



CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Nº 25 - OCTUBRE 2000



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

- ▶ • LA VENDIMIA
- ▶ • VINOS JÓVENES DE "LA MANCHA"
- ▶ • PRESENTACIONES EN ALEMANIA Y GRAN BRETAÑA
- ▶ • MACERACIÓN CARBÓNICA
- ▶ • FERMENTACIÓN DE VINOS BLANCOS EN BARRICA

Editorial

Marketing o calidad: la elección está en sus manos

Qué buscan los consumidores cuando piden un vino en el restaurante, con qué criterio se escoge un vino y no otro... son cuestiones que, desde Consejo Abierto, siempre nos hemos hecho, pero cuya respuesta no siempre obedece a la lógica de calidad (siempre situada en el lugar más destacado) y precio, que es la que nos dicta el sentido común. Es más, un gran número de consumidores tiene una línea muy conservadora a la hora de elegir el vino.

No obstante, los realmente entendidos suelen conocer las singularidades de cada vino (se entiende que estamos hablando de vinos de calidad, esto es, con Denominación de Origen), qué vino es el adecuado para cada ocasión y cuál combina mejor con cada plato. Pero esto no es lo habitual; es mucho más normal ver como, al llegar la hora de elegir el vino en la comida, se pide una marca conocida o un vino de una determinada Denominación de Origen que esté sonando con fuerza por las intensas campañas de marketing que ha desarrollado.



Lo que sí es cierto es que lo más cómodo para el recién llegado al mundo del vino o el que lo desconoce casi por completo es pedir un vino con "nombre", sin exigirle nada más, porque lo que importa es quedar bien delante de nuestros amigos o compromisos laborales. Pero, si de verdad deseamos conocer las virtudes y defectos de cada vino, e incluso ver las diferencias de aquéllos que se producen dentro de una zona determinada, hay que aceptar el reto de probar nuevos vinos de diferentes lugares y después valorarlos, evitando entrar en los prejuicios, por desgracia aún bastante habituales, que nos pretenden convencer de que todos los vinos de una determinada Denominación de Origen son los mejores o que el precio alto es señal inequívoca de calidad.

Hoy día, hay Zonas de Producción, como La Mancha, que están luchando mucho por demostrar el salto a la calidad que se comenzó hace unos años. Como ya hemos dicho en otras ocasiones, las fuertes inversiones en tecnología y personal cualificado llevada a cabo por las bodegas de nuestra Denominación de Origen, o la gran renovación varietal efectuada en ella, incrementando las conocidas como variedades mejorantes (Tempranillo o Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay), han dado sus frutos, consiguiendo que LA MANCHA, hoy día, produzca unos vinos excelentes.

Lo que ocurre es que en esta región, precisamente por la gran cantidad de viñedo existente, los costes de producción son más baratos que en otros lugares, lo que permite que el vino se pueda vender a un mejor precio que en la mayoría de las Denominaciones de Origen. Esto, que en principio podría parecer una ventaja innegable, tiene un efecto boomerang en la mente de muchos consumidores, a los que les cuesta creer que un vino que en La Mancha se ofrece a un precio determinado pueda ser igual - y muchas veces superior - a otro que en las Denominaciones ya consagradas duplique su precio. Pero la respuesta al por qué de esto es bien sencilla: costes de producción más altos y, sobre todo, campañas de marketing con costes espectaculares.



En resumen, no estaría mal que la próxima vez que tenga que elegir un vino trate de olvidarse del marketing y buscar uno de los magníficos vinos con Denominación de Origen que existen en España y que, desgraciadamente, no disponen del suficiente apoyo publicitario como para ser conocidos por el gran público, pero sí de una excelente calidad pendiente de ser descubierta por el consumidor.

De usted depende la sustitución del marketing por la calidad, sólo tiene que usar su propio criterio y no dejarse llevar por la corriente.

CONSEJO ABIERTO

Alcázar de San Juan
Octubre 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. Marketing o calidad

Página 3

Noticias breves

Página 4

Varietales. Garnacha y Syrah

Página 5

Los sectores opinan

Página 6

Vendimia

Página 10

Fermentación de vinos blancos en barrica

Página 12

Novedades en nuestros vinos

Página 14

Vinos jóvenes de "LA MANCHA"

Página 16

Presidente del C.R.D.O.

Página 18 y 19

Presentaciones en Alemania y Gran Bretaña

Página 20

Vidrio, botella y tapón. El corcho VII

Página 22

Maceración Carbónica

Página 23

Vino y Gastronomía

Portada

Varietades de la D.O. LA MANCHA

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

SE INICIA EL PLAZO DE ENTREGA PARA LOS CONCURSOS CONVOCADOS POR LA D.O. "LA MANCHA"

Los plazos de admisión de obras para el Concurso Nacional "VINOS DE LA MANCHA" para Hostelería y Restauración, así como las Exposiciones Nacionales de Pintura y Fotografía, también convocadas por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", comienzan el día 16 del mes de octubre.

La VII edición del Concurso Nacional "VINOS DE LA MANCHA" para Hostelería y Restauración cuenta con una dotación en premios de 525.000 pesetas (350.000 pesetas para el primero y 175.000 pesetas para el segundo) y su plazo de admisión finaliza el 10 de noviembre, debiendo presentarse los trabajos en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan.

Este mismo plazo de tiempo es válido para las obras que deseen participar en VI Exposición Nacional de Pintura y la VII Exposición de Fotografía "VINOS DE LA MANCHA", que este año tendrá una Convocatoria Extraordinaria de Fotografía Antigua Vitivinícola; si bien, los cuadros y fotografías presentadas deben entregarse en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, debiendo referirse el tema de la obra al entorno vitivinícola o a paisajes manchegos.

Ambas exposiciones se inaugurarán el día 1 de diciembre y la clausura será el día 30 de mismo mes. Por su parte el Consejo Regulador podrá adquirir obras hasta por un valor de 1.500.000 pesetas en el caso de las pinturas y de 450.000 pesetas en el de las fotografías.

Por otro lado, hay que recordar que el plazo de presentación de trabajos para el V Certamen Literario "VINOS DE LA MANCHA" finalizó el pasado día 10 de octubre, ya que es necesario que el Jurado disponga de un plazo prudencial de tiempo para proceder a la lectura de las obras.

Este Certamen cuenta también con dos premios, el primero de 350.000 pesetas, y el segundo de 175.000 pesetas, y los poemas presentados deben ser inéditos

tos y basados en la Viña y el Vino de "LA MANCHA".

La entrega de premios de todos estos concursos y Certámenes coincidirá con la presentación de los Vinos Nuevos de la Campaña 1999/2000, que tendrá lugar en Madrid a finales de noviembre o en los primeros días de diciembre del presente año

LAS EXPORTACIONES DE LA D.O. "LA MANCHA" CRECEN UN 8,5% HASTA AGOSTO

Las bodegas acogidas a la Denominación de Origen "LA MANCHA" incrementaron un 8,5% sus exportaciones entre enero y agosto del presente año, llegando a la cifra de 6.312.816 botellas, frente a los 5.816.760 botellas conseguidos de enero a agosto de 1999.

El país con un mayor crecimiento ha sido Alemania, que ha crecido un 33,8%, llegando a 1.396.920 botellas, si bien, Gran Bretaña sigue siendo el principal importador con 2.093.088 botellas.

En conjunto, 40 países han comprado vino de calidad manchego en lo que llevamos de año, lo que supone un claro incremento con respecto al 99 en el que a estas alturas de año, la cifra de importadores era de 29.

EL "GEISER" MANCHEGO

Aunque no se trata de un auténtico "geiser", el fenómeno ocurrido junto a un viñedo de la localidad de Granátula de Calatrava, al realizar un agricultor de la zona un pozo que, debido a la gran cantidad de agua encontrada y a los gases acumulados, ha impulsado un inmenso chorro de agua hacia arriba, llegando a alcanzar una altura de unos 20 metros, ha causado expectación en toda España, convirtiéndose en poco menos que un lugar de peregrinación visitado por miles de personas que se han acercado a ver este insólito acontecimiento. ■



VARIETALES DE LA D.O. “LA MANCHA”

Garnacha



GARNACHA

Definición

• Variedad española de etimología confusa (podría devenir de “grenate”, en referencia al color de sus vinos), cuyo punto de partida estaría en el Valle del Ebro, desde donde se extendió a otras provincias con

diferentes nombres: Aragonés, Giro, Lladoner, Tinto de Navalcarnero, Tinto Navarro y Gironet.

Descripción ampelográfica

• Granulado aplastado, velloso blanco, con trazos de carmín, y jóvenes hojas cuneiformes verde claro. Ramas verdes y brillantes, con racimos grandes como pedúnculos lignificados en forma de cono truncado y bayas medianas, esféricas, con película bastante espesa, pulpa honda y jugo bastante abundante e incoloro.

