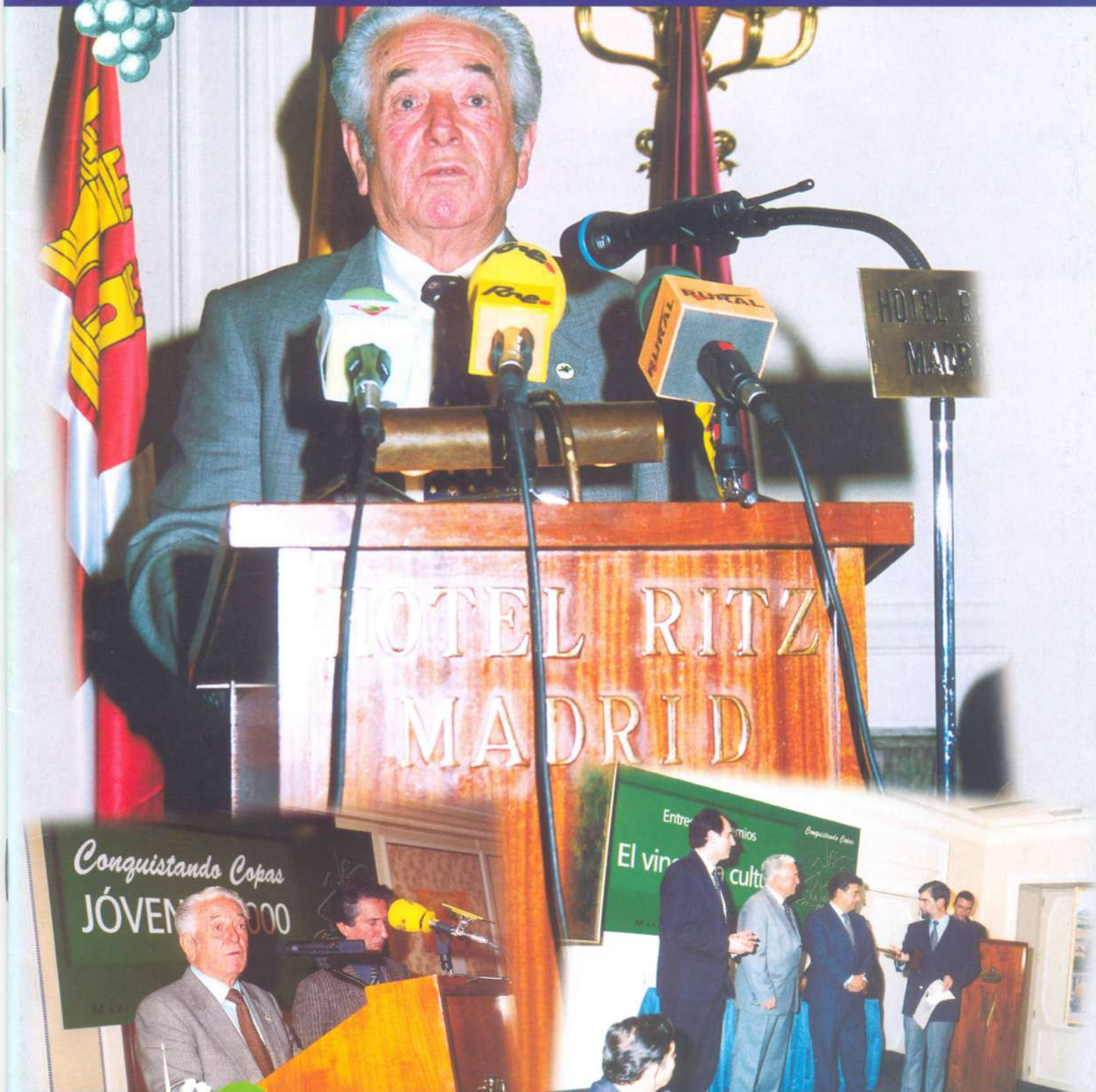




CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Nº 26 - ENERO 2001



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

- ▶ PLANTACIONES DE VIÑEDO 1
- ▶ PRESENTACIONES EN MADRID
- ▶ MEGAVINO-CANTÁBRICO 2000
- ▶ BALANCE DEL AÑO
- ▶ PROCESOS PARA VINOS DE CALIDAD

Editorial

Los miembros del Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" iniciarán su andadura en este año 2001 con una cata de reciclaje en la que comprobarán las características organolépticas más de 50 vinos de las Denominaciones de Origen más representativas de España y de los principales países productores del mundo, entre los que estarán representados todos los tipos que se elaboran dentro de nuestra Denominación: Jóvenes, Tradicionales, Crianza, Reservas, Grandes Reservas y Espumosos.

Además, recientemente, el Comité de Cata del Consejo Regulador, que está formado por 28 profesionales expertos en catas, ha sido renovado en un 50 por ciento, por lo que resultaba necesario una toma de contacto de todos los miembros, que habitualmente no coinciden, ya que el Comité se divide en 4 grupos de 7 personas, cada uno de los cuales se compone por cinco enólogos de bodegas inscritas en la Denominación de Origen, un miembro de la Estación de Viticultura de Alcázar de San Juan y otro del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), con sede en Tomelloso.

En el Consejo se realizan catas de control dos veces por semana, lo que posibilita que se valoren más de 3.000 muestras por año, incluyendo las valoraciones realizadas a los vinos nuevos (graneles) y los múltiples controles efectuados sobre el embotellado. Se trata de una cifra demostrable que ya quisieran alcanzar otras zonas de producción.

No podemos olvidar que el criterio de calificación de Consejo Regulador, y el utilizado por los miembros del Comité de Cata, para dar el visto bueno a la comercialización de un vino con Denominación de Origen "LA MANCHA" es más estricto en los puntos de penalización que la propia ficha de cata homologada por la Unión Española de Catadores.

Este rigor a la hora de permitir que un vino esté amparado por el sello de la Denominación de Origen "LA MANCHA" viene avalado por la intención del Consejo Regulador de que la contraetiqueta de la Denominación de Origen sea un reconocimiento al enorme esfuerzo económico y humano que la inmensa mayoría de bodegas manchegas están realizando con el fin de obtener grandes vinos, con buena acogida en los mercados nacionales e internacionales, y por lo tanto, se debe ser muy exigente en la calidad, ya que ésta es la única garantía que hay para asegurarse de que el consumidor final estará satisfecho con el vino.



**Alcázar de San Juan
Enero 2001**

Edita

C.R.D.O. LA MANCHA

Presidente

Nicolás López Treviño

Secretario

Alfonso Alonso Ramos

Redacción

Ángel Ortega Castañeda

Administración

Avda. de Criptana, 73

13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Tel. 926 541 523 - Fax: 926 588 040

E-mail: consejo@lamanchado.es

SUMARIO

Página 2

Editorial

Página 3

Noticias breves

Página 4

Plantaciones de Viñedo

Página 6

Presentaciones en Madrid

Página 10

Entrega de Premios y Certámenes

Página 12

Novedades en nuestros vinos

Página 14

Maloláctica, Clarificación y Frio

Página 16

Conocer nuestros pueblos. Bolaños

Página 18 y 19

Presentaciones en Bélgica y cornisa cantábrica

Página 20

Balance del Año

Página 22

Los sectores opinan

Página 23

Vino y Gastronomía

Portada

Presentaciones en Madrid 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@graficasmoral.com

Depósito Legal

CU-2241997

EL COMITÉ DE CATA DEL C.R.D.O "LA MANCHA" CALIFICA LA COSECHA 2000 COMO "MUY BUENA"

El Pleno del Consejo ha otorgado la calificación de MUY BUENA para la cosecha 2000/2001, a propuesta del Coordinador del Comité de Cata, por la alta calidad demostrada por los vinos manchegos de la presente campaña.

Dicho Comité ha analizado organolépticamente por medio de Cata Ciega 356 muestras de vinos blancos, rosados y tintos, que fueron recogidas por el equipo de Control de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y correspondían a un total de 148 bodegas de elaboración. Además, todas las muestras han tenido que pasar un análisis físico-químico, que ha sido realizado por la Estación de Viticultura de Alcázar de San Juan.

El Comité de Cata está formado por 28 profesionales, que se dividen en 4 grupos de 7 personas, cada uno de los cuales se compone por cinco enólogos de bodegas inscritas en la Denominación de Origen, un miembro de la Estación de Viticultura de Alcázar de San Juan y otro del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), con sede en Tomelloso; todos ellos expertos en catas.

LA NUEVA IMAGEN DE LAS BODEGAS DE "LA MANCHA"

El Consejo Regulador ha comenzado el reparto de las placas identificativas con el nuevo logotipo de la Denominación de Origen "LA MANCHA" a las 291 bodegas inscritas de la Zona de Producción.

Las placas, realizadas sobre una superficie de acero inoxidable tratada con ácido para realizar el dibujo del logotipo, tienen una garantía de conservación de 100 años.

La distribución está siendo llevada a cabo por los miembros de la Sección Técnica del Consejo Regulador, aprovechando las visitas de control a las bodegas que éstos realizan frecuentemente.



En un plazo aproximado de dos o tres meses, todas

las bodegas de la Zona de Producción "LA MANCHA" podrán lucir en sus fachadas el nuevo logotipo, creado el pasado año y que sigue manteniendo la figura altiva de Don Quijote sobre su caballo Rocinante, aunque con un diseño más moderno y actual que el anterior.

Hay que tener en cuenta que el logotipo de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que aparece en la inmensa mayoría de bodegas de nuestra región, se ha convertido ya en un auténtico símbolo de La Mancha y lo manchego con el que se encuentran los viajeros que atraviesan nuestra región.

EXPORTACIONES

Las exportaciones de vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA" crecieron un 11,9% durante el año 2000. En conjunto, las bodegas manchegas vendieron 9.765.396 botellas a lo largo del pasado año, mientras que en el 99 la cifra fue de 8.725.428 botellas.

Por países, los primeros puestos los siguen ocupando el Reino Unido y Alemania, con 3.076.068 y 2.194.980 botellas, respectivamente, lo que supone un incremento del 13,4% en el caso del mercado británico y del 29,4% para el alemán.

PREPARACIÓN DE LOS PLANES PROMOCIONALES

El pasado día 18 de enero, una representación de más de 40 bodegas exportadoras de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se reunió en la sede del Consejo Regulador para ultimar las actividades promocionales que dichas bodegas llevarán a cabo en diferentes países de Europa y en Japón a lo largo del presente año, con el apoyo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX).

