISUAL De color rojo rubí.
FASE OLFATIVA Aromas potentes a vainilla y tostados.
FASE GUSTATIVA Equilibrado en boca, muy bien estructurado y con largo postgusto.

nueva añada

TINTO ROBLADILLO Crianza 1996

Producido y embotellado por VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L.
Ctra. Villarrubia, 11.
45350 NOBLEJAS (Toledo)
Tel.: 925 140 070 y fax: 925 141 334



FASE VISUAL De color rubí teja, limpio y brillante.
FASE OLFATIVA Potente nariz, con aromas complejos de crianza.
FASE GUSTATIVA Suave y cálido al paladar, siendo persistente en su final.

LA DENOMINACIÓN DE ENTREGA L A LA CALIDAD DE LOS

El día 11 de mayo se celebró la entrega de premios de la XIII edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA", donde se premiaron los tres mejores vinos en cada una de las categorías que ampara esta Denominación de Origen (blancos, rosados y tintos jóvenes y tradicionales, vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva, y espumosos), a juicio de un Jurado Nacional por el procedimiento de Cata Ciega.

Dicho Jurado estuvo compuesto por representantes de los Enólogos, la Denominación de Origen, del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, la Hostelería, la Distribución y la Prensa Especializada en Vinos.

Los vinos que tomaron parte en la Cata Final, realizada el pasado día 4 de mayo, fueron los que mejor puntuación obtuvieron por parte del

El Comité de Calidad del Consejo Regulador valoró un total de 543 muestras pertenecientes a 149 bodegas diferentes

Comité de Calidad del Consejo Regulador, que valoró un total de 543 muestras, utilizando la ficha de cata homologada por la Unión Española de Catadores y del propio Consejo Regulador.

El acto de entrega de premios, que tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, contó con la presencia de numeroso público, entre los que se encontraban el Director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares y el Alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo; así como numerosos periodistas especia-

lizados en el sector vitícola y representantes de diversos Medios de Comunicación de Castilla-La Mancha.

El Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, mostró su satisfacción por el nivel alcanzado por los vinos de calidad manchegos en la edición de este año y agradeció a las autoridades presentes y a los Medios de Comunicación su esfuerzo en el apoyo a los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

López Treviño también felicitó a las bodegas ganadoras, así como a todas y cada una de las personas que han hecho posible el buen nivel alcanzado por los vinos manchegos en esta edición.

Tras la intervención del Presidente del Consejo Regulador, los asistentes al acto pudieron degustar, en el cóctel que tuvo lugar tras la entrega de premios, las delicias de los numerosos vinos manchegos de calidad. ■



ORIGEN "LA MANCHA"

LOS PREMIOS

VINOS EMBOTELLADOS

PREMIOS A LA CALIDAD. Vendimia 1999/2000

■ GRUPO DE VINOS BLANCOS

1º clasificado	<i>Yugo</i> 1999	Sdad. Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
2º clasificado	<i>Zagarrón</i> 1999	Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca).
3º clasificado	<i>Yuntero</i> 1999	Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

■ GRUPO DE VINOS ROSADOS

1º clasificado	<i>Yugo</i> 1999	Sdad. Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
2º clasificado	<i>Viña del Castillo</i>	Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
3º clasificado	<i>Canforrales</i> 1999	Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).

■ GRUPO DE VINOS TINTOS

1º clasificado	<i>Calderico</i> 1999	Coop. Castillo de Consuegra de Consuegra (Toledo).
2º clasificado	<i>Casa la Teja</i> 1999	Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).
3º clasificado	<i>Entremontes</i> 1999	Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo).

■ GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

1º clasificado	<i>Cuevas Reales</i> 1996	Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas (Toledo).
2º clasificado	<i>Tomillar</i> 1995	Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).
3º clasificado	<i>Cinco Almudes</i> 1997	Coop. del Campo San Ginés de Casas de Benitez (Cuenca).

■ GRUPO DE VINOS RESERVA

1º clasificado	<i>Allozo</i> 1994	Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).
2º clasificado	<i>Campos Reales</i> 1996	Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).
3º clasificado	<i>Estola</i> 1994	Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

■ GRUPO DE VINOS GRAN RESERVA

1º clasificado	<i>Estola</i> 1987	Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).
2º clasificado	<i>Allozo</i> 1992	Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).
3º clasificado	<i>Don Fadrique</i> 1990	Bodegas J. Santos, S.L. de la Villa de Don Fadrique (Toledo).

■ GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

1º clasificado	<i>D' Cuevas Santoyo Brut</i>	Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).
2º clasificado	<i>Mantolán Brut</i>	Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).
3º clasificado	<i>D' Cuevas Santoyo Brut Nature Millenium</i>	Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).



CONCURSOS 2000: "

CONVOCATORIAS. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", conocedor y consciente de la sensibilidad y el esfuerzo que están realizando la Hostelería y restauración para promover el consumo de nuestros Vinos de Calidad entre su clientela. CONVOCA:

VII CONCURSO NACIONAL "VINOS DE LA MANCHA" PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Como reconocimiento y premio a esta labor con arreglo a las siguientes **BASES**

PARTICIPANTES Podrán participar todas las Empresas y personas físicas dedicadas a la Hostelería y Restauración.

PRESENTACIÓN Los interesados podrán enviar un informe, lo mejor documentado posible, que a su juicio le permita competir con otros concursantes, con un contenido máximo de tres folios a doble espacio, que deberá acompañarse de fotografías del establecimiento, catálogos y cartas de Restaurante que demuestren una meritoria labor a favor de los Vinos de Calidad, con presencia de los de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

VALORACIÓN El Jurado Asesor valorará, además de la documentación presentada, el número de marcas y tipos en los diferentes grupos de Vinos (Jóvenes, Tradicionales, Crianza, Reserva, Gran Reserva y Espumosos), que ofrece a su clientela el establecimiento.

La propuesta del Jurado Asesor será analizada por el Consejo Regulador y podrá no tener carácter vinculante en la concesión de los premios.

El Consejo se reserva el derecho de realizar las comprobaciones y consultas

necesarias en cada caso, que pudiera servir de base para sus decisiones.

Los ganadores del concurso serán informados con la suficiente antelación.

PLAZO DE ADMISIÓN Está comprendido entre los días 16 de Octubre y 10 de Noviembre de 2000, en las oficinas del Consejo Regulador, Avenida de Criptana, nº73, 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real), en horario de oficina y contra entrega de recibo acreditativo de la recepción de la solicitud.

La documentación, también se puede remitir por correo o agencia de transportes, libre de gastos.

PREMIOS

Primero 350.000 Ptas. y Trofeo Conmemorativo.

Segundo 175.000 Ptas. y Trofeo Conmemorativo.

A juicio del Consejo Regulador, podrán existir premios compartidos o desiertos.

ENTREGA DE PREMIOS

La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, coincidirá con la presentación de Vinos Nuevos de la Campaña 2000/2001. La presentación a este Certamen supone la aceptación total e incondicional de estas BASES, sin excepción.

VII EXPOSICIÓN NACIONAL DE FOTOGRAFÍA "VINOS DE LA MANCHA"

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE FOTOGRAFÍA ANTIGUA VITIVINÍCOLA. Con arreglo a las siguientes **BASES**

1 Podrán participar todas las personas, bodegas, entidades e instituciones que lo deseen.

2 Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.

3 La entidad convocante podrá adquirir obras hasta un valor de 450.000 Ptas.

4 Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo, se montará una exposición, que será inaugurada el 1 de Diciembre de 2000 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto, la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 30 de Diciembre.

5 Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 16 de Octubre y 10 de Noviembre en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive por el medio que cada participante elija.

6 Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.

7 La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a sábado de 12:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.

Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente como se indica en el punto 5 de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.

8 Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la

devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

9 La entrega de premios se anunciará previamente, coincidiendo con la presentación de los Vinos Nuevos de la campaña 2000/2001.

10 El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.

11 El Jurado Asesor nombrado por el Consejo Regulador se reunirá en la segunda decena de Noviembre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.

12 La temática será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de 5.

13 En cuanto a la técnica, será viraje en sepia, con tamaño de imagen de 30 x 40 cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 x 50 cm.

14 Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor, que se fijará de forma indeleble.

DISPOSICIÓN FINAL

Uno Las obras adquiridas en estas Exposiciones por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

Dos Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables. "LA MANCHA".