Aptitudes

- Su porte enderezado y sus ramas vigorosas le permiten resistir bien a la sequedad y a los vientos, dando sus mejores resultados en los terrenos de colina secos o guijarrosos.
- Poco sensible al Oidio, pero muy sensible al Mildiu y a la podredumbre gris.
- Los rendimientos son pues muy variables; desde los 20 hl. hasta los 60-80 hl. en buenas tierras y más de 100 en viña alta.

Tipo de vino

• Produce un vino alcohólico, muy espirituoso, de un bello color rojo doradillo, pero envejece rápido y su color se oxida. Los rosados de esta variedad, de color rosa brillante-fresa con matices rubí tienen un paso de boca suave, sabroso y equilibrado. Los tintos son muy adecuados para el maridaje con otras variedades como la Cencibel o Syrah, aunque también es apta para la elaboración de monovarietales aromáticos, con gran cuerpo y poca acidez.

Syrah



SYRAH

Definición

• Se trata de una variedad de origen no conocido, aunque puede proceder de Persia (Schiraz) o de Sicilia, que fue introducida en

Francia en los albores del siglo XIII, cultivándose especialmente en Côtes du Rhône y en el Midi.

Descripción ampelográfica

- Cepa de vigor medio-alto.
- Sarmientos jóvenes con nervios cuadrangulares bien marcados.
- Hojas pentalobuladas, con el seno peciolar en U, haz glabro y envés arañoso.
- Los racimos son de tamaño medio a pequeño.
- Cepa de vigor medio-alto.
- Granos ovalados, pequeños, de piel fina y resistente. Gusto agradable y hollejo muy coloreado, resultando la pulpa y el zumo incoloros.

Fenología

• No se dispone datos comparativos en la zona, puesto que las cepas analizadas son de primer injerto, pero por las referencias que existen de otras zonas se trata de una variedad con fechas de brotación media, más tardía que la variedad Merlot y similar a la variedad Cencibel o Tempranillo.

Tipo de vino

- Planteado el interés de conocer el comportamiento enológico de esta variedad, se efectuó un seguimiento de maduración con el fin de determinar el momento óptimo de vendimia, buscando adecuados equilibrios de ácidos y azúcares.
- Las cepas experimentales han sido sometidas a podas cortas, con pulgares de dos yemas vistas. Esto último determinó una abundante vegetación en comparación con la cantidad de cosecha. Evidentemente, se trata de una variedad de racimos pequeños y como tal, para obtener cosechas satisfactorias debe ser sometida a podas largas, adecuando la carga al potencial productivo de la parcela. Por las características observadas, requiere el mismo tratamiento que la variedad cabernet sauvignon.
- A finales de agosto se observa una riqueza en azúcares cercana a los 12° Baume, pero la acidez resulta exageradamente alta. Por dicho motivo, se decide la vendimia el 9 de septiembre con 13° Baume y 6,5 gr./l. de acidez, en ácido tartárico. La uva está completamente sana y presenta una intensidad de color alta, lo que parece ser una característica varietal.

Valoración organoléptica

- Los vinos extraídos fueron sometidos a valoración por un panel de cata cualificado integrado por 22 catadores, de la que se puede deducir una adecuada calidad enológica de la variedad estudiada, con altas cualidades para la elaboración de vinos de calidad.
- Teniendo en cuenta los datos agronómicos recabados, esta variedad parece tener un ciclo vegetativo similar al de la variedad Tempranillo o Cencibel y se la puede calificar como una variedad de alto interés para la viticultura regional.

Textos extraídos de la conferencia escrita por Félix Yáñez Barrau, Director del Centro Regional Vitivinícola de Castilla-La Mancha, en el libro sobre el Seminario Internacional de la D.O. LA MANCHA.



LOS SECTORES OPINAN



Juan Fuente Rus, Director Técnico de Bodegas Fontana de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Juan Fuente Rus es Director Técnico de Bodegas Fontana desde el año de su creación, en el año 1998, aunque ha desarrollado este cargo en diversas empresas del sector desde 1990, año en que finalizó sus estudios como Diplomado en Viticultura y Enología por la Universidad de Barcelona

¿Con qué propósito surge Bodegas Fontana?

Desde que creamos esta bodega nuestro objetivo ha sido la obtención de vino de calidad. De hecho, la bodega está dotada con la tecnología más avanzada para la elaboración de vino (autovaciantes para maceración de tintos, equipo de control de temperatura, todos los depósitos de acero inoxidable, etc.)

La bodega tiene una capacidad de almacenamiento de 5 millones de litros y dispone de 1600 barricas, que se ampliarán a 2500 en dos años. Esto se complementa con 200.000 botellas que reposan en los botelleros de crianza.

Además, nuestro objetivo es centrarnos plenamente en la producción de crianzas, reservas y grandes reservas. Hasta ahora hemos comercializado Fontal como tinto del año, pero para estas navidades saldrá al mercado nuestro primer crianza de 1998; al año siguiente lo haría nuestro primer reserva y finalmente el gran reserva.

¿Qué tipo de variedades elaboran?

Bodegas Fontana dispone de unas 500 hectáreas de viñedo propias, de las que aproximadamente el 80 % son de Tempranillo y el 20 de las variedades Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah y Airén. De todas éstas, aproximadamente la mitad son viñas viejas y el resto tienen

menos de 10 años, por lo que estarán en pleno rendimiento en los próximos años.

Además, hemos apostado plenamente por la mecanización del viñedo y, si bien la mayoría de nuestras fincas, aproximadamente el 80 %, están plantadas en espaldera, en un periodo de tres años nos hemos propuesto alcanzar el 100 % del viñedo. Todo esto sin olvidarnos del criterio de calidad al que antes he hecho alusión, por lo que nuestra producción no pasa de los 6.000 kg. por hectárea, es decir, una producción total cercana a los 3 millones de kilogramos.

¿Cómo cree que evolucionará el sector vitivinícola en los próximos años?

Creo que el sector vitivinícola tiene un futuro esperanzador, si no, sería difícil de explicar la enorme inversión llevada a cabo por Bodegas Fontana. Pero, desde mi punto de vista, el futuro pasa por la elaboración de vinos de calidad y la buena imagen del producto, no por la producción masiva de graneles, en la que no queremos entrar. Precisamente por esta razón pretendemos centrarnos en la Restauración (HORECA).

¿Cuáles son sus objetivos de comercialización?

Pese a que llevamos muy poco tiempo en el mercado, nos estamos consolidando en la Zona Centro (Madrid y Castilla-La Mancha), que es nuestro primer objetivo en el plano nacional, ya que considera-

mos que primero hay que ser fuertes en nuestra zona de influencia y después ir ampliando mercados.

No obstante, en lo que se refiere a los mercados internacionales, tenemos dos personas en nuestro Departamento de Exportación y hemos realizado ventas al Reino Unido, Holanda, Bélgica, Suiza, Alemania y Finlandia.

¿Cómo ves el papel de las Denominaciones de Origen en general y el de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en particular?

Está claro que las Denominaciones de Origen desarrollan una papel fundamental de cara a la imagen exterior de nuestros vinos, puesto que es necesario que exista una institución que certifique unos niveles de calidad aceptables para todo el conjunto de una zona.

En el caso de la Denominación de Origen "LA MANCHA" yo considero que, aunque está llevando a cabo una labor promocional encomiable y se ha avanzado mucho en el terreno de la calidad, sería necesario más apoyo técnico y más presupuesto para llevar a cabo un control lo más exhaustivo posible de los vinos. Creo que tenemos que luchar por la CALIDAD con mayúsculas y que hay apostar mucho más por el Consejo para conseguir unas metas acordes con los objetivos de una Denominación de Origen como la nuestra, la mayor del mundo.



LA VENA

EN LA DENOMINACIÓN D

Ciudad Real

La Denominación de Origen "LA MANCHA" cuenta con un total de 21.920 viticultores, de los que 9.996 son de la provincia de Ciudad Real, provincia en la que se encuentran 95.309 hectáreas de las 191.474 que comprenden el total de las inscritas en la D.O. LA MANCHA, es decir, el 49,7%.

Precisamente en esta provincia, más concretamente en el término de Villamanrique, se encuentra situada Finca Guadianeja, una finca que, probablemente, es el mayor viñedo de La Mancha, con una extensión próxima a las 600 hectáreas (un millón de cepas).

También hay que resaltar que Finca Guadianeja fue una pionera en la renovación varietal que desde hace ya bastantes años se está llevando a cabo en La Mancha. De hecho, en ella se encuentra la primera plantación de Cabernet Sauvignon que se estableció en La Mancha, hace ya 30 años.

Además, todo el viñedo es de variedades tintas: unas 400 hectáreas de Tempranillo o Cencibel, 150 de Garnacha y el resto de Cabernet Sauvignon (3 hectáreas viejas y las demás recientemente incorporadas). Todo un ejemplo de lo que está ocurriendo en nuestra región, cada vez más diversa y más preparada para



Fotografías de la recepción de la uva en bodega. Vendimia manual

afrontar los importantes retos del exigente mundo del vino.