Alemania, cuyas importaciones de vino de calidad manchego han tenido un crecimiento espectacular en los últimos años, será clave en estas campañas promocionales, con presentaciones en seis de las ciudades más importantes del país germano (Hamburgo, Düsseldorf, Frankfurt, Munich, Berlín y Dresde), pero el Reino Unido, Holanda, Dinamarca, Austria, Bélgica, Polonia e incluso Japón, puerta de entrada al incipiente mercado asiático, también estarán en el punto de mira de los exportadores de vino de calidad manchego. ■

Plantaciones de Viñedo

por Ángel Bernao. 1ª parte

Aunque las plantaciones de viña vienen siendo habituales en nuestra zona de actuación, y durante siglos se han venido efectuando con asiduidad, es indudable que en los últimos años se han introducido diversas técnicas y prácticas de cultivo que hacen que el viticultor tenga que prestar una mayor atención en el momento de tomar la decisión de realizar la plantación de una parcela de viña.



Las condiciones en que vayan a desarrollarse las cepas en el futuro depende, en gran medida, en la forma y manera que se haya realizado la plantación, puesto que la viña es un cultivo que ha de durar varios años en la tierra, y un fracaso o la deficiente aplicación de normas fundamentales pueden hacer que los resultados a lo largo del tiempo no sean los esperados.

Hemos desglosado este artículo en dos partes: una primera parte en la que haremos mención a las plantaciones con formación en vaso y otra segunda para las plantaciones en formas apoyadas, denominadas espalderas, teniendo en cuenta que las normas generales previas a la plantación son comunes para ambos casos y aplicable por igual para cualquiera de las dos modalidades.

Condicionantes previos a la práctica de la plantación

Cualquier viticultor ha de tener en cuenta antes de efectuar la plantación una serie de factores que condicionan el futuro éxito del desarrollo vegetativo de las cepas. Estos aspectos son los siguientes:

- Características de la tierra
- Cultivos anteriores
- Forma y tamaño de la parcela (más importante para espalderas)
- Portainjerto a utilizar
- Variedad a implantar

Vamos a dar un repaso a cada uno de estos apartados.

Características de la tierra

Indudablemente, el factor suelo es trascendental, puesto que sobre él se va a desarrollar la futura plantación y de su estructura y textura va a depender la vegetación de las plantas.

Todo viticultor conoce sobradamente la tierra de la que dispone y sabe su calidad, profundidad de la capa de tierra, si es terreno frío o arenoso, la facilidad de laboreo y su permeabilidad o capacidad de retención, homogeneidad de la parcela, etc.; por lo que deberá procurar facilitar al máximo la adecuación de la planta a su terreno.

Sin embargo, existen otras características que son menos conocidas y que necesitan de un estudio preliminar. Centrándonos en ello, se debería conocer el contenido en carbonatos totales y caliza activa del terreno, la presencia o no de nematodos y otros parámetros que son necesarios para tomar una decisión final.

Aconsejamos el muestreo de la tierra mediante análisis de estos factores que pueden darnos una orientación más exacta de las posibilidades de éxito, con menos errores y mayores garantías de acertar.

Cultivos anteriores

Es frecuente no tener en cuenta los cultivos que la tierra ha tenido en años anteriores., en especial hemos de fijarnos en los cinco últimos años, puesto que pueden tener influencia en la nueva plantación.

Así, si el cultivo anterior fue viña en este período, deben evitarse portainjertos de savia vinífera, así como los sensibles a nematodos y los de escaso vigor.

Si la parcela ha estado sembrada de melones o remolacha en los dos o tres últimos años, las precauciones deben ser las mismas.

No existen problemas cuando, como es frecuente en el secano, los cultivos anteriores han sido leguminosas, proteaginosas, cereales o habiendo estado de barbecho.

Portainjerto a utilizar

La primera elección debe ser el patrón que debemos emplear. La oferta existente es importante y variada. Viene siendo habitual que el viticultor todavía no solicite nada más que el patrón por su nombre genérico, no estando al corriente de la utilización de determinados clones dentro de cada patrón, aspecto que sería inte-



resante investigar por sus posibles consecuencias y repercusión.

Las consideraciones que el viticultor debe tener en cuenta son:

- Resistencia a caliza activa
- Vigor
- Resistencia a nematodos
- Adaptación a terrenos arenosos o compactos
- Exigencias en calidad de tierras

Estos aspectos técnicos deben barajarse para determinar el portainjerto más interesante y adecuarlo al terreno de la plantación.

Variedades

Hoy en día es indiscutible que en nuestra Denominación de Origen debe abordarse sin más dilación la utilización de nuevas variedades que permitan adecuar las demandas del mercado con la oferta que los viticultores producen en sus parcelas. Solamente de esta forma podemos efectuar una clara competitividad en el complejo mundo del vino.

Si bien en la mayoría de las ocasiones el viticultor no elabora ni comercializa su producción, es indiscutible que tiene que estar orientado sobre las variedades a plantar.

Son, fundamentalmente, las Cooperativas y los Elaboradores particulares, de común acuerdo con su Consejo Regulador, los que deben ir dando estas pautas en función de sus posibilidades de producción y comercialización, puesto que cada una debe regular sus producciones para la obtención de las distintas especialidades de vinos: jóvenes, afrutados, crianza, reserva y gran reserva, y acoplado sus producciones a las demandas de comercialización.

La diversificación de variedades en nuestra Denominación debe estar proporcionada a corto plazo, y su introducción en las explotaciones de los viticultores ha dejado de ser un tema desconocido, pues existe experiencia probada del comportamiento de estas variedades, tanto a nivel de su comportamiento en la zona, como a nivel de elaboración y preferencias de consumo.

No hacemos referencias de las características y calidades de las distintas variedades por haberlo referido en artículos anteriores de esta Revista, a los que remito al lector.

Explicadas las consideraciones preliminares que cualquier viticultor debe tener en cuenta, y una vez decidida la elección del patrón y la variedad a plantar en el terreno, pasemos al aspecto



práctico de la ejecución de la plantación.

Plantación del Viñedo

Lo primero que ha de hacerse es acondicionar la tierra en debidas condiciones para recibir las plantas.

La preparación del terreno en gran parte de nuestra Denominación de Origen está muy limitada por las características propias del terreno que disponemos. En general, son escasas las tierras que disponen de profundidad suficiente para que las raíces de la viña se desarrollen en capas profundas del terreno, y muchas las que no es posible efectuar labores de desfonde propiamente dichas, como consecuencia de un subsuelo pedregoso o excesivamente calizo. Por lo tanto, la preparación del terreno debe limitarse a las posibilidades que nos proporcione la propia tierra. Sí es recomendable que se hayan realizado labores preparatorias con suficiente antelación, especialmente en aquellos casos en que haya existido cultivo de viñedo en años anteriores.

Dependiendo de los cultivos anteriores, es más importante la aportación de fertilizantes minerales que las de estiércol, si bien ambas aportaciones son deseables en el cultivo. En abonos minerales nos inclinamos por la utilización de fertilizantes con contenido en fósforo y potasa, aportados al total de la parcela,

El momento más oportuno para la plantación es con la tierra húmeda pero con tendencia a perderla.

del orden de 600 kilos de superfosfato y de 300 kilos de sulfato de potasa, enterrados con la penúltima labor del suelo.

Con relación a los marcos de plantación, y en nuestro caso para plantaciones en vaso, es preferible elegir marcos amplios, que permiten una mejor mecanización y, aunque la densidad de plantación sea menor, los resultados productivos no tienen porqué ser menores. Marcos alrededor de 2,70 metros a marco real, son los más adecuados de forma general.

Preparada así la tierra, se procederá a la plantación del viñedo. En los terrenos en donde ello sea posible, la plantación es preferible realizarla con máquina de plantación mecanizada, por su homogeneidad y rendimiento. En caso de no serlo, por escasa profundidad del terreno, tierras muy pedregosas o terrenos excesivamente arenosos, la operación debe sustituirse por la plantación con tractor y accesorios semimecanizado para la incorporación de las plantas.

El momento más oportuno para la plantación es con la tierra a tempero pasado, es decir, con la tierra húmeda pero con tendencia a perderla.

Cuando se utiliza planta injertada es preciso que, hasta que el sistema radicular de la planta agarre en el terreno, se mantenga una humedad constante hasta denotar síntomas de arraigo.

Si hemos tomado todas las precauciones anteriormente mencionadas habremos conseguido una plantación adecuada a nuestros propósitos y estaremos en condiciones de poder realizar las operaciones posteriores con garantías de éxito.

En nuestro siguiente artículo comentaremos las peculiaridades de las

PRESENTACION

MASIVA PRESENCIA DE PÚBLICO EN LA PRESENTACIÓN DE LOS VINOS DE LA D.O. "LA MANCHA"

Una cifra próxima a las 2.000 personas, la mayoría de ellas provenientes de la Restauración, la Distribución y la Prensa Especializada, disfrutaron de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que se presentaron en el Hotel Ritz de Madrid el 6 de noviembre del pasado año.

La presentación, en la que tomaron parte 25 bodegas embotelladoras de la citada Denominación de Origen, tuvo dos partes claramente diferenciadas.

Por la mañana, una cata comentada de los vinos genéricos de calidad manchegos para los periodistas, a la que asistieron más de 100 personas de diversos medios de comunicación y que estuvo co-dirigida por el presidente de la Unión Nacional de Sumilleres, Jesús Flores; la sumiller del Hotel Ritz, Gema Vela, y el vicepresidente de la Unión Española de Catadores, Fernando Gurrucharri.

Este acto estuvo presidido por el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, y contó con la presencia del Consejero de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Alejandro Alonso Núñez, el Director General de Alimentación del Ministerio

de Agricultura, Francisco Simón Vila, y D. Francisco Segovia Solana, presidente de la Excelentísima Diputación Provincial de Albacete, entidad que colaboró con la Denominación de Origen "LA MANCHA" en la organización de esta presentación.

Mucho mayor aún fue la presencia de público en la tarde-noche, cuando se acercaron al Ritz numerosos restauradores, hosteleros, distribuidores de vino en la capital de España y responsables de tiendas especializadas y de grandes superficies, así como otros profesionales y demás personas con interés por acercarse al mundo del vino.

Se trató, sin duda, de una oportunidad inmejorable para que las

Madrid es uno de los destinos naturales del vino con D.O. "LA MANCHA"

bodegas asistentes mostrasen sus excelentes productos, destacando la presencia de numerosos vinos de crianza, reserva y gran reserva, e incluso espumosos, en un mercado tan interesante como el que ofrece la capital de España a los vinos de calidad manchegos.