Vinos de la Mancha

VI EXPOSICIÓN NACIONAL DE PINTURA "VINOS DE LA MANCHA"

Con arreglo a las siguientes **BASES**

- 1 Podrán participar todos los pintores que lo deseen.
 - 2 Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
 - 3 La entidad convocante podrá adquirir obras hasta un valor de 1.500.000 Ptas.
 - 4 Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo, se montará una exposición, que será inaugurada el 1 de Diciembre de 2000 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto, la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 30 de Diciembre.
 - 5 Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 16 de Octubre y 10 de Noviembre en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive por el medio que cada participante elija.
 - 6 Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
 - 7 La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a sábado de 12:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.
- Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente como se indica en el punto 5 de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.
- 8 Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las ventas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del

pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

- 9 La entrega de premios se anunciará previamente, coincidiendo con la presentación de los Vinos Nuevos de la campaña 2000/2001.
- 10 El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
- 11 El Jurado Asesor nombrado por el Consejo Regulador se reunirá en la segunda decena de Noviembre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquella.
- 12 Las obras participantes serán preferentemente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor.
- 13 La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos y cada artista presentará un máximo de dos obras.
- 14 Todos los cuadros estarán enmarcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.
- 15 Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble.

DISPOSICIÓN FINAL

- Uno** Las obras adquiridas en estas Exposiciones por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.
- Dos** Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

VI CERTAMEN LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"

Con arreglo a las siguientes **BASES**

- 1 Podrán participar en el Certamen todos los poetas que residan en el territorio nacional.
 - 2 Los trabajos serán originales y rigurosamente inéditos, basados en la Viña y el Vino de "LA MANCHA".
 - 3 Cada autor podrá presentar un solo trabajo.
 - 4 Los participantes presentarán su trabajo por sextuplicado en tamaño DIN-A4, firmados con lema y acompañados de plica.
- Los trabajos tendrán una extensión máxima de 400-500 versos.
- 5 El plazo de admisión finaliza el 10 de Octubre de 2000, debiendo ser presentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Avenida de Criptana, 73 - 13600 Alcázar de San Juan (CIUDAD REAL).
 - 6 Los trabajos premiados quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que podrá publicarlos para su difusión en la forma que considere, o por acuerdo con otros editores públicos o privados.

- 7 El Consejo Regulador nombrará un Jurado Asesor, que se hará público en el acto de Entrega de Premios y examinará todos los trabajos presentados. La propuesta del Jurado Asesor será analizada por el Consejo Regulador y podrá no tener carácter vinculante en la concesión de los premios.
- 8 La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, coincidirá con la presentación de los Vinos Nuevos de la Campaña 2000/2001, estando obligado el autor premiado a asistir a este Acto para dar lectura a su obra.
- 9 Se establecen los siguientes

PREMIOS

- Primero** 350.000 Ptas. y Trofeo Conmemorativo.
- Segundo** 175.000 Ptas. y Trofeo Conmemorativo.
- 10 El Consejo Regulador no se hace responsable de las pérdidas de trabajos y establece un mes después de la Entrega de Premios como plazo máximo para su recogida por los autores. Una vez transcurrido este plazo, los trabajos no retirados serán destruidos por el Consejo Regulador.
 - 11 El hecho de presentarse a este Certamen supone la aceptación de estas BASES, sin excepción.

VIDRIO, BOTELLA Y TAPÓN: SU RELACIÓN Y PARTICULARIDADES

EL CORCHO VI

Continuación del número anterior (nº 23, abril 2000)

La botella

Un diámetro de descorche fuera de norma es un elemento importante que puede dar como resultado una botella que chorrea. Recordemos que el ajuste ideal de un tapón, 6 mm, no se obtiene incluso con la norma CETIE (compresión de 24 mm. a 18,5 mm, es decir, 5,5 mm de ajuste), así que una compresión que sea aún inferior no podrá en ningún caso asegurar una hermeticidad perfecta.

En algunos casos de botellas que chorrean, se sospecha de la introducción accidental al interior del cuello del producto de tratamiento de superficie de las botellas; la determinación formal de tal causa, sobre todo a posteriori resulta particularmente difícil. Este incidente existe, pero sólo las consideraciones de repartición de las botellas que chorrean, junto con las medidas físicas de extracción y de rotación del tapón, permitirán sostener tal hipótesis.

La taponadora

Esta puede intervenir de diferentes formas en la hermeticidad defectuosa de la botella.

- Un mal ajuste de las mordazas del compresor, debido al desgaste o a la ausencia de entretenimiento, puede provocar la creación de un intersticio entre las piezas que va a engendrar uno o varios pliegues longitudinales sobre el tapón. Este tipo de pliegue, neto, más o menos pronunciado, puede ser la causa de derrames ininterrumpidos. Este defecto, que es muy visible, debe originar una revisión inmediata de la taponadora.

- Ya hemos visto que la compresión del tapón no debe ser inferior a 15.8 mm. Si la mordaza de la taponadora reduce el tapón a un diámetro inferior, habrá dos efectos inmediatos: una lesión de los tejidos del corcho que va a disminuir sus capacidades de recuperación elástica así como un tiempo de recuperación mucho más largo.