Como nos aclaró el director de explotación, Fernando González Santos, desde Finca Guadianeja "estamos apostando por una producción de calidad en La Mancha" porque estamos convencidos de que éste es el camino que hay que seguir, y Finca Guadianeja es el mejor ejemplo de ello, puesto que la edad media del viñedo es de 28 años y su producción no sobrepasa los tres kilogramos por cepa, lo que, unido a las

peculiares condiciones climatológicas de nuestra región, facilita la obtención de una uva excelente y sana, idónea para la elaboración, tanto de vinos jóvenes como para los crianzas, reservas y grandes reservas manchegos. ■



Vendimia manual en la finca Guadianeja.



DIMIA

ORIGEN "LA MANCHA"

Albacete

Albacete posee 17.249 hectáreas inscritas en la Denominación de Origen "LA MANCHA", que pertenecen a 1995 viticultores.

Qué mejor ejemplo para hablar de la vendimia en Albacete, que Villarrobledo, un pueblo que posee uno de los mayores términos de España, con 12.221 hectáreas de viñedo inscritas en la Denominación de Origen y 1066 viticultores.

Villarrobledo es, además, no sólo la referencia vitivinícola de la provincia, sino uno de los pueblos más importantes que forman parte de la Denominación de Origen.

No podemos olvidar que este pueblo fue pionero en el embotellado de vinos en nuestra región; contando con bodegas que han conseguido dar a conocer la calidad de los vinos manchegos en todo el mundo.

Alfonso Morcillo González es un viticultor de dicha localidad que posee unas 45 hectáreas de viñedo divididas en dos fincas: Maricana (22 hectáreas de Airén) y Casagrande, con unas 33 hectáreas de las variedades Airén, Tempranillo

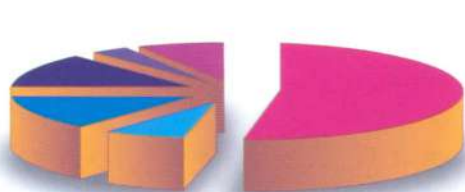


o Cencibel, Cabernet Sauvignon y Syrah. De éstas, unas 10 están plantadas en espaldera.

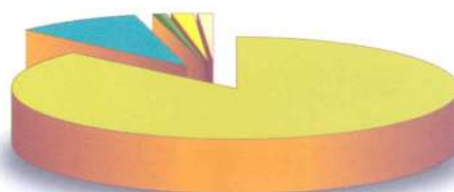
Según nos confirmó el propio viticultor, en la presente campaña espera que la cosecha sea un 15% superior a la del año pasado, aunque

hay que tener en cuenta que en la campaña de 1999 el pedrisco causó algunos daños en el término de Villarrobledo. De todas formas, estas cifras no se pueden extrapolar al conjunto de la provincia de Albacete. ■

Varietales, tintas y blancas, acogidas a la D.O. "LA MANCHA" (en las cuatro provincias).



| | |
|------------------|--------|
| ■ Cencibel | 14,6 % |
| ■ Garnacha | 2,1 % |
| ■ Moravia | 4,1 % |
| ■ Cab. Sauvignon | 3,6 % |
| ■ Syrah | 0,9 % |
| ■ Merlot | 2,2 % |



| | |
|-------------------|--------|
| ■ Airén | 63,0 % |
| ■ Macabeo | 6,8 % |
| ■ Verdoncho | 0,4 % |
| ■ Pardillo | 0,2 % |
| ■ Chardonnay | 1,2 % |
| ■ Sauvignon Blanc | 0,9 % |

Cuenca y Toledo

Un total de 5.517 viticultores toledanos son dueños de las 41.838 hectáreas de viñedo que esta provincia tiene acogidas a la Denominación de Origen "LA MANCHA", mientras que en Cuenca la cifra es de 4.412 viticultores y 37.078 hectáreas acogidas.



H

Mecanización

asta hace poco, la vendimia mecanizada se veía como algo muy lejano para LA MANCHA, pero cada vez son más los viñedos de nuestra región preparados para ello, estimándose que en la actualidad contamos con unas 5000 hectáreas en espaldera, lo que supone aproximadamente el 2,5 % del total de hectáreas inscritas en la Denominación de Origen "LA MANCHA" (191.474).

Tomando como ejemplo los viñedos que AGROCABAÑA S.L. posee en las provincias de Toledo (Cabeza Mesada y Corral de Almaguer) y de Cuenca (Fuente de Pedro Naharro), vemos que, aunque la mecanización se puede aplicar adecuadamente en viñedos viejos que han sido convenientemente preparados, es en los viñedos nuevos, que desde su nacimiento han sido puestos en espaldera y guiados correctamente, donde la aplicación de la tecnología a la hora de la vendimia, así como de otras tareas vitícolas, resulta más idónea.

En estos viñedos plantados en espaldera, tras comprobar que al pasar la máquina sólo queda el escobajo del racimo y ni una sola uva,

sorprende ver como, no sólo no causa daño a las bayas, que milagrosamente -al menos así se lo puede parecer al que ve esta operación por primera vez- acaban enteras en los depósitos de la máquina vendimiadora; sino que tampoco afecta a las pámpanas y, mucho menos, a los sarmientos.

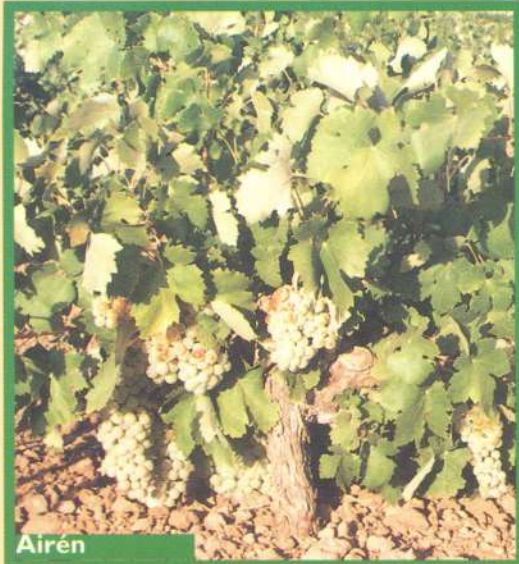
Pero, lo que no conviene olvidar en ningún caso es que, para obtener una producción de calidad, resulta necesario llevar a cabo un control exhaustivo en la producción, que no debe ser demasiado alta, lo que garantiza que el fruto tenga una calidad óptima.

Por lo que se refiere a la

incorporación de nuevas variedades tintas, como la Merlot, la Cabernet Sauvignon o la Syrah, las nuevas plantaciones que están surgiendo en la Denominación de Origen "LA MANCHA" son la prueba de la perfecta adecuación de éstas al terreno manchego, siempre que se cuiden aspectos tan básicos como los diferentes tipos de poda, las enfermedades a las que son más sensibles cada una de las variedades o la época adecuada para realizar cada trabajo, fundamentalmente la vendimia, teniendo en cuenta cuando la uva alcanza su nivel óptimo de desarrollo. ■



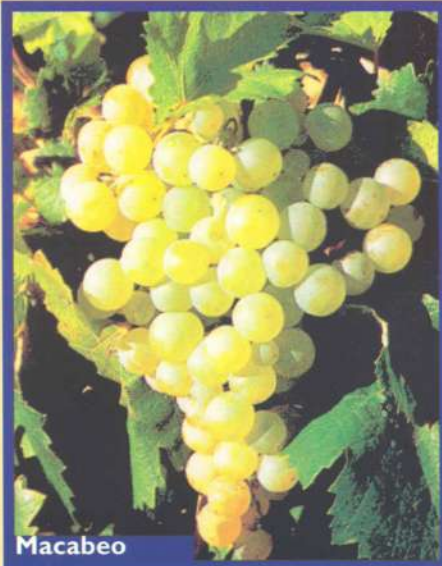
Algunas Variedades Manchegas



Airen



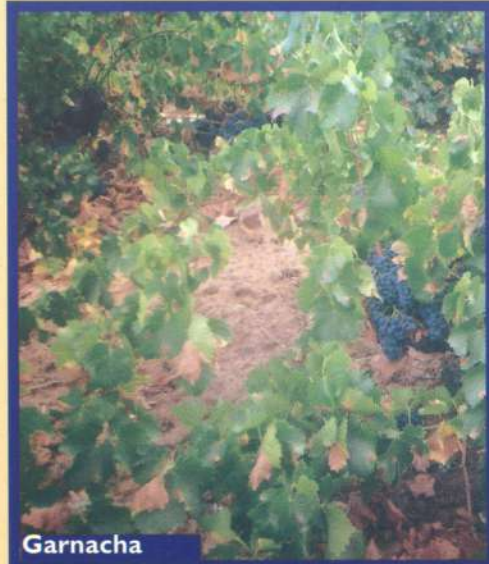
Merlot



Macabeo



Tempranillo



Garnacha



Cabernet Sauvignon

Fermentación en Barrica

BLANCO CHARDONNAY

La fermentación de mostos blancos en barrica es una elaboración de vinos blancos poco entendida en La Mancha, donde estamos acostumbrados a elaborar grandes volúmenes de vino. Pero estas pequeñas elaboraciones son, sin duda, un reto que nos puede permitir conseguir grandes vinos, distintos a los que estamos acostumbrados a beber, y conseguir un mayor prestigio.