Hay que tener en cuenta que Madrid es uno de los destinos natura-

Listado de bodegas de la D.O. participantes en la presentación del Hotel del Hotel Ritz

ALBACETE

- Bodegas Ayuso S.L., de Villarrobledo
- Bodegas Juan Ramón Lozano S.A., de Villarrobledo
- Coop. La Unión de Tarazona de la Mancha

CIUDAD REAL

- Bodegas Centro Españolas S.A., de Tomelloso
- Bodegas Viñasoro S.L., de Alcázar de San Juan
- Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso
- Bodegas Crisve, de Socuéllamos
- Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón, de Manzanares
- Coop. Santa Catalina, de la Solera
- Vinícola de Castilla S.A., de Manzanares

CUENCA

- Bod. Fontana (Viña Soledad S.A.), de Fuente de Pedro Naharro
- Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas, de Mota del Cuervo
- Coop. Ntra. Sra. del Rosario, de El Provencio
- Coop. Agraria San Isidro, de Las Pedroñeras
- S.A.T. Santa Rita, de Mota del Cuervo

TOLEDO

- Finca La Blanca S.L., de Puebla de Almoradiel
- Bod. Hermanos Rubio S.L., de Villasequilla
- Cosecheros Embotelladores S.A., de Noblejas
- Coop. Ntra. Sra. de los Remedios, de Sonseca
- Viñedos mejorantes S.L., de Villacañas
- Viñedos y Reservas S.L., de Villanueva de Alcardete
- Vinos Avilés y Alonso S.A., de Noblejas



ES EN MADRID

les del vino con Denominación de Origen "LA MANCHA", un producto de enorme calidad que se ofrece a un precio inigualable, una característica diferenciadora que ya ha servido a esta Denominación de Origen para conquistar importantes cuotas de mercado en toda Europa, aunque todavía les queda un enorme potencial por explotar debido fundamentalmente al desconocimiento de las características de los vinos manchegos actuales por amplios sectores de la población, por lo que presentaciones como ésta son de enorme trascendencia para conseguir un mayor desarrollo de su comercialización. ■



LOS VINOS JÓVENES 2000 DE LA D.O. "LA MANCHA"

Dice nuestro refranero que "por San Andrés, el mosto, vino nuevo es", pero no deja de ser un fenómeno extraordinario de la naturaleza ver como en poco más de un mes, lo que no eran sino racimos en las cepas de la amplia llanura manchega se convierte en excelentes vinos frescos y afrutados, ligeros de grado, que satisfarán al consumidor más exigente por su fragancia y riqueza aromática.

Esta fecha se ha convertido ya en emblemática para las bodegas man-

chegas, que se mostraron muy satisfechas tras el éxito obtenido en la presentación del Hotel Ritz de Madrid. Por ello, la Denominación de Origen ha seguido apostando por tercer año consecutivo por Madrid como marco idóneo para presentar los **Vinos Jóvenes Manchegos** de la cosecha del 2000, que recientemente fueron calificados como "muy buenos" por el Pleno de Consejo Regulador.

Los **Vinos JÓVENES 2000** de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se mostraron al público de la



Listado de bodegas asistentes a la presentación del Villamagna VINOS JÓVENES

ALBACETE

- Bodegas Ayuso S.L., de Villarrobledo
- Bodegas Juan Ramón Lozano S.A., de Villarrobledo
- Coop. La Unión de Tarazona de la Mancha

CIUDAD REAL

- Augusto Angora, de Alcázar de San Juan
- Bodegas Viñasoro S.L., de Alcázar de San Juan
- Bodegas La Tercia, de Alcázar de San Juan
- Coop. La Unión, de Alcázar de San Juan
- Bodegas Naranjo S.L., de Carrión de Calatrava
- Coop. San José, de Herencia

- Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón, de Manzanares

- Vinícola de Castilla S.A., de Manzanares

- Coop. Santa Catalina, de Solana

- Coop. Cristo de la Vega, de Socuéllamos

- Bodegas Centro Españolas S.A., de Tomelloso

- Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso

- Vinícola de Tomelloso S.C.L., de Tomelloso

CUENCA

- Coop. Ntra. Sra. del Rosario, de El Provencio

- Coop. Santo Niño de la Bola, de Las Mesas

- Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas, de Mota del Cuervo

- Coop. La Magdalena, de Casas de Haro

- Coop. del Campo "S. Ginés", de Casas de Benítez

- Coop. Agraria San Isidro, de Las Pedroñeras

- S.A.T. Santa Rita, de Mota del Cuervo

TOLEDO

- Bod. Hermanos Rubio S.L., de Villasequilla

- Cosecheros Embotelladores S.A., de Noblejas

- Coop. Ntra. Sra. de la Paz, de Corral de Almaguer

- Coop. Ntra. Sra. de la Piedad, de Quintanar de la Orden

- Coop. Ntra. Sra. de los Remedios, de Sonseca

- Finca La Blanca S.L., de Puebla de Almoradiel

- Vinos Avilés y Alonso S.A., de Noblejas



Los Vinos Jóvenes Manchegos de la cosecha del 2000 fueron recientemente calificados como "muy buenos" por el Pleno del Consejo Regulador

capital de España los pasados 29 y 30 de noviembre en el Hotel Villamagna, otro de los hoteles más representativos de la capital.

Un total de 30 bodegas de nuestra D.O. participaron en este acto, que se ha convertido ya en una cita ineludible para la mayor parte de Distribución y la Hostelería de toda la zona centro de España, dado que en las pasadas ediciones ha contado con la presencia de numeroso público aficionado al vino de calidad, como el que actualmente se elabora en La Mancha.

A esta presentación asistieron, entre otros muchos, el Director General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Simón Vila, el Subdirector General de Denominaciones de Calidad, Antonio Moscoso y el Director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares.

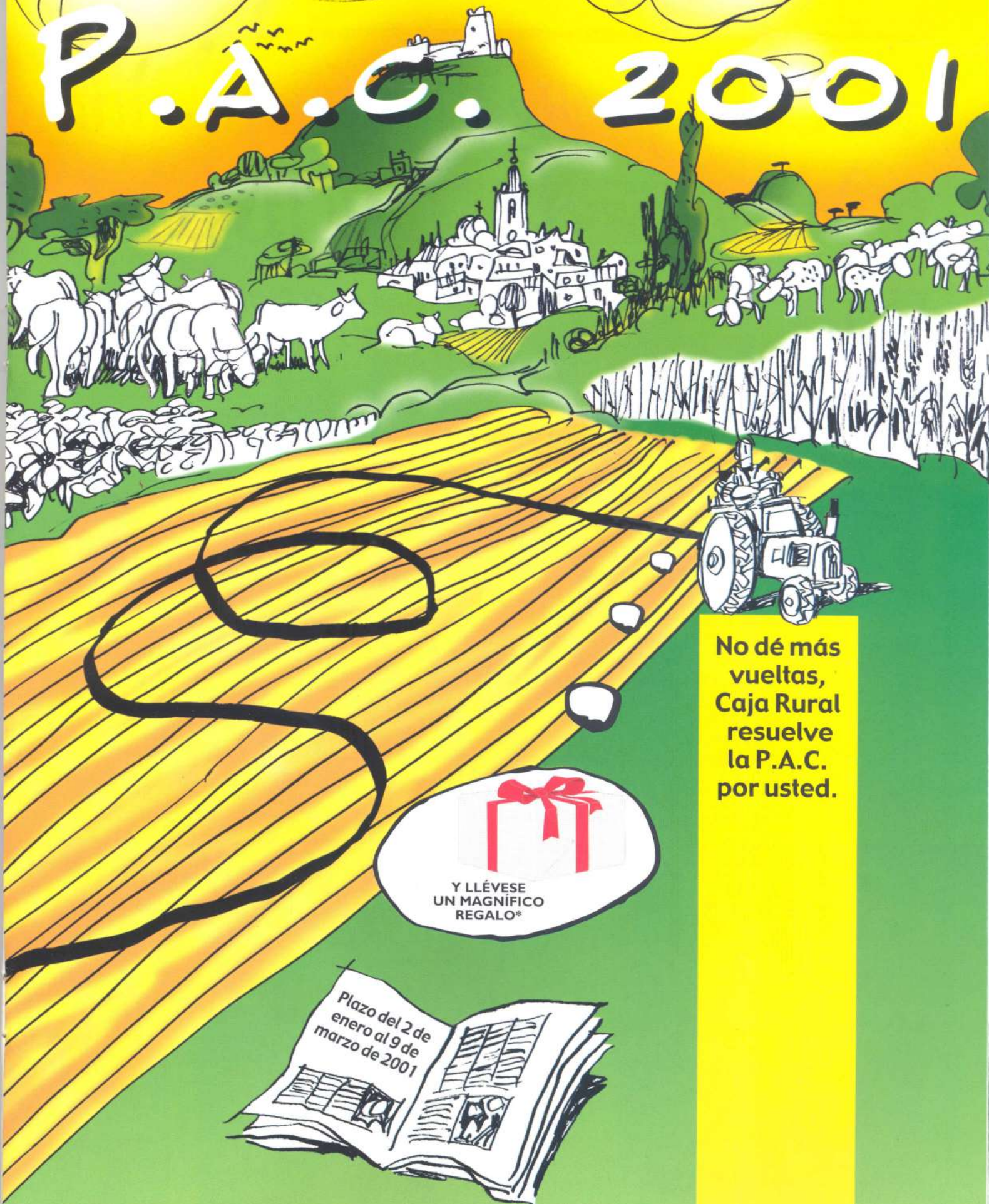
Además del Delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Juan Ignacio Zoido, el Subdelegado del Gobierno en Ciudad Real, Jaime Lobo Asenjo, y todos los premiados en los Concursos de Hostelería y Restauración, Literatura, Pintura y Fotografía, organizados por el Consejo Regulador "LA MANCHA".

Por parte del Consejo Regulador estuvieron presentes su Presidente, Nicolás López Treviño, y su Secretario, Alfonso Alonso Ramos.

Precisamente López Treviño, en su discurso de presentación, quiso agradecer personalmente la constante y eficaz colaboración prestada por los medios de comunicación asistentes, tanto de Madrid como de Castilla-La Mancha, "por su incansable labor informativa en la que no se han olvidado de los vinos de calidad de La Mancha, por lo que este Consejo se mantiene en deuda permanente con ellos". ■



P.A.C. 2001



No dé más
vueltas,
Caja Rural
resuelve
la P.A.C.
por usted.