Cuando esta botella será

acostada, la hermeticidad instantánea que será insuficiente, no podrá impedir el chorreo del vino entre el vidrio y el tapón: el extremo del tapón se manchará de vino y el chorreo persistirá hasta que haya una recuperación suficiente del tapón.

Inversamente, una compresión superior a 16,5 mm provocará la expansión del tapón desde su salida de la mordaza con los consecuentes riesgos de entrar de sesgo o bien pliegarse. Además, el ángulo de ataque del tapón puede romperse o encorvarse. Todas estas situaciones disminuyen el contacto vidrio-tapón de forma irreversible. Los chorreos provocados así, podrán ser difícilmente detenidos.

El tapón

- Además de los pliegues producidos por la taponadora, la otra causa neta de derrame es la perforación del tapón. Este tipo de defecto, poco frecuente cuando es visible, está ligado a la presencia de galerías cavadas sobre el árbol por hormigas o por larvas.

Los corchos y los tapones atacados por las hormigas son fácilmente detectables a la vista. En cambio las larvas vuelven a tapar las galerías cavadas volviéndolas así invisibles. Es bajo la presión del taponado que estas galerías van a abrirse ocasionando un derrame.

La experiencia muestra que sobre los lotes de corcho parasitados de esta manera, la selección individual de los tapones sólo deja pasar de 3 a 4 tapones perforados por cada mil.

- En la superficie del tapón, un derrame puede ser igualmente provocado por una ranura continua, por un defecto de recorte o bien por una parte enmaderada o con costra y no



elástica.

- Un chorreo puede provenir de un tapón cuyo diámetro sea insuficiente para el cuello de la botella.

Este estado puede ser tan sólo pasajero, en el caso de un tapón que ha sido utilizado frío o demasiado seco y que habrá perdido sus capacidades potenciales de recuperación elástica.

En este caso el chorreo sólo será momentáneo, pero la extremidad del tapón no estará menos manchada por lo tanto.

- Unos pliegues pequeños en la superficie del corcho, diferentes de los pliegues netos provocados por las mordazas, pueden también ocasionar un chorreo. Lo más a menudo se trata de una diferencia de compresibilidad entre las capas sucesivas del corcho situadas alrededor de una vena seca o enmaderada, o bien de una capa espesa donde se detuvo el crecimiento.

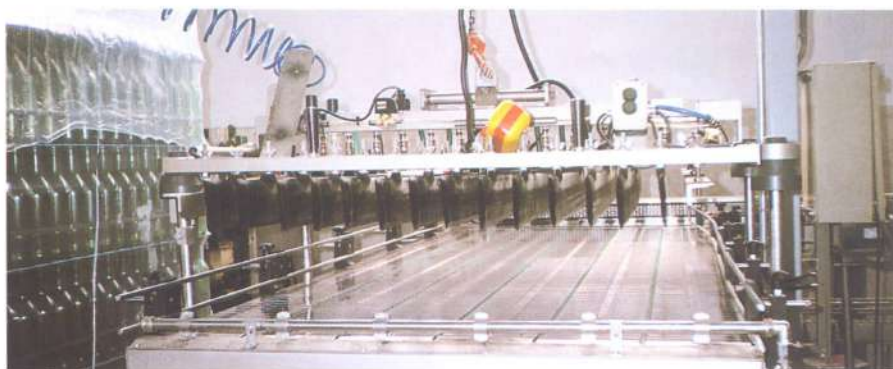
El corcho "verde", fácilmente hidratado y deformado, podrá también provocar con el tiempo un chorreo del vino a lo largo de estos tejidos.

Las operaciones de taponado

Los causas de chorreo momentáneo durante el taponado son muy numerosas :

- Todas las causas de "mojadura" del cuello de la botella, ya sea que se trate de un nivel de vino demasiado elevado, de salpicaduras provocadas ya sea sobre la cadena o al llegar brutalmente sobre el cono de centrado de la botella, provocan un chorreo inmediato en el momento de acostarla.
- La conservación de una temperatura elevada al interior de la botella será seguida de un chorreo al bajar la temperatura: podrá tratarse en este caso ya sea de un tiempo demasiado largo de introducción del tapón, o bien de un llenado de la botella a un nivel demasiado elevado.
- El manejo incorrecto de la compresión o de la introducción del tapón pueden acarrear deformaciones perpetuas perjudiciales que impedirán una buena hermeticidad.