Para tener éxito, debemos partir de variedades de uva de buena calidad sanitaria y, por supuesto, muy aromática, como es la Chardonnay.

La vendimia debe ser manual y en cajas, para tratar lo mejor posible a la uva, que debe tener un grado aproximado de 13 grados Baumé y una acidez total de 5,5-6 gramos/litro.

Se moltura la uva separando el raspón y dejando macerar en frío el caldo con los hollejos durante 8 horas

aproximadamente. Seguidamente, se pasa a la limpieza del mosto por desfangado estático y siempre manteniendo el mosto entre 8 y 10°C.

El mosto limpio se separa del sucio y se manda a fermentar a las barricas, llenando un tercio de cada una, en las cuales se hace la siembra de levaduras seleccionadas, siempre trabajando con dosis de sulfuroso de 25-30 mg/l de SO₂ total, y fermentando a temperatura controlada entre 22 y 24 grados centígrados. Los días siguientes se sigue poco a poco, llenando la barrica con mosto nuevo, sin que la densidad baje de 1050.

Se van realizando periódicamente la analítica de cada barrica y su proceso de fermentación, para asegurarnos de que no existe ningún problema.

Es conveniente que las barricas estén en un lugar fresco para evitar subidas frescas de temperatura. La fer-



RAFAEL CAÑIZARES. Director Técnico de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provençio (Cuenca).

Para tener éxito, debemos partir de variedades de uva de buena calidad sanitaria y, por supuesto, muy aromática, como es la Chardonnay.



mentación es lenta y variable en cada barrica; durando entre 10 y 12 días como norma.

Una vez terminada la fermentación alcohólica, se mantiene el vino en la barrica en contacto con la lía fina, removiéndolo una vez por semana con un bastón, sin dejar que se limpie el vino. Esta operación se realiza durante varios meses. Después se hace un trasiego a depósito de acero inoxidable y se elimina la lía fina. Durante todo este tiempo se realizan controles analíticos periódicos, manteniendo un contenido de sulfuroso de 40-50 mg/l de SO₂ total.

Estos vinos se destacan por sus aromas tostados, mezclados con frescos, radicando la dificultad en buscar el equilibrio entre los aromas frescos y los de la barrica, para que no destaque ninguno sobre el otro, sino que exista una complejidad de los dos, al igual que en boca, ya que se consigue un vino con estructura, que es aportada por la maceración en barrica.

La elaboración de estos vinos es compleja, pero el resultado puede ser satisfactorio para el enólogo. ■

Para que se sienta seguro

Seguro de Accidentes
Exclusivo para Agricultores y Ganaderos



CAJA RURAL

NOVEDADES EN

nueva marca

OLLA SAN GINÉS TINTO Crianza 1997

Embotellado por BODEGAS G^o ALCALÁ, S. L.
Mayor, s/n. 43.350 NOBLEJAS (Toledo)
Tel.: 925 140 335

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 marca

HOMBRE TEMPRANILLO 1999

Elaborado y embotellado por BODEGAS CRISVE
General Goded, 6. 13.630 SOCUÉLLAMOS
(Ciudad Real) Tel.: 926 530 388 y fax: 926 532 249
e-mail: cristo.vega@interbook.net

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

FASE OLFATIVA Aroma floral típico de la variedad Tempranillo.

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



nueva marca

TIERRA SANA TEMPRANILLO (Ecológico)

Embotellado por IRJIMPA, S.L., Iglesia, 11. 16.150 LAS MESAS (Cuenca)
Tel. y Fax: 967 155 243. e-mail: parrajimenez.bdg@wanadoo.es

FASE VISUAL Color rojo rubí de capa media alta.

FASE OLFATIVA Aromas potentes y limpios, típicos de la variedad.

FASE GUSTATIVA En boca es ligero, redondo y equilibrado.



nueva marca

SIERRA JALAMEÑA Tinto 1999

Embotellado por BODEGAS VERDUGUEZ. Los Hinojos, 1
45.810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)
Tel.: 925 167 493
Fax: 925 166 148
e-mail: verdugue@teletel.es

FASE VISUAL De color rojo granate y capa media.

FASE OLFATIVA Aromas ligeramente herbáceos, combinados con frutas rojas.

FASE GUSTATIVA Potente, carnoso y elegante.



nueva marca

COTO DEL VARAL TEMPRANILLO 1998

Embotellado por BODEGAS CENTRO-ESPAÑOLAS
Ctra. de Alcázar, 1. TOMELLOSO (Ciudad Real). Tel.: 926 505 653
Fax: 926 505 652.
e-mail: bcentro@interbook.net

FASE VISUAL De color rojo cereza.

FASE OLFATIVA Potente de aromas típicos de la variedad.

FASE GUSTATIVA Equilibrado en boca, con buena estructura y largos sabores en el postgusto.



nueva marca

ALTOZANO Crianza 97, TEMPRANILLO-CABERNET

Embotellado para GONZÁLEZ BYASS, S.A.
Teruel, 66. 13.700 TOMELLOSO (Ciudad Real)
Tel.: 926 510 234 y Fax: 926 513 562

FASE VISUAL Color rojo intenso.

FASE OLFATIVA Potentes aromas, destacando su buena evolución en barrica.

FASE GUSTATIVA Vino equilibrado y muy bien estructurado, con largo sabor en el postgusto.



Crianza 1997
ALTOZANO

NUESTROS VINOS

nueva marca

VIÑASORO TEMPRANILLO 1999

Embotellado para BODEGAS VIÑASORO, S. L.
Avda. de los Institutos, 6. Portal 4, 2º D. 13.600 ALCÁZAR DE S. JUAN
Tlf.: 926 547 083 y Fax: 926 545 481

FASE VISUAL Color rojo cereza pura con atractivos tonos violáceos que denotan su fuerza y juventud.

FASE OLFATIVA Muy intenso y limpio en nariz, con recuerdos de frutas maduras y aromas primarios.

FASE GUSTATIVA En boca es muy suave y equilibrado. Complejos aromas primarios y frutales que le aportan una elegante vía retronasal.



nueva presentación

TOMILLAR Tinto 1998

Elaborado y Embotellado por COOP.VIRGEN DE LAS VIÑAS. Ctra. de Argamasilla, s/n.
Tel.: 926 510 865 y Fax: 925 325 133
E-mail: v.viñas@interbook.net

FASE VISUAL Color 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 y con cierta elegancia en el paso de boca, a la vez que una sutil sensación ahumada.



nueva añada

FINCA VIEJA Gran Reserva 1994

Elaborado y embotellado por VINÍCOLA DE CASTILLA, S.A.
Polígono Industrial, s/n. 13.200 MANZANARES (Ciudad Real)
Tel.: 926 647 800 y Fax: 926 610 466. e-mail: nacional@vinicoladecastillasa.es

FASE VISUAL Vino de color rojo rubí con tonos teja.

FASE OLFATIVA Aromas de vainilla y tostados, con matices a maderas nobles.

FASE GUSTATIVA Redondo en boca y elegante, con paso de boca fácil y rápido. En retronasal suave y amplio.



nueva presentación

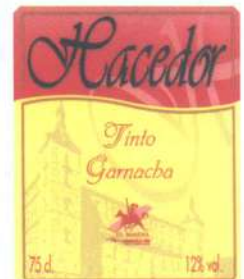
HACEDOR Tinto GARNACHA

Embotellado para COOP. ÁNGEL DEL ALCÁZAR. Ctra. de Lillo, s/n.
45.860 VILLACAÑAS (Toledo)
Tel. y fax: 925 160 548

FASE VISUAL De color rojo granate, limpio y brillante.

FASE OLFATIVA Aromas intensos que recuerdan a la variedad de la que procede.