Y LLÉVESE
UN MAGNÍFICO
REGALO*

Plazo del 2 de
enero al 9 de
marzo de 2001

Caja Rural: el camino más corto para gestionar la P.A.C. 2001

No dé más vueltas. El campo da suficiente trabajo como para liarse con el papeleo de la P.A.C. Déjenos ése trabajo a nosotros. Somos especialistas en tramitar la P.A.C., de principio a fin. Le evitamos desplazamientos, retrasos y pérdidas de tiempo.

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

* Seguro de responsabilidad civil gratuito para ganaderos


CAJA RURAL

Amigete

El Consejo Regulador premia a Vinos de La Mancha

De forma paralela a las presentaciones de los vinos de calidad manchegos en diversas partes de España y Europa, la Denominación de Origen "LA MANCHA" continúa con su ardua labor de difusión del consumo moderado de vino a través de la organización y patrocinio de eventos culturales, como demuestran las actividades que bajo el nombre "El Vino y la Cultura 2000" desarrolló el Consejo Regulador los pasados meses de noviembre y diciembre, como ya viene siendo habitual en los últimos años.

Esta institución, encargada de velar por la calidad del vino manchego y de promocionarlo por todo el mundo, ha concedido una cantidad cercana a los tres millones de pesetas en premios a los ganadores de los Concursos de Hostelería y Restauración y Literatura "VINOS DE LA MANCHA", así como de las Exposiciones de Pintura y Fotografía.

La entrega de premios de estos

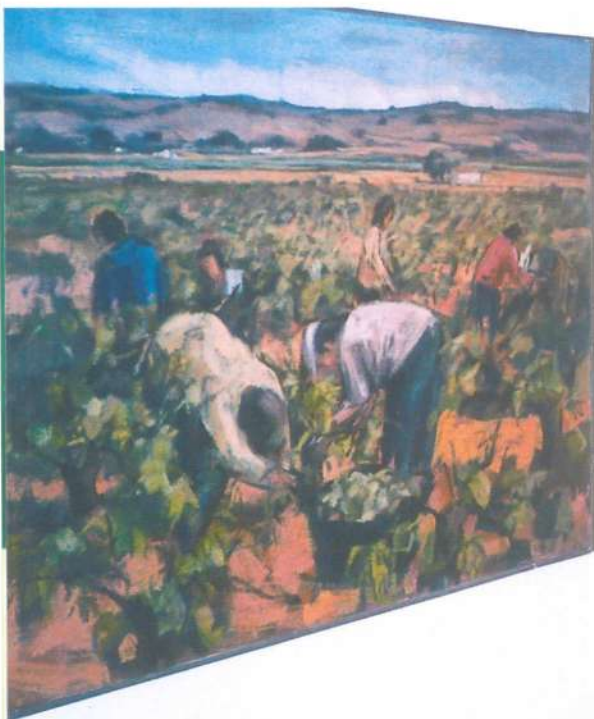
Las exposiciones de Pintura y Fotografía permanecieron abiertas al público a lo largo de todo el mes de diciembre

Concursos y Certámenes tuvo lugar el pasado día 30 de noviembre, coincidiendo con el cierre de los actos de presentación de los Vinos Jóvenes 2000 en el hotel Villa Magna de Madrid, al que asistieron entre otros, el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, el delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Juan Ignacio Zoido, y el director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares, quienes elogiaron la labor promocional llevada a cabo por el Consejo Regulador "LA MANCHA" en los últimos años, consiguiendo que los vinos manchegos estén cada vez presentes en más lugares y sean más conocidos.

Por lo que se refiere a la VI Exposición Nacional de Pintura y la

VII Exposición Nacional de Fotografía, que pudieron ser vistas en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, fueron inauguradas el pasado día 1 de diciembre por el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y por el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo.

En cuanto a la pintura, la exposición estuvo compuesta por un total de 37 cuadros de diferentes artistas, de los que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha adquirido 4 en propiedad, mientras que la Exposición Nacional de Fotografía tuvo una convocatoria extraordinaria de fotografía antigua vitivinícola con el fin de recuperar en imágenes la vitivinicultura de



Los ganadores de los Concursos la 2000

los años 40, 50 y 60, base de lo que son hoy la Vid y el Vino en La Mancha; toda una forma de vida de la que, según palabras de López Treviño, "podemos y debemos sentirnos orgullosos".

El Presidente del Consejo Regulador, en nombre de los diferentes jurados, valoró muy positivamente la enorme calidad de la mayor parte de las obras presentadas, así como el número de éstas, que cada año es más importante.

Las actividades sobre "El Vino y la Cultura 2000" se prolongaron hasta el día 30 de diciembre, en que se clausuraron las exposiciones de Pintura y Fotografía. ■

*La entrega de premios
de estos Concursos y
Certámenes tuvo lugar
el pasado día 30 de
noviembre*



LISTADO DE LOS GANADORES DE LOS CONCURSOS "VINOS DE LA MANCHA 2000"



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

- Primer Premio (350.000 pesetas y trofeo conmemorativo)
Restaurante "Casa Paco" de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
- Segundo Premio (175.000 pesetas y trofeo conmemorativo)
Restaurante: "Paradís Madrid"

■ CERTAMEN LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"

- Primer Premio (350.000 pesetas y trofeo conmemorativo)
Título *VINOGRAFÍA DE LA MANCHA*
Autor *Carlos Baos Galán, de Pamplona (Navarra)*
- Segundo Premio (175.000 pesetas y trofeo conmemorativo)
Título *LA MANCHA DE LA TIERRA AL CIELO*
Autor *Ramón Molina Navarrete de Úbeda (Jaén)*

■ VI EXPOSICIÓN NACIONAL DE PINTURA "VINOS DE LA MANCHA"

(Premio-Adquisición)

- Obras adquiridas por el Consejo Regulador (Valor total de 1.340.000 pesetas)

<i>Paisaje Urbano</i>	Autor	Jacinto Climent Adanez (Ciudad Real)
<i>Sin título</i>	Autora	M ^a Encarnación Domingo Martínez (Salinas, Asturias)
<i>Vendimia</i>	Autora	Dolores Ortiz Jareño (Tomelloso, Ciudad Real)
<i>Vid</i>	Autor	Miguel Santos Miaja de la Muela (Valladolid)

■ VII EXPOSICIÓN NACIONAL DE FOTOGRAFÍA "VINOS DE LA MANCHA"

(Premio-Adquisición)

CONVOCATORIA EXTRAORDINARIA DE FOTOGRAFÍA ANTIGUA VITIVINÍCOLA

- Obras adquiridas por el Consejo Regulador (Valor total de 270.000 pesetas)

Marcelino Casas Tébar de Villacañas (Toledo)
M ^a Carmen de la Calle Arenas de Argamasilla de Alba (Ciudad Real)
Ángel Ferrán Jiménez de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Antonio Martínez Meco de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Manuel Olmedo Peinado de Tomelloso (Ciudad Real)
Francisca Peñarrubia Esquinas (Madrid)
Antonio Reales Parra de Socuéllamos (Ciudad Real)

NOVEDADES EN

NUEVA PRESENTACION

TARAY Tinto Tempranillo Cosecha 2000

Embotellado y Embotellado por la COOP. SANTO NIÑO DE LA BOLA Charco, 14. 16650 LAS MESAS (Cuenca)
Tel.: 969 155 074 y Fax: 969 167 317
e-mail: lasmesas@arrakis.es

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

CONDESA DE LEGANZA Tempranillo Crianza 1997

Embotellado por BODEGAS LEGANZA, S.A.
Ctra. Madrid-Alicante, Km. 121
45800 QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)
Tel.: 925 564 452 y fax: 925 564 021
bodegasleganza@bodegasfaustino.es

Condesa
de Leganza

FASE VISUAL

De color rojo ruví.

FASE OLFATIVA Aromas potentes a vainilla y tostados.

FASE GUSTATIVA

Equilibrado en boca, muy bien estructurado y con largo postgusto.



NUEVA MARCA

ARROYO DEL CANTO

Airén 2000

Embotellado por COOP. VITIVINÍCOLA SAN JOSÉ, Avda. Encarnación, 15
13640 HERENCIA (Ciudad Real)
Tel. 926 571 100 y Fax: 936 572 388
e-mail: sanjose@ucaman.es

FASE VISUAL Color amarillo pálido.

FASE OLFATIVA Aromas florales y afrutados.

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



NUEVA MARCA

LA VILLA REAL Tinto Cencibel 1999

Embotellado por COOP. AGRÍCOLA LA REMEDIADORA, Alfredo Atienza, 149
02630 LA RODA (Albacete)
Tel.: 967 440 600 y Fax: 967 441 465
e-mail: coagro@diagram.es

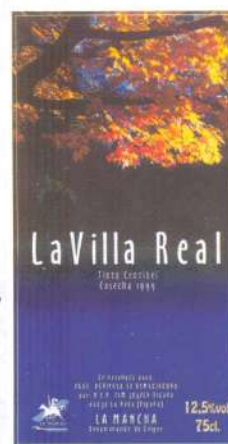
FASE VISUAL

De capa media cubierto.

FASE OLFATIVA Aromas de frutas rojas, potentes y limpios.

FASE GUSTATIVA

En boca, suave y largo.



NUEVA MARCA

VEGAGIL Tempranillo 2000

Elaborado y Embotellado por TRINIDAD FUENTES GARCÍA
La Torre 53. 13750 CASTELLAR DE SANTIAGO (Ciudad Real)
Tel. y Fax: 926 340 360
bodegasfuentes@eresmas.com

FASE VISUAL De color rojo cereza intenso con ribetes violáceos.

FASE OLFATIVA Aromas florales y a frutas silvestres.

FASE GUSTATIVA Sabroso y bien estructurado, con elegancia vía retronasal.



NUEVA MARCA

VIÑA RECREO MILENIUM

Tinto Tempranillo

Elaborado y Embotellado por COOP. S. ISIDRO LABRADOR, La Mancha, 1
16660 LAS PEDROÑERAS (Cuenca)
Tel.: 967 160 151 y Fax: 967 162 241
vinarecreo@ucaman.es

FASE VISUAL De color rojo cereza de capa media cubierto.

FASE OLFATIVA Aromas potentes y limpios.