Es inútil insistir sobre la necesidad que existe de dejar las botellas de pie a partir del momento en que las condiciones de llenado lo permiten.



Unos pliegues pequeños en la superficie del corcho, diferentes de los pliegues netos provocados por las mordazas, pueden también ocasionar un chorreo. Lo más a menudo se trata de una diferencia de compresibilidad entre las capas sucesivas del corcho situadas alrededor de una vena seca o enmaderada, o bien de una capa espesa donde se detuvo el crecimiento.

Una compresión demasiado rápida por ejemplo va a ocasionar una rotación del tapón al interior de las mordazas y una deformación desigual del corcho. El tapón no podrá volver a tomar su forma precedente que de una forma imperfecta y podrá plegarse fácilmente.

La alineación incorrecta compresor-botella, sin importar cuál es la causa, va a facilitar igualmente la deformación del tapón y la creación de un chorreo continuo.

- Sin embargo, el punto más común a señalar es el tiempo que la botella se quedará de pie luego del taponado.

Ya hemos visto que el corcho vuelve a tomar 85% de sus dimensiones iniciales casi instantáneamente después de la compresión. Un plazo de 24 horas le permite ganar aún 10% más, lo cual es suficiente para que el tapón pueda ocupar la totalidad del volumen disponible dentro del cuello de la botella y asegurar una hermeticidad perfecta.

Resultará utópico exigir, dada la cadencia de las cadenas modernas de embotellamiento, que las botellas se queden de pie 24 horas, ya que se provocarían serios problemas de superficie de almacenamiento y de mano de obra. No obstante, es inútil insistir sobre la necesidad que existe de dejar las botellas de pie a partir del momento en que las condiciones de llenado lo permiten.

Afortunadamente, el hecho de acostar rápidamente las botellas no provoca siempre un chorreo, sin embargo existe muy frecuentemente un paso suficiente de vino para manchar el tapón. En el caso de un embotellado clásico, con aire, será muy difícil eliminar este fenómeno.

En la práctica, habrá que privilegiar el ahorro de tiempo de la posición de pie de las botellas, ya sea alar-

gando las cadenas de embotellado o bien instalando algunas mesas de acumulación.

El embotellado al vacío es un excelente remedio contra el chorreo, ya que permite la utilización de tapones que presentan una humedad más elevada de 8-9%, y con mejor recuperación elástica, lo cual; asegurará una buena hermeticidad instantánea sin el riesgo de ver subir el tapón bajo el efecto de una presión interna insuficiente o incluso inexistente.

Ya hemos dicho que:

El nivel de llenado de las botellas debería ser respetado con precisión, pero sobre todo es importante controlar la temperatura del vino, que debe ser de 20°C; si acaso es inferior, una corrección de nivel deberá ser realizada a fin de tomar en cuenta la dilatación del vino, consecutiva al aumento de temperatura entre la temperatura de llenado y los 20°C teóricos.

El hecho de no respetar esta regla acentuará el riesgo de chorreo aún sin que las botellas sean sometidas a una temperatura extrema.

- El estado microbiológico del vino, su estabilidad y la presencia de residuos de cuerpos que pueden entrar en fermentación, son elementos bien conocidos como fuente de refermentación en las botellas. Ya sea que se trate de un final de fermentación alcohólica o malo-láctica, y además de alterar la nitidez del vino, se creará una super-presión momentánea al interior de la botella que no podrá ser soportada por el tapón. El fenómeno que seguirá inmediatamente será el descenso de la presión acompañado del chorreo entre el vidrio y el tapón.

Este fenómeno se interrumpe él mismo, pero la pérdida de vino y las huellas de éste al exterior de la botella alterarán su presentación. ■

LOS VINOS ECO

El deseo por adquirir productos naturales o ecológicos ha dejado de ser una simple moda para convertirse en un fenómeno social del que cada día hay más gente convencida.

El mundo del vino no es una excepción y poco a poco los vinos procedentes de agricultura ecológica, nombre exacto con el que se debería designar a los popularmente llamados vinos ecológicos, comienzan a abrirse paso en el mercado vitivinícola.

La elaboración de estos vinos está regulada por un reglamento comunitario de 1991 sobre "la producción agrícola y su indicación en productos agroalimentarios". Actualmente, las competencias de control recaen en las comunidades autónomas, desarrollando esta función en Castilla-La Mancha, la Dirección General de Comercialización e Industrialización Agroalimentaria, dependiente de la Consejería de Agricultura.