FASE GUSTATIVA Potente y con gran cuerpo.



nueva añada

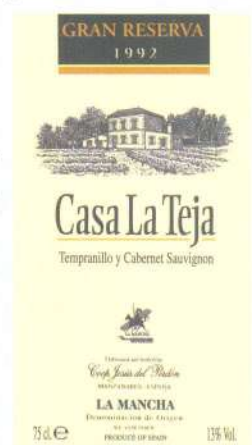
CASA LA TEJA Gran Reserva 92, TEMPRANILLO-CABERNET

Elaborado y Embotellado por COOP. NTRO. PADRE JESÚS DEL PERDÓN
Pol. Industrial, s/n. 13.200 MANZANARES (Ciudad Real) Tel.: 926 610 309
Fax: 926 610 516 e-mail: yuntero@inteco.es

FASE VISUAL De color rojo violáceo con matices ladrillo debido a su buena evolución en botella

FASE OLFATIVA Potente nariz, con complejos aromas de crianza, destacando una buena madera

FASE GUSTATIVA En boca, suave, limpio y agradable



nueva añada

MONTE DON LUCIO Crianza 97 CABERNET SAUVIGNON

Embotellado por FINCA LA BLANCA, S.L.
Princesa, 84. 45.840 PUEBLA DE ALMORADIEL (Toledo)
Tel.: 925 178 102 y fax: 925 178 432. e-mail: lablanca@ole.com

FASE VISUAL Color rubí-morado.

FASE OLFATIVA Excelentes aromas a hierbas vegetales (recuerda el pimienta verde).

FASE GUSTATIVA Redondo y bien estructurado, con un deje a caramelo.



LOS VINOS JOVEN

Un vino joven de La Mancha es un vino fresco, afrutado y ligero. Es un vino sencillo y agradable a la vista, con potente aroma de uva mezclado con matices florales y de otras frutas frescas; paso de boca ligero, agradablemente ácido e intenso final. Es un vino fácil de combinar en la comida y aún más en los aperitivos.

E **Vinos Blancos** laborados a partir de Airén, Macabeo, Chardonnay o Sauvignon Blanc; todos tienen un denominador común: la elegancia.

La fermentación se produce en ausencia de las partes sólidas, aunque dependiendo de la variedad puede existir una breve maceración de los hollejos con el mosto. En todo caso, el prensado se realiza antes de la fermentación.

La recepción y molturación es similar a la de los tintos, y la extracción del mosto, condicionada por la presión de extracción y por el tipo de método de prensado, debe realizarse a la mayor brevedad posible. Para determinar la calidad del mosto hay que ver la cantidad de polifenoles extraídos por medio de la absorbencia a 280 nm., que en general deben ser inferiores a 15, y el porcentaje de sólidos que acompañan al mosto. Esta medida nos permite separar el mosto yema de los mostos de prensa.

Para reducir el porcentaje de sólidos durante la fermentación se emplean diferentes sistemas: desfogado, centrifugación y filtración a vacío.

La incidencia de las levaduras en el aroma del vino y su compo-

sición, aunque no resuelve la calidad de un vino, resulta un factor destacable. Pero el control de la temperatura en la fermentación es quizás el aspecto más importante. Ésta no debe sobrepasar los 20°C, siendo ideal que se sitúe entre 15-18°C.

En la mesa, los blancos jóvenes manchegos se recomiendan para acompañar a mariscos, pescados y quesos frescos, situándose su temperatura de servicio en torno a los 5-7°C.

Vinos Tintos

Todas las variedades tintas cultivadas en La Mancha son adecuadas para elaborar vinos jóvenes. Tempranillo y Merlot son, sin duda, las más significativas y posiblemente las mejores. El intenso y bonito color rojo morado se acompaña con un potente, y hasta exagerado, aroma a compotas y mermeladas de frutas rojas y negras. La amplitud y frescor en la boca son una mezcla irreplicable en otros vinos.

Se elaboran con sumo cuidado, habiendo seleccionado previamente la mejor uva, sana y equilibrada, de grado medio y buena acidez. La característica distintiva de una vinificación en tinto es que el mosto fermenta necesariamente en contacto con las partes sólidas de la vendimia (hollejos y pepitas fundamentalmente).

Si dividimos la elaboración de estos vinos en cuatro etapas, la primera comprendería la operaciones

mecánicas de tratamiento de las uvas, como el estrujado y el despalillado, que consiste en separar los granos de uva de los escobajos o raspones. Además, es aconsejable fermentar pastas despalilladas lo más perfectamente posible, para eliminar al máximo los gustos astringentes. En el estrujado, puede utilizarse una trituradora de rodillos, que hace salir al mosto y la pulpa.

La segunda etapa sería el encubado, esto es, almacenar los mostos en depósitos para que fermenten y se conviertan en vino. Es precisamente en esta fase cuando tiene lugar la maceración, que suele ser corta, pero intensa (la intensidad de color suele aumentar hasta el cuarto o quinto día y después descende) y a baja temperatura, ya que cuando ésta es elevada suele tener una influencia desfavorable en la calidad del futuro vino.

En tercer lugar está el descube y prensado, que consiste en sacar el vino del depósito donde ha fermenta-

Se elaboran con sumo cuidado, habiendo seleccionado previamente la mejor uva, sana y equilibrada, de grado medio y buena acidez



ES DE LA MANCHA

do, quedándonos así con el vino yema (separado de los residuos sólidos).

La última etapa es el acabado: Fermentación maloláctica. Hay que tener en cuenta que el contenido de un vino en ácido málico, que resulta agresivo a la cata en los tintos, está en función de la maduración que alcanza la uva.

La aparición y desarrollo de la fermentación maloláctica es normal en caso de vinificaciones con dosis bajas de sulfuroso, manteniendo la temperatura entre 20-25°C.

Finalmente, recordar que existen técnicas especiales de fermentación en tinto, como la "Maceración Carbónica".

Los tintos jóvenes se deben servir entre los 10 y los 12°C, y combinan perfectamente con pescados salseados, carnes, guisos y quesos.

Vinos Rosados

Se elaboran principalmente con Tempranillo o Garnacha, aunque



también los hay de Cabernet Sauvignon y Merlot. Son vinos con las mismas características que los blancos pero elaborados con uva tinta. Tienen algo de color, preciosos rosáceos con tonos violetas, que aportan matices de frutas rojas, fresas y frambuesas, y algo más de estructura en la boca. Son más sabrosos.

En su elaboración, al igual que los blancos, es fundamental la extracción de los aromas de la piel, junto con algo de color. Se podría decir que la vinificación en rosado es

una vinificación en blanco en la que ha tenido lugar una maceración preventiva de los hollejos durante un periodo de entre 6 y 12 horas.

Su conservación, siempre a bajas temperaturas, es el caballo de batalla de todas las bodegas. Durante todo el año de su consumo ha de mantenerse en las mismas condiciones que cuando se realiza el primer embotellado.

Tienen la misma temperatura de servicio que los blancos jóvenes y, en la mesa, son muy adecuados para combinar con pastas y arroces. ■

*En todos los vinos jóvenes se recomienda su consumo dentro del mismo año de su cosecha, para aprovechar todo su potencial aromático.

"La Mancha es la única posibilidad de seleccionar"

Una vez que está a punto de concluir la vendimia en toda la Zona de Producción "LA MANCHA" y que se han realizado los primeros estudios comparativos de cosecha, llevados a cabo por la Sección Técnica del Consejo Regulador, se puede concluir que la Campaña de Vendimia 2000 ha sido similar a la del año anterior o ligeramente superior (entre un 3 y un 5%), si bien, se aprecian algunas diferencias entre los distintos términos que componen la Denominación de Origen.

No podemos olvidar que La Mancha es la única Denominación de Origen del mundo con posibilidad de seleccionar las mejores elaboraciones de cada una de las bodegas inscritas para comercializar vinos de calidad, es decir, con denominación de Origen, debido a la gran cantidad de vino que elabora la región más extensa del mundo vitivinícola.

Hay que señalar que, debido a las buenas condiciones sanitarias que ha presentado la uva, sin que haya señal de ningún tipo de enfermedad en el fruto, ya se puede asegurar que la calidad de la campaña 2000 será excelente, algo que corroboran los vinos de muestra que han sido elaborados hasta el momento.

Por otro lado, cabe destacar que este año, como consecuencia de la entrada en producción de viñedos de nuevas variedades (cabernet-sauvignon, merlot, syrah y tempranillo), conocidas como variedades mejorantes, se ha producido un aumento en la elaboración de vinos tintos. Además, la graduación media de las uvas tintas se ha situado entre los 12 y los 13 grados, siendo algo inferior en el caso de las uvas blancas.

También se ha incrementado la producción de otras variedades



Nicolás López Treviño
Presidente del C.R.D.O. "LA MANCHA"

blancas distintas a la Airén, como la Chardonnay, la Sauvignon Blanc o la Macabeo, si bien, esta última ya está muy extendida por toda la Zona de Producción.

En otro orden de cosas, conviene recordar que la comercialización de los vinos de calidad manchegos sigue viento en popa durante el 2000, con un crecimiento del 8,5% en las exportaciones de vino embotellado en los ocho primeros meses del año, llegando a la cifra de

6.312.816 botellas, frente a los 5.816.760 botellas que se vendieron de enero a agosto de 1999.

Por ello, de seguir en esta línea, se podría alcanzar la psicológica cifra de 10 millones de botellas para diciembre de este año, lo que supondría un nuevo récord para las exportaciones de vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA".