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



NUESTROS VINOS

NUEVA MARCA

VEGA MORAGONA Alta Selección 1998

Embotellado por COOPERATIVA LA MAGDALENA
16611 CASAS DE HARO (Cuenca) vmoragona@ucaman.es
Tlf.: 969 383 291 y Fax: 969 380 722

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, con cierta elegancia en el paso y sutil sensación ahumada en el final de boca.



NUEVA ESPUMOSO

ALCARDET Brut

Embotellado para COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR, Extramuros, s/n.
45810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)
Tel.: 925 166 375 y Fax: 925 166 611. nsrapilar@ucaman.es

FASE VISUAL De color amarillo acerado, con burbujas finas y persistentes.

FASE OLFATIVA Aromas limpios

FASE GUSTATIVA Agradable en boca y muy persistente.



NUEVA MARCA

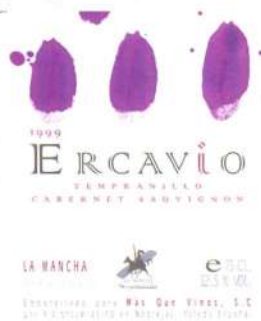
ERCAVIO Tempranillo-Cabernet Sauvignon 1999

Embotellado por MÁS QUEVINOS, S.C.
Plazuela de la Iglesia, 1. 45311 DOSBARRIOS (Toledo)
Tel.: 626 481 145.
masquevinos@fer.es

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.



NUEVA CRIANZA

GRAN FÚCARES Crianza 1998. Cencibel

Elaborado y Embotellado por COOP. NTRA. SRA. DE LAS NIEVES
Ctra. Valenzuela, Km. 0,5.
13270 ALMAGRO (Ciudad Real)
Tel. y Fax: 926 860 344

FASE VISUAL Rojo cereza cubierto con borde granate.

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

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



NUEVA RESERVA

TOMILLAR Cabernet Sauvignon y Cencibel Reserva 1997

Elaborado y embotellado por COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)
Tel.: 926 510 865 y Fax: 926 512 130
e-mail: v.viñas@interbook.net

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, elegante, robusto, amplio y elegante.



NUEVA RESERVA

CUEVAS REALES Cabernet Sauvignon - Tempranillo Reserva 1996

Embotellado por COSECHEROS EMBOTELLADORES, S.A. Camino Villatobas 4
45350 NOBLEJAS (Toledo)
Tel.: 926 140 292, Fax: 925 140 962
e-mail: cesa_54@infonegocio.com

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.



MALOLÁCTICA • CLA

PROCESOS PARA LOS VINOS DE CALIDAD

Finalizada la fermentación alcohólica, el vino nos sigue demandando atención. Fermentación maloláctica, ¿sí o no?. Clarificación, ¿ahora o dentro de un mes? ¿Lo estabilizamos por frío? ¿Lo filtramos?

Todas estas preguntas tienen respuestas concretas para cada vino y cuya determinación se perfila desde la viña hasta el destino final del vino. Factores como la variedad y calidad de la uva, características del viñedo y prácticas culturales aplicadas. Pasando, cómo no, por el tipo de elaboración y medios empleados, hasta el destino final planteado para el vino, han de definir de forma específica que tratamiento corresponde en cada uno de ellos. Nuestra finalidad exclusiva es resaltar sus virtudes propias, evitando alteraciones en su aspecto y/o evoluciones indeseadas, pudiendo llegar en algún caso a corregir ligeras desviaciones detectadas en esta primera etapa que denominamos **vino en rama**.

La **cata** y **analítica** aplicadas en cada fase de los procesos que vamos a desarrollar, son herramientas fundamentales para garantizar los buenos resultados de los mismos. Son los responsables del diseño de los procesos, construido en muchos casos, en función de los valores obtenidos en el laboratorio, que nos permitirán determinar la metodología adecuada, productos a emplear, tiempos, dosis, temperaturas, etc. Analítica y cata nos crearán un valioso registro de datos o "histórico" de cada uno de los procesos en bodega a lo largo del tiempo y en las distintas añadas, lo que constituye el banco de datos sobre el que se asentará la **mejora continua** de nuestras empresas.

Fermentación Maloláctica

Es un aspecto importante de cara a la estabilización y calidad de los vinos. Esto no quiere decir que todos los vinos tengan que hacerla. Puede llegar a ser contraindicado para tintos procedentes de uvas soleadas y maceraciones cortas, e



igualmente inapropiada para vinos blancos de baja acidez.

Es un proceso que confiere importantes perfiles organolépticos en aquellos vinos donde ha tenido lugar, bien sea de manera espontánea, o provocada. Son siempre parte fundamental en la complejidad y personalidad aromática de los vinos más estructurados y de equilibrio ácido, aportando en boca sensaciones de redondez y largueza características, ya sean blancos o tintos.

Cómo y cuándo realizar la fermentación maloláctica, serán decisiones importantes a tomar. Si la provocamos inmediatamente después de la fermentación alcohólica, las temperaturas, la densidad de población de las bacterias autóctonas del vino o la bodega, así como las bajas concentraciones de Anhídrido Sulfuroso, colaboran en su realización.

Si por el contrario, eligimos utilizar una cepa de bacterias comerciales y tenemos posibilidad de control de temperatura en depósitos (calor), podemos provocarla en cualquier época del año. Algunos autores aseguran una pérdida menor en polifenoles (Intensidad Colorante) al llevar a cabo la fermenta-

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA

Se llama Fermentación Maloláctica (FML) a la desacidificación originada por las bacterias lácticas (*Lactobacillus* y *Leuconostoc*) al actuar sobre el ácido málico y convertirlo en ácido láctico.

Finalidades de la FML

- Disminuir la acidez excesiva
- Estabilizar microbiológicamente
- Mejorar organolépticamente

Condiciones adecuadas

- Temperatura entre 19,0° y 22,0°C
- Sulfuroso Libre inferior a 15 mg/L
- PH entre 3,30 y 3,60

Controles a efectuar antes, durante y después del proceso

- Sólo al principio
 - Sulfuroso libre
- Al inicio y durante el desarrollo
 - 1 Acidez volátil
 - 2 Acidez total
 - 3 pH
 - 4 Ácido Málico
 - 5 Ácido Láctico

(población de Bacterias cuando sea posible)
- Al término
 - Intensidad colorante
 - Índice de Polifenoles Totales (I.P.T.)

ción maloláctica de dos a tres meses después de la fermentación alcohólica, hecho a tener en cuenta, sobre todo para vinos destinados a crianza.

Clarificación

El éxito de este proceso radica en la elección de los Clarificantes y las dosis a emplear. No hay una fórmula standard que nos sirva para todos los vinos, por lo que debemos ensayar en cada uno de ellos con objeto de conseguir el más adecuado en cada caso. Sin olvidar que te puede eliminar compuestos no deseados (proteínas, polifenoles inestables, levaduras y otros microorganismos, etc.).

Podemos afirmar, por consiguiente, que la clarificación perfecta se produce cuando un vino se ha elaborado de tal manera, que apenas tenemos que clarificarlo.

Un vino de crianza elaborado

CLARIFICACIÓN • FRÍO

CLARIFICACIÓN

Proceso de afinado en mostos o vinos que persigue obtener, con ayuda de agentes denominados "Clarificantes" y una filtración posterior, el grado de limpieza y estabilidad coloidal adecuados para asumir procesos posteriores.

Finalidades de las Clarificaciones

- Limpieza
- Estabilización Coloidal
- Estabilización Microbiológica
- Mejorar organolépticamente

Operaciones fundamentales

- Ensayos de Laboratorio Previos
- Elección de Clarificantes y Dosis
- Filtración Correcta (porosidad adecuada)

Controles a efectuar antes, durante y después del proceso

Además de catas frecuentes

- Sulfuroso Total y Libre
- pH
- Índice de Polifenoles Totales (IPT)
- Pectinas (Años de pobredumbre)
- Índices de Colmatación
- Acidez Total
- Intensidad colorante
- Proteínas (Estabilidad Protéica)
- Beta-Glucanos (Años de pobredumbre)

TRATAMIENTO DE FRÍO ESTABILIZACIÓN TARTÁRICA

Proceso de estabilización de los vinos frente a la precipitación de cristales de bitartratos mediante el sometimiento de éstos a temperaturas extremas (-2,0° a -5,0°) durante un tiempo, para concluir con una filtración a la misma temperatura.

Finalidades del Tratamiento en Frío

- Estabilidad en precipitaciones Tartáricas
- Estabilidad Coloidal y Fenólica
- Estabilidad de color

Operaciones fundamentales

- Ensayos de Laboratorio Previos
- Cálculo de la Temperatura de Tratamiento (1/2 del grado alcohol -1 bajo cero)
- Alto grado de limpieza en el vino a tratar
- Adición de gérmenes de Cristalización con agitación (al menos 0,4 gr. de bitartratos)
- Verificación diaria del mantenimiento de la temperatura en los Isotermos (Caidas poco significativas inferiores a 1,0°C)
- Filtración Correcta (sin pérdida significativa de temperatura)

Controles a efectuar antes, durante y después del proceso

- Grado Alcohol
- pH
- Acidez Total
- Conductividad
- Potasio
- Índice de Polifenoles (IPT)
- Intensidad Colorante
- Índices de Colmatación

pensando en la estabilidad de sus polifenoles. Donde se ha buscado desde el viñedo el momento de maduración adecuado a tal efecto. Desarrollando una maceración correcta a lo largo de la fermentación y ayudados por una oxigenación apropiada al término de la misma. Todo esto nos llevaría muy posiblemente a no necesitar clarificantes proteicos, o en todo caso dosis mínimas de éstos, lo que respetaría en mayor medida las virtudes del vino dentro de un alto grado de estabilidad, de cara a los procesos posteriores de crianza.

Tratamiento de frío

Todos sabemos que los sedimentos en las botellas causados por los bitartratos constituyen uno de los problemas más graves de devolución, por lo que merece una especial atención.

Como en los puntos anteriores, otra vez viticultura y elaboración nos marcarán el camino a seguir. Concentraciones altas de potasio en la uva que se traducen en vinos de pH altos consecuencia del uso abusivo de los abonos minerales (abonos potásicos), son el prólogo del problema.

En los últimos años la industria ha desarrollado sofisticados sistemas para el desarrollo de este proceso y su control, aplicables en mayor medida a bodegas de grandes volúmenes, basados en tratamientos en continuo, de gran efectividad

que nos permiten economizar en los tiempos de almacenamiento en frío (para tratamientos discontinuos o tradicionales) y a lo largo del período de estancia en depósito isoterma.