Lo que debe quedar muy claro es que la clave de la viticultura ecológica está en la viña, ya que en la bodega el proceso se limita a cumplir unos mínimos tratamientos.

Cuando hablamos de viticultura ecológica nos referimos a un sistema de producción basado en el mantenimiento del suelo, la planta y su entorno de un modo natural, quedando terminantemente prohibido el empleo de abonos químicos y los tratamientos de síntesis química. Sólo se



puede utilizar biomasa (estiércol orgánico) para fertilizar la tierra, mientras que la lucha contra las plagas y enfermedades que afectan a la vid debe limitarse al empleo de los medios autorizados en cobre y azufre. Estos métodos, utilizados con pericia por el agricultor, resultan suficientes para luchar contra las enfermedades más comunes de nuestros viñedos: mildiu, oidio y botrytis.

En cuanto a las enfermeda-

La clave de la viticultura ecológica está en la viña.

des causadas por insectos (polilla, gusano de racimos, etc...), se puede utilizar la lucha biológica, que consiste en utilizar compuestos que producen los propios insectos para acabar con las plagas, por ejemplo, la confusión sexual de los machos.

De esta forma solo se extermina a la fauna perjudicial para el desarrollo de la uva, dejando vivir a aquéllos que son defensores orgánicos de las plantas, lo que no ocurre con los insecticidas tradicionales, que suelen eliminar de forma indiscriminada a todos los insectos. Además, nos aseguramos de que no quedan ningún residuo de síntesis en la uva.

Hoy por hoy, la única enfer-

VINO ECOLÓGICO

VINÍCOLA DE CASTILLA

Marca **BALADA**

Polígono Industrial, s/n. 13200 MANZANARES (Ciudad Real)

Correo electrónico: nacional@vinicoladecastilla.com

Tel.: 926 610 450

Fax: 926 610 466



VINO ECOLÓGICO

Coop. Ntro. Padre JESÚS DEL PERDÓN

Marca **El Mundo de Yuntero**

Polígono Industrial, s/n.

13200 MANZANARES (Ciudad Real)

Correo electrónico: yuntero@inteco.es

Tel.: 926 610 309

Fax: 926 610 516



LÓGICOS MANCHEGOS LLEGAN CON FUERZA

medad que resulta muy difícil de eliminar para la agricultura ecológica es la *flavescencia dorada*, que de momento no ha llegado a la Mancha y que tiene su mayor presencia en Italia.

Lo que si debemos de tener claro es que este tipo de agricultura exige mayor mano de obra, por la especial atención que requiere, y la cosecha suele ser algo más baja, lo que explica el sobreprecio que tienen estos vinos.

Conviene señalar también que, cumpliendo los requisitos anteriormente señalados, no existe ningún tipo de problema para convertir los viñedos nuevos en "ecológicos", si bien, en el caso de los antiguos es necesario un período de transición de tres años antes de que se puedan reconvertir en viñedos aptos para la producción de vinos procedentes de agricultura ecológica.

Cuidados en bodega

Se debe respetar mucho el transporte de la uva, ya que admite menos tratamiento en bodega que el resto de vinos, por ello, lo ideal sería la vendimia en cajas o en remolques poco profundos, que eviten que se compacten poco las uvas.

La Denominación de Origen "LA MANCHA", por las condiciones del terreno y del clima, resulta idónea para el desarrollo de la agricultura ecológica.

En la bodega se admiten los tratamientos físicos (técnicas de frío, filtraciones, centrifugación, filtración amicrobica, etc...), pero los tratamientos químicos quedan muy controlados, reduciéndose estos al uso de clarificantes como la alúmina de clara de huevo, gelatina no hidrolizada, cola de pescado, caseína y bentonita.

También está permitida la acidificación con ácido tartárico, aunque con dosis más bajas que la elaboración tradicional. Se es muy estricto con el uso de los conservantes, permitiendo sólo el empleo de anhídrido sulfuroso a dosis mucho más bajas que en la vinificación convencional.

Por lo que se refiere a las botellas, estas deben de ser de vidrio, nuevas y con tapones de corcho natural entero y encapsuladas con cápsulas de cera, aluminio y de polietano.