Este fuerte aumento se ha debido, sobre todo, al fuerte incre-

ica D.O. del mundo con las mejores elaboraciones"

mento de la demanda de vinos manchegos de calidad en el continente europeo, donde están consiguiendo cotas de mercado realmente importantes frente a otras Denominaciones de Origen europeas, aunque la expansión del vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA" sigue una línea creciente en todo el mundo.

Gran Bretaña se confirma como el principal importador, alcanzando la cifra de 2.093.088 botellas en los ocho primeros meses del año, lo que supone un aumento de poco más del 1% con respecto a lo conseguido de enero a agosto del pasado año, cuando se llegó a las 2.071.080 botellas.

Más llamativo aún es el caso de Alemania, que en estos ocho meses ha llegado a 1.396.920 botellas, lo que supone un aumento del 33,8% con respecto al mismo periodo de 1999.

Estas positivas cifras nos animan a continuar con la intensa campaña promocional que el Consejo Regulador está llevando a cabo en los últimos años, que se traducen principalmente en presentaciones de nuestros vinos en todos los lugares de España y del mundo, como las que recientemente han tenido lugar en Gran Bretaña y Alemania.

Además, para lo que resta de año, aún quedan pendientes dos presentaciones en Madrid, un mercado que resulta prioritario para nosotros por la proximidad geográfica y por la importante densidad de población existente.

En la primera presentación, que tendrá lugar el día 6 de noviembre en el Hotel Ritz, se ofrecerá una selección de los distintos tipos de vinos que elaboran las bodegas de nuestra Denominación de Origen.

Más tarde, coincidiendo con la festividad de San Andrés

("Para San Andrés el mosto vino es"), se presentarán los Vinos Jóvenes de LA MANCHA 2000 en el Hotel Villamagna, un acontecimiento que ya se ha institucionalizado y al que el pasado año asistieron 30 bodegas inscritas, cifra que probablemente sea superada este año, y unas 3000 personas interesadas en el mundo del vino de una o de otra forma.

Además, también estamos ultimando una serie de presentaciones en el País Vasco, Cantabria y Asturias, que se celebrarán del 13 al

17 de noviembre en San Sebastián, Bilbao, Santander, Gijón y Oviedo; ciudades que en muchos casos ya han sido visitadas por nuestros bodegueros con resultados muy provechosos.

Finalmente destacar nuestra presencia en la Feria de Hostelería de Torremolinos del 9 al 12 de noviembre y en Megavino 2000, la Feria Internacional de Importadores de Vino de Bruselas, una de las citas más importantes de las que se desarrollan en Europa, que tendrá lugar del 11 al 13 de noviembre. ■

Bodegas participantes en las presentaciones de Madrid (Las que han confirmado su presencia hasta el día 25 de septiembre).

ALBACETE

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo.
Bodegas Juan Ramón Lozano de Villarrobledo
Cooperativa La Remediadora de La Roda.
Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha.

CIUDAD REAL

Bodegas Centro Españolas de Tomelloso.
Bodegas Naranjo de Carrión de Calatrava.
Bodegas La Tercia de Alcázar de San Juan.
Bodegas Viñasoro de Alcázar de San Juan.
Cooperativa Cristo de La Vega de Socuéllamos.
Cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares.
Cooperativa La Unión de Alcázar de San Juan.
Cooperativa Santa Catalina de La Solana.
Cooperativa Virgen de Las Viñas de Tomelloso.
Vinícola de Castilla de Manzanares.
Vinícola de Tomelloso.

CUENCA

Bodegas Fontana de Fuente de Pedro Naharro.
Cooperativa La Magdalena de Casas de Haro.
Cooperativa Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio.
Cooperativa San Isidro de Las Pedroñeras.
S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo.

TOLEDO

Bodegas J. Santos de Villa de Don Fadrique.
Bodegas Leganza de Quintanar de la Orden.
Cooperativa Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden.
Cooperativa "Los Remedios" de Sonseca.
Cosecheros Embotelladores de Noblejas.
Cooperativa Corza de la Sierra de Cózar.
Finca La Blanca de Puebla de Almoradiel.
Bodegas Hermanos Rubio de Villasequilla.
Viñedos Mejorantes de Villacañas.
Viñedos y Reservas de Villanueva de Alcardete.
Vinos Avilés y Alonso de Noblejas.

* De estas bodegas, 17 asistirán a las dos presentaciones, mientras que 14 sólo lo harán a una de ellas.

Nuevos aires para los vinos de la D.O. "LA MANCHA" en Alemania

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" presentaron en dos de las ciudades más importantes de Alemania el pasado mes de septiembre, recibiendo una calurosa acogida por parte del público germano, que ha valorado muy positivamente las peculiaridades y calidad de los vinos manchegos.

El 4 de septiembre se celebró la presentación de Düsseldorf, que tuvo lugar en el Hotel Linder Rheinstern y contó la presencia de unas 100 personas, entre las que se contaban importantes distribuidores, importadores y restauradores en el mercado germano, además de responsables de tiendas especializadas en vinos. A este acto acudió el responsable de Departamento de Vinos de la Oficina Comercial de España en Düsseldorf, Pablo Calvo, quien comentó como se han desarrollado hasta ahora las actuaciones en Alemania y numeró una serie de ambiciosos proyectos para el futuro de nuestros vinos en el más importante mercado centroeuropeo.

Más numerosa aún fue la presentación de Hamburgo, que tuvo lugar el día 5 de septiembre en el Hotel Vierjahrenzeiten.

Por parte del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" asistieron su Secretario, Alfonso Alonso Ramos, y el responsable del Departamento de Comercio Exterior del Consejo Regulador, Lorenzo Serrano Carrascosa.

Merece la pena destacar el

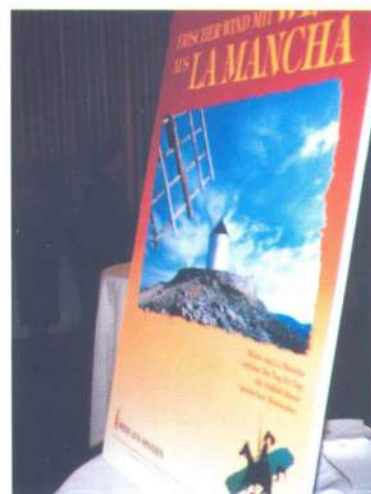
hecho de que numerosos importadores germanos se hayan interesado por los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que tienen una gran acogida en este país centroeuropeo de 80 millones de habitantes, que es el primer mercado del mundo en lo que se refiere al consumo de vino de importación, algo que no pasa desapercibido para los bodegueros manchegos. No podemos olvidar que Alemania es el segundo país importador de vino de calidad de LA MANCHA. Además, las exportaciones de vino embotellado en el primer semestre del 2000 han aumentado un 34,4 % con respecto al mismo periodo del año anterior, llegando a las 818.460 botellas.

Finalmente, hay que citar que para el año 2001, como complemento a las presentaciones de sus vinos de calidad en las más destacadas ciudades germanas, la Denominación de Origen "LA MANCHA" tiene previsto iniciar una campaña de publicidad en las principales revistas especializadas de Alemania, aprovechando el material gráfico recogido durante su visita a la Zona de Producción "LA MANCHA" el pasado mes de agosto por H. George Schulz, director de una

Listado de bodegas participantes

- Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete)
- Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).
- Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).
- Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)
- Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).
- Bodegas J. Santos, S.L. de Villa de Don Fadrique (Toledo).
- Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas (Toledo).
- MURIMPEX, S.L. de La Roda (Albacete).
- Bodegas Crisve de Socuéllamos (Ciudad Real).
- Virgilio Solís de Tarancón (Cuenca).
- Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provencio (Cuenca).

importante agencia de publicidad y responsable de la citada campaña promocional que esta llevando a cabo el Consejo Regulador. El slogan de la campaña, orientada especialmente a los vinos varietales, será "Frischer Wind Mit WEIN aus LA MANCHA" (Nuevos aires para los vinos de La Mancha). ■



Los nuevos vinos de “LA MANCHA” se presentan en el Reino Unido

Los vinos de la Denominación de Origen “LA MANCHA” se presentaron el pasado septiembre en Inglaterra y Escocia, lugares donde la aceptación de los vinos manchegos es más que notable, debido fundamentalmente a la extraordinaria relación calidad-precio de estos vinos con respecto a otras regiones vinícolas del resto de Europa.



Hay que recordar que el Reino Unido es el principal importador de vinos con Denominación de Origen “LA MANCHA”, con 1.789.968 botellas en el primer semestre del año, lo que supone un incremento del 27,9 % con respecto al mismo periodo de tiempo del año 1999.

Con esta presentación y la que recientemente tuvo lugar en varias ciudades alemanas, el Consejo Regulador ha restablecido, tras los meses de verano, su intensa actividad promocional de este año, que tendrá su broche de oro con la participación de la Denominación de Origen “LA MANCHA” en la Feria Internacional de Importadores de vino de Bruselas: Megavino 2000.