Es importante destacar que en muchos casos este tratamiento de estabilización lo es también respecto del color y la carga polifenólica de los vinos tintos jóvenes, lo cual lo convierte en paso obligado especialmente para vinos de esta característica. Por el contrario, para vinos de largas crianzas, en muchas ocasiones, puede prescindirse de este proceso que, sin duda, somete a los vinos a situaciones extremas (térmicas y de filtración) llegando a reducir innecesariamente en algún caso el potencial aromático y de estructura que configuran la personalidad de los grandes vinos de larga crianza.

Hoy más que nunca, la obtención de **vinos de calidad** está ligada a un buen diseño de todos los procesos, desde la elección del viñedo y su cuidados, al uso racional de la tecnología en uva, mosto y vino. El éxito residirá en elegir bien los pasos adecuados. La continua formación técnica y un adecuado manejo de la amplia información que ponen a nuestra disposición instituciones como la D.O. LA MANCHA y empresas íntimamente ligadas a nuestra actividad, son instrumentos esenciales para llevar a cabo nuestros objetivos de **calidad**. ■



CONOCER NUE

Este municipio, situado en pleno centro del Campo de Calatrava se extiende por una superficie de 87,9 Km². Su situación geográfica, a dos horas de Madrid y de Sevilla por carretera y a 27 kilómetros de la parada del AVE en Ciudad Real, así como el dinamismo de sus habitantes, garantiza el desarrollo de este pueblo manchego en los próximos años.

El origen de la palabra "Bolaños" parece remontarse al apellido de uno de los caballeros que participaron en la batalla de las Navas de Tolosa y que debió recibir el mandato de establecer una puebla en la porción de territorio que le correspondió en reparto.

El Castillo de Doña Berenguela es, sin duda, el monumento más conocido e importante de Bolaños. Los orígenes conocidos de esta fortaleza son romanos, aunque no se descarta que tuviera antecedentes de culturas anteriores. Los musulmanes, guardando las proporciones romanas del recinto, lo levantaron desde sus cenizas y construyeron la llamada Torre del Homenaje, que aún se mantiene en buen estado, gracias a las últimas obras de restauración.

En la arquitectura bolañega también destacan la Ermita Vieja de Nuestra Señora del Monte, que data del siglo XVII, la Iglesia Parroquial de San Felipe y Santiago, del siglo XVI, y la Iglesia de San Cosme y San Damián, más conocida como la iglesia del Santo Cristo de la Columna, un edificio protobarroco cuya decoración de yesería data de fines del XVII.

Población

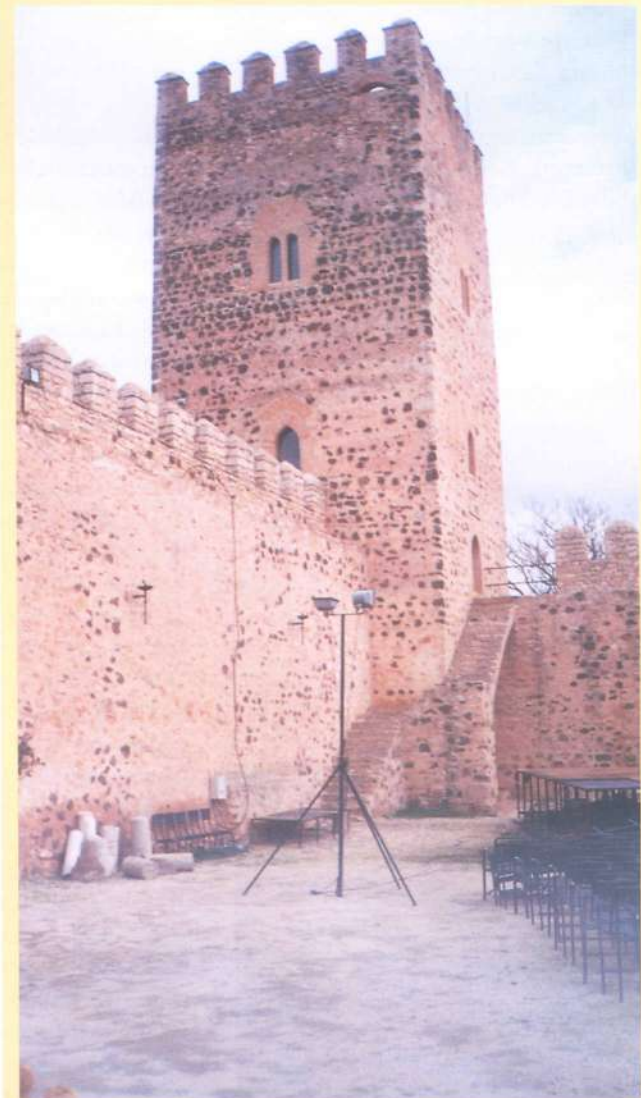
En 1900 tenía 4.034 habitantes; en 1920, 5.507 hab.; en 1940, 7.068; en 1960, 8.501; en 1980, 9.937 y en 2000, 11.060 habitantes.

Si hacemos una primera valoración de la evolución de la población que ha habido en Bolaños a lo largo del siglo recientemente finalizado, llama la atención que este pueblo no haya dejado de crecer en número de habitantes, incluso en los años 60 y 70, que se caracterizaron por una fuerte emigración de los núcleos rurales a las ciudades. Esto puede tener su explicación en el gran dinamismo de los bolañegos, una peculiaridad decisiva a la hora de describir la estructura socio-económica de este municipio, que cuenta con cuatro colegios públicos y un instituto de Enseñanza Secundaria, así como con tres farmacias y un centro de salud.

De hecho, su polígono industrial, de 70.000m², cuenta ya con 25 empresas y un centro de formación. La madera y los almacenes hortofrutícolas son dos de los pilares económicos de este pueblo, que cuenta con 14 fábricas de muebles y tres almacenes de frutas y hortalizas, que abastecen a muchos comerciantes bolañegos dedicados a la venta ambulante en los municipios cercanos.

Pero, según nos comentó el presidente de la Cooperativa Vinícola "La Bolañega", Francisco Almansa García, el crecimiento económico no habría sido posible sin el

Bolaños



STROS PUEBLOS

enorme esfuerzo y sacrificio realizado por la mujer bolañega, que, por ejemplo, *"muchas veces se tenía que quedar regando los campos mientras los hombres salían a vender fuera"*. Para Almansa García, todo este sacrificio merecía tener un reconocimiento explícito, por lo que, a modo de homenaje, decidieron a denominar ¡Doña Berenguela! al vino recientemente embotellado por su cooperativa.

Por lo que se refiere propiamente a la agricultura, los bolañegos se dedican a múltiples cultivos (cebollas, patatas, berenjenas, aceite, etc.), pero tratándose de un pueblo puramente manchego, la vid no podía quedar fuera.

Tomando como ejemplo la recolección de los socios de la Cooperativa Vinícola "La Bolañega", su presidente nos aclaró que, si bien la recolección del año 2000, que ha sido buena, ha superado los 8 millones de kilos, cree que en dos o tres años se superarán los 14 millones debido a la entrada en producción de nuevas plantaciones procedentes de la reconversión, sobre todo, de variedades tintas como la Cencibel o Tempranillo.

Además, otro de los cambios más significativos que se han producido en la estructura social de este municipio ciudarraleño es la llegada de unos 300 inmigrantes, que desarrollan fundamentalmente labores agrícolas.

Festejos

Una de las fiestas más representativas es la Romería de la Virgen del Monte, una fiesta de origen medieval que tiene lugar el último domingo de abril. Este día es tradicional comer carne en el campo con la familia y amigos, sobre todo, calderetas de cordero.

Otra curiosidad de las fiestas de Bolaños es el día de Ánimas, conocido también como el Día de la Pañolá o de las

La recolección del año 2000 ha superado los 8 millones de kilos, pero en dos o tres años se superarán los 14

Almendrillas, que en lugar de celebrarse por San Blas, el día 4 de febrero, en Bolaños tiene lugar el día 4, con motivo del fusilamiento de 30 bolañegos el día tres, en un trágico episodio de la primera fase de la Guerra Carlista.

En septiembre son las fiestas en honor del Santísimo Cristo de la Columna, en las que destaca la procesión

de los alabarderos.

Gastronomía

Tres de los platos más típicos de la gastronomía bolañega son la sopa de berenjena, el moje molinero y las tortillas de rodilla.

Teniendo en cuenta que la berenjena es, además, uno de los productos agrícolas más importantes del municipio y, aunque famosa en todo el mundo con el marchamo de berenjena de Almagro, gran parte de la producción corresponde a agricultores bolañegos, a continuación comentamos elabora este plato.

Para preparar la **sopa de berenjena** es necesario contar con cuatro o cinco de estos frutos de tamaño mediano y verdes, así como unos dientes de ajo, medio pimiento rojo, media cebolla, tomate, pan duro del día anterior y pimentón dulce.

Preparación: se sofríen la cebolla, picada en cuadritos, el ajo, al que podemos dar un corte, las berenjenas, troceadas en cuarterones y, a última hora, el pimiento. Con el sofrito en su punto, añadimos el tomate, natural o enlatado, picado también en pequeños trozos, damos unas vueltas a todos los ingredientes, ponemos un poco de pimentón dulce y añadimos la suficiente agua como para que quede caldo. Cuando se trabe la sopa es el momento de añadir el pan troceado.

Antiguamente se mejoraba esta sopa añadiendo, antes de echar el pan, unas tajadas de bacalao desalado y sofrito. Ahora se suelen poner almejas. ■



Excelentes resultados en las presentaciones BÉLGICA y el NO

MEGAVINO. UN FRICTÍFERO ENCUENTRO CON LA DISTRIBUCIÓN FLAMENCA

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" acudieron a MEGAVINO, la feria vinícola más importante de Bélgica, que se celebró del 11 al 13 de noviembre pasados en el Palacio de Exposiciones de Bruselas, situado junto al famoso Atomium y al antiguo estadio Heysel.



MEGAVINO es un salón de carácter anual, que se ha celebrado por quinta vez y que ha contado con degustaciones comentadas, conferencias y exposiciones. Su principal propósito es el de acercar a los productores con los importadores; y en la edición del año 2000 contó con la participación de múltiples expositores de 26 países vitivinícolas, como España, Francia, Italia, Portugal, Bulgaria o Rumanía, dentro de los productores europeos, además de potencias emergentes como Chile, Sudáfrica, Australia, Argentina o Estados Unidos.