La Denominación de Origen "LA MANCHA", por las condiciones del terreno y del clima, resulta idónea para el desarrollo de la agricultura ecológica, ya que, en condiciones

normales no exige un trabajo adicional al viticultor, puesto que no es frecuente que aparezcan enfermedades criptogámicas, como ocurre en otras regiones más húmedas de España y Europa, por ello, podemos decir sin temor a equivocarnos, que todo el viñedo manchego reuniría las condiciones que se requieren para la viticultura ecológica, aunque debe quedar claro que, para que esto sea así, es necesario cumplir ciertas condiciones y requisitos legales como los que se han citado anteriormente.

Teniendo en cuenta todo esto, parece evidente que la producción de vinos ecológicos en la Denominación de Origen "LA MANCHA" supone una nueva vía de comercialización para nuestros vinos. De echo, los sondeos indican que los países del centro y norte de Europa, así como Estados Unidos y Japón, ya tienen un gran interés por este tipo de productos, pero es probable que el interés por ello siga creciendo cada vez en más países, incluyendo España, en los próximos años. ■

vino ecológico

IRJIMPA, S.L., Bodegas Parra Jiménez

Marcas Parra Jiménez
y Caballero de Mesasrubias

c/ Glorieta, 4
16650 LA MESAS (Cuenca)
Correo electrónico:
parrajimenez.bdg@wanadoo.es
Tel.: 967 155 243

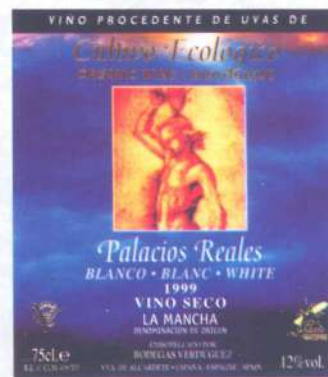


vino ecológico

BODEGAS VERDÚGUEZ

Marca Palacios Reales

c/ Los Hinojosos, 1
45810 VILLANUEVA DE
ALCARDETE (Toledo)
Correo electrónico:
verduguez@teleline.ex
Tel.: 925 167 493
Fax: 925 166 148



LA MANCHA obtuvo 14 de las 18 medallas en los Premios Gran Selección

La Denominación de Origen "LA MANCHA" arrasa en el Concurso Gran Selección, con el 80% de los premios.

Los vinos manchegos siguen dando muestras de su excelente calidad, tal y como reflejan los resultados de la decimoprimer edición del Concurso Gran Selección, convocado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha con el fin de premiar la calidad de los productos más significativos de la tierra castellano-manchega y reconocer el esfuerzo de adaptación al mercado de las empresas agroalimentarias de esta región.

En el acto de entrega de premios, que tuvo lugar el 29 de junio en la iglesia de San Marcos de Toledo, la Denominación de Origen "LA MANCHA" obtuvo 14 de las 18 medallas que se otorgaban al vino de Castilla-La Mancha, lo que supone el 80 % de los premios. Un hecho que también merece la pena resaltar es que en esta edición de los Premios Gran Selección tomaron parte 220 muestras de vino de las 6 Denominaciones de Origen de la región, así como los Vinos de la Tierra (52 blancos, 34 rosados, 56 tintos jóvenes, 45 de crianza, 22 reservas y 11 grandes reservas).

Además, de las 6 medallas de oro que se repartieron, los vinos de las bodegas inscritas a la Denominación de Origen "LA MANCHA" obtuvieron el primer puesto en 5 categorías (Blancos, Tintos, Crianzas, Reservas y Grandes Reservas). A esto hay que sumar 6 medallas de plata y 3 de bronce.

Otro hecho destacable es que, a partir de la entrega de estos premios, la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades ha iniciado una campaña de promoción que incluirá a todos los productos premiados. ■

Los vinos de la D.O. obtuvieron el primer puesto en 5 categorías.

Vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" premiados

■ BLANCOS

- 1º Casa Antonete de la Coop del Campo La Unión. Tarazona de La Mancha (Albacete).
- 2º Gran Fúcares de la Cooperativa Ntra. Sra. de las Nieves. Almagro (Ciudad Real).
- 3º Añoranza de Bodegas Juan Ramón Lozano. Villarrobledo (Albacete).

■ ROSADOS

- 2º Viña Alambrada de Bodegas Hnos. Rubio. Villasequilla (Toledo).

■ TINTOS

- 1º Calderico de la Coop. Castillo de Consuegra. Consuegra (Toledo)
- 2º Canforrales de la Coop Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio (Cuenca).

■ CRIANZAS

- 1º Varones 95 de la S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).
- 2º Rezuelo 97 de la Coop. Ntra. Sra. del Espino. Membrilla (Ciudad Real).
- 3º Vega Moragona 96 de la Coop. de la Magdalena. Casas de Haro (Cuenca).