La presentación de Manchester tuvo lugar el día 18 de septiembre en “The Brigewater Hall”, donde Angela Muir, una consultora en vinos con gran prestigio en el Reino Unido, ofreció una conferencia sobre los vinos de calidad manchegos, para después pasar a una cata comentada para todos los participantes. Por su parte, el secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA” habló sobre la reestructuración varietal, las inversiones en tecnología de las bodegas y el potencial de crecimiento de la Zona de Producción “LA MANCHA”.

Tras esto, las bodegas participantes dieron a probar sus vinos al público asistente, que estuvo formado en por importadores, distribuidores, jefes de compra de grandes superficies, tiendas especializadas, mayoristas y prensa especializada en vinos.

El martes 19 se celebró una presentación en el Hotel Balmoral de Edimburgo, con unas características muy similares a la ofrecida en Manchester. ■



Listado de bodegas participantes

- Bodegas Ayuso de Villarrobledo (Albacete)
- Bodegas Juan Ramón Lozano de Villarrobledo (Albacete)
- MURIMPEX de La Roda (Albacete)
- Bodegas Virgilio Solís de Tarancón (Cuenca).
- Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real)
- Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real)
- Vinícola de Castilla de Manzanares (Ciudad Real).
- Cooperativa Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo)



VIDRIO, BOTELLA Y TAPÓN: SU RELACIÓN Y PARTICULARIDADES

EL CORCHO VII (final)

Continuación del número anterior (nº 24, julio 2000)

El almacenamiento y el transporte de los vinos en botellas

Las condiciones de almacenamiento y de transporte de los vinos y en particular las condiciones de temperatura, pueden ser perjudiciales para la hermeticidad de las botellas.

Las temperaturas muy bajas provocan el congelamiento del agua de constitución del vino y por consiguiente el aumento de su volumen, lo cual puede provocar la salida del tapón e incluso el estallido de la botella. Este tipo de accidente es, sin embargo, poco frecuente y se limita solamente a algunos años extremadamente fríos y a algunos transportes invernales hacia América y Europa del norte.

El efecto de las temperaturas elevadas, que ya hemos encontrado dentro de las causas de ascenso del tapón es igualmente nefasto para la hermeticidad.

Las temperaturas altas crean una dilatación del vino dentro de las botellas; la super-presión creada así

rebasa el máximo soportado por una botella de vino tranquilo, la cual se convertirá en una botella que chorrea.

Esta dilatación que se encuentra por supuesto en función de la temperatura alcanzada, depende también de la proporción de alcohol contenido en el vino y de la tasa de azúcares reductores.

De hecho, no se debe considerar únicamente la temperatura ambiente, sino la elevación total de temperatura por encima de la temperatura del vino en el momento del embotellado.

Si las botellas padecen una temperatura muy baja, su posición no tendrá influencia alguna, ni sobre la congelación, ni sobre las precipitaciones tártricas.

Mientras más baja será esta temperatura, el riesgo de aumento de super-presión será mayor.

Además, la presión inicial dentro de las botellas, que está en función de los puntos que hemos citado anteriormente (nivel de llenado, naturaleza y cantidad del gas prisionero entre el vino y el tapón) va a influenciar también la presión máxima, que será alcanzada en el caso de una elevación de temperatura.

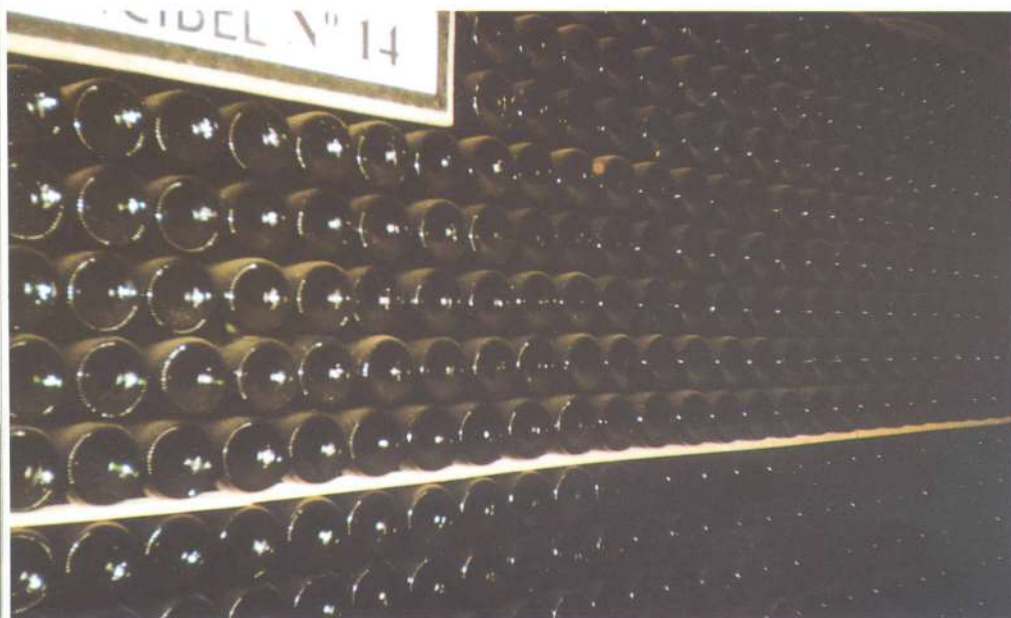
• La importancia de las condiciones del embotellado aparece así de forma más clara.

El embalaje de las botellas y su posición jugarán un papel importante en relación a las modificaciones de temperatura que serán encontradas durante el transporte del vino.

La época de las "fundas" queda en el pasado, y el embalaje individual de las botellas se ha vuelto muy raro. La protección térmica que aseguran las cajas de cartón o de madera es muy limitada. Parece ser que el mejor resultado puede ser obtenido con las cajas de cartón que contienen 3 ó 4 litros de botellas encastradas dentro de unos alveolos de poliestireno moldeado. Los manguitos de protección de cartón plegado metidos sobre las botellas son muy poco utilizados.

El mayor inconveniente de este tipo de embalaje, además del precio, es que la mecanización resulta bastante difícil.

La posición de las botellas durante el transporte puede influir tanto en la sobre-presión dentro de las botellas, como sobre algunas fugas eventuales cuando el vino se ve sometido a una temperatura extrema. En efecto, al acostar las botellas se producirá



una fuga de vino a partir del momento en que la presión límite de hermeticidad de las botellas será alcanzada. Esta fuga está también determinada por la importancia de los fenómenos de capilaridad que existen entre el vidrio y el tapón.

Es el mismo caso que ocurre cuando la botella está colocada con la punta hacia abajo, ya que la presión de la columna de vino es entonces superior de algunos centímetros.

Si la botella es transportada de pie, el efecto de una temperatura elevada será atenuado, ya que en el límite de hermeticidad del binomio botella-tapón es el aire comprimido, que será el primero en escaparse. Después, el vino subirá entre el vidrio y el tapón y podrá eventualmente salir bajo la cápsula si su volumen no puede ser contenido; los daños ocasionados al embalaje serán considerables.

Sin embargo, existen múltiples problemas ligados al almacenamiento de pie; para empezar se deben utilizar unas cajas apropiadas para permitir la paletización.

Por otro lado, se presenta la interrogación sobre el tiempo del transporte, si éste es demasiado largo el riesgo de una oxidación aumentará. En todo caso, las botellas deben ser acostadas nuevamente una vez llegadas a su destino.

Si las botellas padecen de una temperatura muy baja, su posición no tendrá influencia alguna, ni sobre la congelación, ni sobre las precipitaciones tártricas.

Con el fin de detectar las variaciones de temperatura ocurridas durante el transporte, resulta en ocasiones útil de meter un termómetro registrador emplomado dentro de algunos cargamentos, termómetro que será recuperado luego de su llegada. También existen en el mercado unos indicadores de temperatura que pueden ser colocados sobre las botellas. Se trata de unas pastillas adhesivas que cambian de color de forma irreversible cuando una temperatura precisa es alcanzada. Este medio simple permite sistematizar el control de las condiciones de transporte de los vinos.

Se debe también prestar una atención particular al aislamiento de los vehículos, a su fecha de cargamento, etc...

La protección térmica de los camiones cubiertos con lonas o con láminas de acero es sumamente escasa.