La delegación española en esta Feria fue una de las más importantes y, dentro de ésta, los vinos de calidad manchegos, especialmente valorados por su extraordinaria relación calidad-precio, no podían dejar de estar presentes, por lo que contaron con un stand de 80 m².

Los productores manchegos establecieron contactos con la Asociación Nacional de Importadores Belgas, la Asociación Nacional de Sumilleres y la Asociación Nacional de Distribuidores del país flamenco para que estos interesantes sectores participasen en catas comentadas con pre-

sencia de los vinos de calidad manchegos.

Además, también se prevé la asistencia de numeroso público, formado en su mayor parte por importadores, restauradores, distribuidores, jefes de compra de grandes superficies, tiendas especializadas, mayoristas y prensa especializada en vinos.

Otro de los actos desarrollados por la delegación manchega fue la visita a grandes superficies comerciales para conocer in situ la situación de los vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA" en el mercado belga, así como los niveles de precios de éstos en comparación con otras regiones vitivinícolas.

Por parte del Consejo Regulador "LA MANCHA", asistieron su Secretario, Alfonso Alonso Ramos, y el responsable del Departamento de Exportación del Consejo Regulador, Lorenzo Serrano

Listado de bodegas participantes en MEGAVINO

ALBACETE

- Bodegas Mazorral (MURIMPEX), La Roda
- Cooperativa del Campo "La Unión", de Tarazona de La Mancha

CIUDAD REAL

- Bodegas Centro Españolas S.A., de Tomelloso
- Bod. Crisve (Coop. Cristo de la Vega), de Socuéllamos
- Augusto Angora Quirós, de Alcázar de San Juan
- Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso
- Bodegas Viñasoro S.L., de Alcázar de San Juan

TOLEDO

- Coop. Ntra. Sra. de la Piedad, de Quintanar de la Orden
- Finca La Blanca S.L., de Puebla de Almoradiel

Carrascosa, quienes dieron a conocer las virtudes del vino de calidad manchego, para tratar de mejorar la comercialización de éste, no sólo en Bélgica, sino en toda el área del Benelux y Centro Europa. ■

La delegación española en esta Feria fue una de las más importantes y, dentro de ésta, los vinos de calidad manchegos.



es de los vinos de calidad manchegos en NORTE DE ESPAÑA

LAS BODEGAS MANCHEGAS SE MOSTRARON MUY SATISFECHAS CON LAS PRESENTACIONES DE LA CORNISA CANTÁBRICA

Los vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva manchegos fueron muy alabados por su excelente relación calidad-precio

Pocos días después de la celebración de MEGAVINO, los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se presentaron con enorme éxito en San Sebastián, Bilbao, Santander, Oviedo y Gijón, en lo que fue el acontecimiento más importante en el que participaron los vinos de calidad manchegos en el Norte de España a lo largo del año 2000.

Las 19 bodegas manchegas participantes, encabezadas por el Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, y su Secretario, Alfonso Alonso Ramos, mostraron la nueva y brillante realidad de los vinos manchegos a los consumidores del País Vasco, Cantabria y Asturias por segunda vez en dos años, ya que en 1999 se desarrolló una presentación de similares características en todas las ciudades anteriormente citadas.

La insistencia de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en esta zona de España, con un alto consumo de vino per cápita, se fundamenta en un hecho indiscutible: las bodegas manchegas están demostrando ser capaces de ofrecer un producto de enorme calidad a un precio inigualable.

Acompañando a López Treviño, que se mostró muy satisfecho por el éxito obtenido, estuvo el Gerente del Patronato de Intereses Provinciales de Ciudad Real, Juan José Serrano, ya que 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 la geografía española.

Otro hecho destacable es que todas las presentaciones contaron con la presencia de numeroso público: autoridades locales, profesionales de los Medios de Comunicación, de la Hostelería, la Restauración y la Distribución, entre ellos responsables de tiendas especializadas y de grandes superficies; así como todo tipo de personas con interés por conocer mejor el mundo del vino.

Los varietales tintos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", sobre todo los crianzas, reservas y grandes reservas, han tenido una extraordinaria acogida entre los consumidores del Norte, que aún desconocían lo que LA MANCHA es capaz de ofrecer; unos vinos de una calidad

Listado de bodegas de la D.O. participantes en las presentaciones del Cantábrico

ALBACETE

• Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo
CIUDAD REAL

- Bodegas Juan Ramón Lozano S.A. de Villarrobledo
- Bodegas Viñasoro S.L., de Alcázar de San Juan
- Coop. Ntra. Sra. del Espino, de Membrilla
- Coop. "Santa Catalina", de la Solera
- Coop. Cristo de la Vega, de La Solana
- Bodegas Centro Españolas S.A., de Tomelloso
- Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso

CUENCA

- Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro
- Coop. "La Magdalena", de Casas de Haro
- S.A.T. Santa Rita, de Mota del Cuervo
- Coop. Ntra. Sra. del Rosario, de El Provencio

TOLEDO

- Cosecheros Embotelladores S.A., de Noblejas
- Coop. Ntra. Sra. de los Remedios, de Sonseca
- Coop. Ntra. Sra. de la Piedad, de Quintanar de la Orden
- Finca La Blanca S.L., de Puebla de Almoradiel
- Hnos. Rubio S.L., de Villasequilla
- Viñados Mejorantes S.L., de Villacañas
- Viñedos y Reservas S.L., de Villanueva de Alcardete

extraordinaria, que no tienen nada que envidiar a los de cualquier otra Denominación de Origen, por mucho renombre que ésta tenga. ■

Las 19 bodegas participantes mostraron la realidad de los vinos manchegos a consumidores del País Vasco, Cantabria y Asturias.



NICOLÁS LÓPEZ TREVIÑO *Presidente del Consejo Regulador de la D. O. "LA MANCHA"*

El futuro del vino en el mundo pasa por La Mancha

La producción de vino en Castilla-La Mancha ha superado los 22 millones de hectolitros en el año 2000, es decir, más de la mitad de lo que se produce en España, de los que la mayor parte se produce dentro de la Zona de Producción "LA MANCHA"

Si tenemos en cuenta que España es a su vez la tercera potencia vitivinícola del mundo, por detrás de Francia e Italia, es fácil darse cuenta de lo que representa La Mancha para el mundo del vino.

Nuestra Denominación de Origen cuenta con cerca de 300 bodegas, de las que más de 150 comercializan vino embotellado, más de 60 exportan y otras tantas elaboran vinos de crianza, reserva o gran reserva.

Pero la inmensa capacidad de nuestra región para producir vino es, seguramente, lo menos importante para nuestra Denominación de Origen porque en LA MANCHA tenemos claro que los consumidores desean un producto de mayor calidad, sin que ello les suponga pagar unos precios desorbitados. Es éste precisamente el punto fuerte de nuestra Denominación de Origen, capaz de ofrecer unos vinos de altísima calidad, tanto tintos como blancos, a un precio inmejorable.

Está claro que las mejoras técnicas de los últimos años y la inversión en capital humano, con la contratación

de técnicos y cualificados enólogos, ya han comenzado a dar sus frutos. Hoy podemos decir orgullosos que LA MANCHA ha dejado de ser una Denominación de Origen en la que fundamentalmente se producían graneles. Lo que prima ahora en nuestras bodegas es la calidad del vino, más fácil de conseguir que en otros lugares, precisamente porque hay mucha cantidad donde elegir. Es por esta razón por la que en nuestra Denominación de Origen se puede ofrecer un vino excelente a un precio muy competitivo.

Aunque puede parecer presuntuoso por mi parte, lo cierto es que La Mancha reúne unas condiciones óptimas para la producción de cualquier tipo de vino: jóvenes, tradicionales, crianzas, reservas, grandes reservas e incluso espumosos.

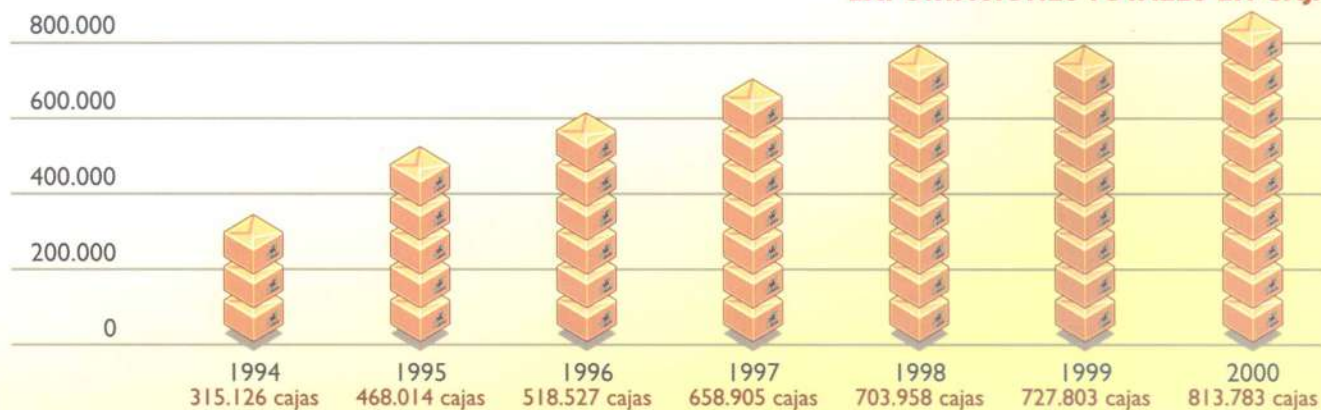
El número de barricas de roble francés y americano se incrementado de manera extraordinaria en nuestra región en los últimos años. Además, la riqueza varietal de la Denominación de Origen "LA MANCHA" no tiene comparación posible con ninguna otra Zona de Producción de España, ya que



la enorme cantidad de viñedo con que cuenta hace posible compaginar la ampliación de variedades autóctonas de calidad como la Tempranillo, la de mayor prestigio en nuestro país, con la introducción de variedades de renombre internacional, como la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Syrah, en tintos, y la Chardonnay o la Savignon Blanc, en blancos.

Por todo ello, me atrevo a decir que estamos en el principio de un gran salto que, sin duda, va a dar La Mancha para conseguir situarse plenamente en la vanguardia mundial de la producción de vino de calidad, algo que no hace muchos años se habría visto como una utopía en nuestra

EXPORTACIONES TOTALES EN CAJAS



región, pero que cada día está más cerca de convertirse en realidad.