■ RESERVA

- 1º Don Octavio 93 de Vinícola de Villarrobledo (Albacete).
- 2º Viña Cuerva 93 de Bodegas Naranjo. Carrión de Calatrava (Ciudad Real).
- 3º Don Eugenio 93 de Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (Ciudad Real).

■ GRAN RESERVA

- 1º Allozo 92 de Bodegas Centro Españolas de Tomelloso (Ciudad Real).
- 2º Don Fadrique 90 de Bodegas Julián Santos de Villa de Don Fadrique (Toledo)



VINO Y GASTRONOMÍA

Parador de Manzanares



En la provincia de Ciudad Real, junto a la autovía que comunica Madrid con Andalucía, nos encontramos con el Parador de Manzanares, un edificio moderno y funcional, aunque fue construido en 1929, muy frecuentado por los aficionados a la caza procedentes de otras regiones.

Este parador, un verdadero oasis para el viajero en pleno corazón de La Mancha, cuenta con 50 habi-

taciones dobles, piscina, bar y varios salones (Salón Don Quijote, Salón Cazadores, Salón Cervantes y Sala de Juntas) todo ello destinado a ofrecer



a sus huéspedes el máximo confort y los mejores servicios, por lo que resulta un lugar idóneo para celebrar todo tipo de reuniones, desde cócteles o recepciones, hasta conferencias, seminarios, convenciones, etc.

Pero lo que aquí nos merece una especial atención es su restaurante, donde se pueden saborear las deliciosas especialidades gastronómicas de la provincia: “el pisto manchego, las migas del pastor, el mojete, los galianos y las berenjenas de Almagro”, sin olvidar sus famosos quesos, la calidad de los vinos con Denominación de Origen “LA MANCHA” y “la flor manchega”, postre típico de la región.

Entre los vinos con Denominación de Origen “LA MANCHA”, que encontramos en la bodega del parador destacan:

Yuntero Crianza y Reserva, Mundo de Yuntero (ecológico), Señorío de Guadianeja Reserva y Gran Reserva, Gran Verdad, Selección Vinícola de Castilla y Estola Gran Reserva. ■

Mojete de conejo con piñones y criadillas de tierra

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS: 2 conejos (nuevos), 8 dientes de ajo, 2 clavos, pimienta negra (recién molida), laurel, tomillo, 2 hígados de conejo, 50 gramos de almendras, 50 gramos de piñones, un vaso de vino blanco y unas hebras de azafrán.

PREPARACIÓN: Hay que limpiar y desangrar los conejos, sazonarlos de sal y pimienta, y enharinar. Sofreír y pasar a una cazuela. En el mismo aceite se sofríen el ajo, el hígado, las almendras y los piñones. Sacar el vaso de turmix. Mojar el conejo con el vino y un buen caldo de caza. Poner laurel y tomillo. Tapar y dejar cocer 10 minutos. Antes de triturar el hígado, las almendras, los piñones y el azafrán, e incorporar el conejo, hay que dejar cocer y agregar las criadillas de tierra laminadas. Finalmente, se debe servir el plato con piñones por encima y también un poquito de miga de pan rallada.

Manjar blanco manchego

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS: 200 gramos de almendra en polvo, medio litro de agua, 100 gramos de azúcar, ralladura de limón, una punta de canela molida y 10 gramos de gelatina o maicena.

PREPARACIÓN: Poner agua y almendra a remojo toda la noche. Al día siguiente poner a cocer todo el contenido con una espátula para que no se agarre. Cocer 5 minutos. Pasar por colador muy fino y rellenar moldes untados con mantequilla y azúcar glas. Dejar enfriar y servir con espejo de arroz.

RUMBO A LA MÁXIMA DESGRAVACIÓN

P

Planes de Pensiones de Caja Rural

PLAN DE PENSIONES RGUnO RURALCOOP

Renta Fija a largo plazo. Un excelente producto financiero que está situado en los primeros puestos del ranking nacional en rentabilidad.

PLAN DE PENSIONES RGDoS

Inversión mixta con un máximo del 50% en Renta Variable. Para aquellos que buscan el equilibrio entre la Renta Fija y la Variable.

PLAN DE PENSIONES RGTrés

Invierte fundamentalmente en Renta Variable con un máximo del 75%. Dirigido a inversores que deseen una elevada rentabilidad en el largo plazo.

Si desea más información acérquese
a su oficina de Caja Rural



CAJA RURAL