RECOMENDACIONES PARA EL EMBOTELLADO

1. Verificar que el estado dimensional del cuello de las botellas de acuerdo con la norma UNE 56921.
2. Durante el taponado, el cuello de la botella permanecerá con una humedad residual mínima entre corcho y vidrio.
3. Verificar que la reducción máxima de los tapones por efecto de las mordazas no sea superior al 33% de su diámetro inicial. Evitar la formación de plegamientos y mordeduras.
4. Evitar movimientos bruscos y vibraciones en la línea de embotellado.
5. Introducir el tapón a ras de la embocadura sin que sobresalga del plano del cuello de la botella ni esté hundido más de 1 mm.
6. Taponar asegurando la verticalidad del tapón, evitando plegamientos y mordeduras en el borde periférico inferior y en la generatriz.
7. Respetar los niveles de llenado recomendados por la vidriera. La cámara de aire a 20 °C será suficiente para permitir la dilatación del vino por variación de la temperatura, sin que la sobrepresión sea superior a 1 bar, en el interior.
8. No aplicar la cápsula de sobretaponado con el tapón húmedo o mojado. La cámara cerrada en estas condiciones será propicia a la formación y desarrollo de hongos.
9. Respetar un tiempo mínimo de 24 horas antes de tumbar la botella.



La prohibición en algunos países de circular los fines de semana, los bloqueos en las aduanas y cualquier otra parada prolongada son seguidos de una elevación de la temperatura del cargamento, lo cual acentúa los fenómenos de ascenso del tapón y/o de fuga de vino.

Existe el mismo problema con los vagones y los contenedores: por lo que respecta a éstos últimos, muy a menudo sería oportuno escoger un contenedor con temperatura controlada, a pesar del aumento del costo que es compensado si se pone del otro lado de la balanza el riesgo que se está aceptando correr de no hacerlo así.

Aún no siendo directamente responsables del transporte, la salvaguarda de la calidad del vino y el renombre de la Sociedad deberían incitar a los remitentes a reclamar un mejor trato para su vino.

Resulta capital considerar que una preparación del vino y un embotellado cuidadosos darán sus frutos solamente cuando las condiciones de transporte y de almacenamiento hayan excluido las variaciones de temperatura. ■

La Maceración Carbónica

Definimos la vinificación mediante la técnica de Maceración Carbónica como un proceso de elaboración de vino que aprovecha el metabolismo anaerobio que se produce espontáneamente en las bayas de uva, al situar los racimos enteros, sin estrujar, en una atmósfera de dióxido de carbono (CO₂). Con esta técnica perseguimos la transformación total o parcial de los azúcares de la uva en alcohol (Etanol), sin la intervención de levaduras exógenas, sino mediante procesos enzimáticos que ocurren en el interior de las células de los granos de uva. Se trata pues, de una "fermentación intracelular" llevada a cabo por enzimas.

El objetivo es conseguir vinos de una riqueza y complejidad aromática extraordinaria, con una enorme suavidad, además de equilibrados. Es una técnica, por tanto, dirigida fundamentalmente a la obtención de vinos jóvenes, tanto tintos como rosados y blancos. Los vinos elaborados así presentan una evolución rápida en cuanto a sus parámetros de juventud, pero su calidad y conservación a más largo tiempo están garantizadas.

En la práctica, necesitamos cubas o depósitos de acero, cemento, madera, etc. más anchos que altos, y de un volumen moderado. La vendimia ha de llegar a la bodega en cajas y se ha debido hacer una recolección en campo extremadamente cuidadosa, vendimiando sólo los racimos maduros, enteros y de estado

sanitario óptimo. Se debe hacer una selección de los racimos, incluso dentro de una misma cepa. La uva la introducimos en el depósito por la parte superior, con cintas transportadoras, a mano, o por cualquier otro medio que garantice el menor número de roturas de las bayas posible. Por supuesto, el depósito ha de estar previamente "lleno" de gas carbónico, gas que puede ser de origen natural, o de botella de gas licuado. Una vez lleno el depósito con la vendimia, y en las condiciones de anaerobiosis estricta, comenzará espontáneamente la "fermentación", que debe realizarse a temperatura de 25 a 30 °C. (la temperatura influye directamente en la velocidad del proceso). En estas condiciones, el proceso puede quedar terminado en 15 o 20 días; esto se habrá de determinar en el laboratorio a la vista de los resultados que arrojan los análisis periódicos que haremos de las uvas en "fermentación". En principio, no son necesarias la adición de sulfuroso, ácidos u otro tipo de producto, pero eventualmente, si la vendimia no es totalmente sana, se pueden poner cantidades moderadas de sulfuroso, corregir el pH, etc. fundamentalmente para prevenir los accidentes que pudieran ocasionar la fermentación del mosto de fondo de cuba, proveniente de las bayas rotas por aplastamiento.

Llegada la hora del descube, hay que tener en cuenta que serán necesarios más tiempo y mano de obra que en una vinificación tradicional, debido a que los racimos, si el proceso ha sido correcto, permanecen enteros en el interior del recipiente. En el sangrado tendremos una parte de mosto/vino yema de fondo de cuba; el resto será mosto/vino procedente del prensado de las uvas. A la prensa deben llegar las uvas "fermentadas" lo



MIGUEL FERNÁNDEZ JIMÉNEZ. Biólogo-Director Técnico de la Sdad. Coop. Agraria Vitícola "Virgen de las Viñas"

más enteras posible, con el fin de evitar en lo posible las oxidaciones.

Una vez obtenido el mosto/vino, éste completará su total transformación en vino, siguiendo por la vía fermentativa clásica hasta la completa desaparición de azúcares que pudieran quedar. Llegamos así al final, y ya tenemos nuestro vino "en rama" de maceración carbónica, que, si hemos realizado todos los pasos correctamente y las meigas del vino (que en este mundillo haberlas, las hay) nos obsequian la fortuna, tras trasiegos, clarificaciones, filtraciones y demás procesos de estabilizaciones físico-químicas y microbiológicas, tendremos las relucientes botellas de vino joven de maceración carbónica con sus exquisitos aromas varietales, su color vivo e intenso, y un sabor que no disgustaría ni al mismísimo Dionisos y su corte de bacantes. ■

Cajas de uvas dispuestas para su elaboración.



Depósitos autovaciantes.



VINO Y GASTRONOMÍA

El Parador de Almagro



En pleno centro turístico de Almagro, ubicado en el antiguo convento de San Francisco, que fue construido en 1596, aún quedan en este edificio reminiscencias del Siglo de Oro; como los numerosos patios y galerías, la atmósfera cervantina de su bodega-bar, la austeridad de la Sala de Juntas o la amplitud en el Refectorio, que albergan la singular personalidad del Parador.

De su época de convento conserva la tranquilidad y la paz que reina en sus jardines, patios interiores y habitaciones, todo ello, pese a tener una ocupación media del 71%, una de las más altas de nuestra región, sirviéndose al año más de 33.000 cubiertos.

Además, cada una de sus 55 habitaciones ha captado el sentir maduro y espiritual de las que en otro tiempo fueron celdas monacales, sin renunciar, por

supuesto, a todas las comodidades propias de un alojamiento de lujo.

Tampoco podemos olvidarnos de su estupenda piscina y de su típica bodega, en la que, cómo no, los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" cuentan con una más que destacada presencia. De hecho, el Parador de Almagro cuenta con una nutrida carta de vinos en la que, entre otras, figuran las siguientes marcas: *Añil y Torre de Gazate (Vinícola de Tomelloso), Señorío de Gudianaja, Gran Verdad y Valle Hermoso (Vinícola de Castilla), Gran Fúcares (Coop. Ntra. Sra. de las Nieves), Estola (Bodegas Ayuso) y Sembrador (Bodegas Evaristo Mateo).* ■



Pastel de pisto con berenjena confitada

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS: Berenjenas, 1 kg. de pimientos verdes, 1 kg. de tomates, 3 dientes de ajo, 6 huevos, 1 dl. de aceite de oliva, 500 dl. de nata líquida, sal y cominos

PREPARACIÓN: Se pican los pimientos a cuadros y se pelan, escalfando los tomates. Los ajos se fríen enteros en el aceite y luego se majan con los cominos. Se rehoga el pimiento con el aceite, se le echa el tomate y se deja cocer 35 minutos aproximadamente. Se le echa el majado cuando está a tres partes de cocción.

En un bol se batan los huevos y se añade la nata caliente, sazonándolo y mezclándolo con el pisto. Se vacía todo en un molde de pudín y se pone al baño maría, metiéndolo al horno unos 20 minutos aproximadamente.

Las berenjenas cortadas en rodajas (echar el hinojo con agua y miel, hacer reducir e incorporar las berenjenas, cocer 6 minutos). Decorar el pastel con las berenjenas. Guarnición de tomate frito con tomillo.

Tarta Franciscana

INGREDIENTES: Plancha de hojaldre, 1/2 crema pastelera, 12 claras de huevo, 250 gr. de azúcar, 60 gr. de almendras, 100 gr. de azúcar glass y 1 c/c de canela

PREPARACIÓN: Media plancha de hojaldre partida por la mitad se pone sobre una bandeja y sobre el hojaldre se echa la crema pastelera tipo surcos. Con la manga entre surco y surco se añade otro surco de merengue. Se pone encima la otra plancha de hojaldre y tapamos con merengue caliente y bien duro, utilizando la manga. Se cubre con almendras fileteadas y tostadas, y espolvoreamos el azúcar glass.

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 RGTres

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