Por otro lado, considero esencial que algunos de nuestros bodegueros abandonen definitivamente el complejo de inferioridad que aún tienen y se lancen de una vez, y sin prejuicios, a la conquista de los mercados españoles y extranjeros, ya que resulta evidente que, tanto la materia prima, que es óptima para la elaboración de vinos de calidad, como el alto grado de tecnificación que están alcanzando las bodegas y la fuerte inversión en capital humano, nos capacitan, más que de sobra, para estar en la primera línea mundial de producción de vinos de calidad.

Quiero añadir también que el balance general del año 2000, recientemente finalizado, ha sido muy positivo para la Denominación de Origen "LA MANCHA" por diferentes motivos:

En primer lugar, porque nuestro vino embotellado se ha vendido más, tanto dentro como fuera de España

La comercialización interior aumenta a muy buen ritmo, creciendo más del 40 % en los últimos 5 años, lo que ha supuesto que en el año 2000 se superasen los 76 millones de botellas. Pero nuestro gran potencial de crecimiento se sitúa, sobre todo, en el extranjero, donde los vinos manchegos llegan a un consumidor que recibe el producto sin prejuicios y descubre las extraordinarias características que puede encontrar en nuestros vinos a un precio que le sorprende.

Por esta razón, cada mes vemos con satisfacción como nuestras exporta-

Estamos en el principio de un gran salto que va a dar La Mancha para conseguir situarse en la vanguardia mundial de la producción de vino

ciones de vino embotellado, que es el que más valor añadido aporta a la región, crecen y crecen. De hecho, en los últimos cinco años las exportaciones han crecido a un ritmo superior al 10 % anual y, si en 1999 ya conseguimos exportar más de 8.725.000 botellas, para el 2000 nuestra cifra de ventas se ha elevado a 9.765.396 de botellas.

Alemania, donde otras denominaciones han tenido descensos espectaculares, ha sido el mercado donde más hemos crecido, llegando a los 2.194.080 botellas, lo que supone un crecimiento del 29,4 %.

Pero, lo mejor de todo es que las perspectivas para el futuro son todavía mejores, siempre teniendo en cuenta que pueden existir ligeros descensos coyunturales, debidos a situaciones de crisis económica, completamente ajenos a nosotros y para los que nos consideramos más preparados que otras zonas de producción, gracias a la excelente relación calidad-precio a la que antes hice alusión.

En cuanto a las acciones que tenemos previstas para el presente año, el Consejo Regulador pretende seguir impulsando las promociones de nuestros vinos de calidad, tanto en España

como en el resto de Europa, ya que nos están dando unos extraordinarios resultados. Por ejemplo, durante el pasado mes de noviembre tuvimos importantes presentaciones en la Cornisa Cantábrica (Bilbao, San Sebastián, Santander, Oviedo y Gijón), en la Feria de Importadores de Bélgica (Megavino) y, sobre todo, en Madrid, con una presentación en el Hotel Ritz y otra en el Villamagna, en el que se pudieron catar por primera vez los Jóvenes de la cosecha 2000.

Por lo que se refiere al exterior, Alemania será uno de nuestros principales objetivos, puesto que, además ser uno de los mercados donde más hemos crecido en los últimos años, sigue siendo el país de Europa con mejores perspectivas para nuestra Denominación de Origen. No obstante, tampoco nos olvidaremos de otros países muy interesantes para nosotros, como Reino Unido, Holanda, Suecia, Dinamarca, Austria, Bélgica, Polonia y hasta Japón, que puede ser la puerta de entrada de nuestros vinos en el emergente mercado asiático.

Finalmente, y a tenor de todo lo dicho, sólo me queda seguir reivindicando el apoyo institucional de aquellos organismos regionales y nacionales que estén en situación de hacerlo, como el que ya nos vienen prestando las Diputaciones de Ciudad Real, Albacete, Cuenca y Toledo, porque la vitivinicultura es uno de los sectores más dinámicos de la economía castellano-manchega, de la que participan unas 80.000 familias en nuestra región. ■



LOS SECTORES OPINAN

Miguel Ángel Martín-Hervás Peñalver, Presidente de la Cooperativa Ntra. Sra. de los Remedios

Desde 1996, Miguel Ángel Martín-Hervás Peñalver ocupa el cargo de Presidente de la Cooperativa Nuestra Señora de los Remedios de Sonseca (Toledo), que en la actualidad agrupa a 285 socios viticultores que poseen 970 hectáreas de viñedo de las variedades Airén, Tempranillo o Cencibel y Garnacha.

¿Cuáles son las principales características de su cooperativa?

Para lo que es habitual en La Mancha, no es demasiado grande, ya que nuestra capacidad es de cinco millones y medio de litros, lo que nos permite concentrar más nuestras fuerzas en la comercialización del vino embotellado.

Tecnológicamente, también estamos bien preparados, ya que, además de contar con una planta con una capacidad de 3.000 botellas/hora, en los últimos años hemos incorporado un nuevo equipo de frío, molturadora, estabilizador, pasterizador, etc.

¿Tienen prevista alguna modificación para el presente año?

Lo cierto es que ya está prevista la incorporación de una nueva prensa, una despalilladora y una estrujadora, así como la instalación de un depósito de acero y modificar la línea de embotellado. También vamos a informatizar

la venta de vino en la tienda que tenemos dentro de la propia bodega, introduciendo un sistema de código de barras con lector láser.

¿Qué capacidad de producción tienen y a qué mercados se dirigen?

Hay que tener en cuenta que la Cooperativa Nuestra Señora de los Remedios fue una pionera en el embotellado en nuestra región, ya que comenzó su actividad en 1977

En la actualidad, embotellamos aproximadamente un millón de botellas, de las que el 85% corresponde a variedades tintas, por el momento jóvenes y tradicionales, aunque este año sale nuestro Crianza 1998, un tipo de vino que intentaremos potenciar en el futuro, habilitando la cueva de crianza con unas 200 barricas, que iremos incorporando a medida que aumenta nuestra producción de Tempranillo.

Por lo que se refiere a la comercialización, hasta ahora nos hemos basado únicamente en el mercado nacional, con especial incidencia en Castilla-La Mancha, Madrid, Levante y Andalucía, aunque también estamos posicionados en las Baleares, Aragón, Cataluña, Galicia y Murcia.

Nuestra intención es la de mantener y reforzar estos mercados interiores, pero, a partir del 2002 pretendemos llegar a países europeos como Gran Bretaña o Alemania, con un consumo importante y donde los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" ya están muy bien posicionados.

¿Cómo cree que evolucionará el consumo de vino en los próximos años?

Estoy convencido de que el futuro pasa por el embotellado de vinos de calidad, aunque creo que los precios desorbitados que, a veces, se cobran en la res-



tauración pueden repercutir negativamente en el consumo de vino.

Por lo que respecta a La Mancha, está claro que nuestra región tiene capacidad suficiente para ser una verdadera potencia, pero hay que tener paciencia y confiar en el trabajo bien hecho, porque, aunque los hábitos de consumo de muchos bebedores acostumbrados a los vinos de otras regiones son muy difíciles de superar, lo que sí está claro es que nuestra calidad es, como poco, la misma y los precios que somos capaces de ofrecer, mucho más baratos.

¿Cómo valoraría su gestión?

Yo no soy quien debe contestar a esa pregunta, pero lo que sí he tenido claro desde que llegué al cargo es que, en un sector tan competitivo como es el del vino, siempre hay que estar preparándose para los cambios que se avecinan. Por ejemplo, aunque nuestra cooperativa fuera una pionera en el embotellado, si nos hubiésemos conformado con eso no habríamos llegado muy lejos, por eso, no hay que dejar de innovar.

¿Qué valoración hace usted del papel de la Denominación de Origen?

Está claro que desarrollan una labor promocional muy positiva, pero en el caso de la Denominación de Origen "LA MANCHA" hay que ser muy persistentes y no cansarse; debemos realizar presentaciones continuas, bombardear las ciudades que más nos interesen hasta que se eviten los prejuicios que todavía algunas personas tienen hacia nuestros vinos, porque, como se suele decir, el que la sigue, la consigue. ■



VINO Y GASTRONOMÍA

Restaurante CASA PACO



Situado en el Paseo de la Estación de Alcázar de San Juan, nos encontramos el Restaurante Casa Paco, que comenzó su andadura en el verano de 1924, cuando sus dueños abrieron una casa de comidas que poco a poco fue adquiriendo clientela diaria, tanto en barra como en el restaurante. Tras pasar por el duro trance de la Guerra Civil y el fallecimiento de su creador en 1953, durante años continuaron dando sus exquisitos platos y comidas caseras, todas ellas regadas con vinos de La Mancha, que por aquel entonces se vendían a granel.

En el año 1970 se reforma el establecimiento, pasando de la cocina de carbón y leña a la de gas propano, lo que no afecta a los platos que allí se cocinaban, salvo en el caso de los vinos, ya que desde estos años, todo el que se consume pasa a ser embotellado de la D.O. "LA MANCHA"; no en vano este restaurante ha sido el ganador de la séptima edición del *Concurso Nacional "Vinos de La Mancha" para Hostelería y Restauración*.

En la actualidad, el tipo de cocina



na de este establecimiento son los platos típicos manchegos, así como la cocina tradicional y casera.

Su carta cuenta con 71 referencias de vinos con D.O. "LA MANCHA",

entre los que, por citar algunos, están los Grandes Reservas: *Estola*, *Señorio de Guadianeja* (cencibel / cabernet sauvignon), *Yuntero*, *Don Fadrique* y *Torre de Gazate*. ■



Setas enjamonadas con angulas

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS: 200 gramos de setas, 100 gramos de jamón, 4 huevos, 50 gramos de angulas, sal, aceite, ajo y guindilla.

PREPARACIÓN: Se trocean las setas y se sofríen junto con el ajo. A continuación se le añade el jamón, también troceado y la guindilla. Después, se le echan las angulas y el huevo hasta que éste se cuaja.

POSTRES: Podemos destacar un sencillo pero sabroso plato muy típico de La Mancha, como es el Queso (semicurado) con membrillo.



Por mi cuenta

En Caja Rural tienes un espacio propio:
el Programa Joven **in**.



Tendrás tu Tarjeta **in**, tu propia Libreta Joven **in**, disfrutarás de una revista exclusiva con lo más **in** en música, moda, deportes, cine... Te beneficiarás de los Préstamos Joven **in**, para comprarte una moto, un coche, estudiar en el extranjero... y hasta de un interesante Plan de Ahorro Joven **in**.

902 14 18 25
www.joven-in.com

Si tienes menos de 26 años, ven y entérate.
No esperes a que te lo cuenten.

