



# CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR  
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"  
Nº 27 - ABRIL 2001

# PREMIADOS

# JOVENES 2000



- ▶ PLANTACIONES DE VIÑEDO
- ▶ PREMIOS A LA CALIDAD. "Vinos Nuevos" y "Jóvenes 2000"
- ▶ IV CERTÁMEN CULTURAL DE VINOS. IBIZA
- ▶ VINOS DE CRIANZA
- ▶ NOTICIAS DE BODEGAS

# Editorial

## *Calidad de los vinos “versus” altos rendimientos en el viñedo*

*La región vitivinícola más extensa de España, con mucha diferencia, puede y debe responder con garantías a todas las demandas del mercado del vino: producción de vinos de calidad, es decir, con Denominación de Origen, producción de vinos de mesa, con o sin indicación geográfica, e incluso la obtención de mostos concentrados. No obstante, debemos saber hacia dónde queremos dirigir nuestros mayores esfuerzos en el futuro, que deben centrarse en la obtención de vinos de calidad, que son los que crean un mayor valor añadido para nuestros viticultores y bodegueros.*

*Debemos tener claro que iniciativas como la reestructuración del viñedo suponen una oportunidad histórica para el relanzamiento del vino de La Mancha. Y desde el Consejo Regulador estamos seguros de que ésta es una batalla que nuestra Zona de Producción va a ganar, pero para los más exigentes, los que buscamos el sobresaliente de nuestros vinos, porque estamos seguros de las verdaderas posibilidades de esta tierra, no basta con esto.*

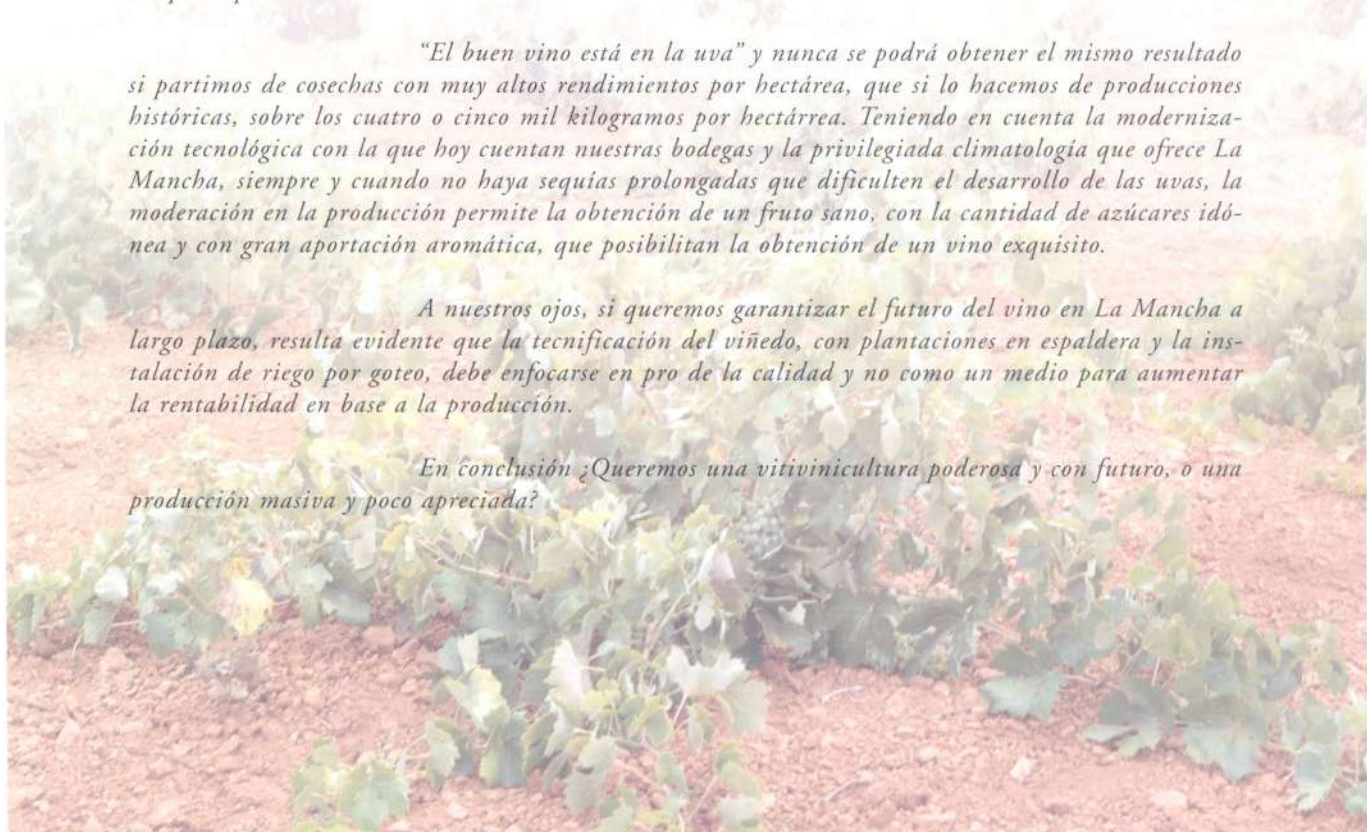
*Lo que se pretende con esta iniciativa es sustituir las explotaciones en las que únicamente se perseguían los aumentos de producción por otras enfocadas a la obtención de vinos de calidad, procedentes de variedades con gran demanda en los mercados nacionales e internacionales, como son la Tempranillo o Cencibel, la Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Macabeo o Viura, Chardonnay y la Sauvignon Blanc, todas ellas acogidas a la Denominación de Origen “LA MANCHA”, donde tenemos claro que la diversificación del viñedo y la exigencia en la calidad son el camino a seguir para triunfar en el competitivo mundo del vino.*

*Por esta razón, desde Consejo Abierto queremos avisar de lo peligroso que puede resultar plantear la reestructuración del viñedo en términos de cantidad, con altas producciones por cepa.*

*“El buen vino está en la uva” y nunca se podrá obtener el mismo resultado si partimos de cosechas con muy altos rendimientos por hectárea, que si lo hacemos de producciones históricas, sobre los cuatro o cinco mil kilogramos por hectárea. Teniendo en cuenta la modernización tecnológica con la que hoy cuentan nuestras bodegas y la privilegiada climatología que ofrece La Mancha, siempre y cuando no haya sequías prolongadas que dificulten el desarrollo de las uvas, la moderación en la producción permite la obtención de un fruto sano, con la cantidad de azúcares idónea y con gran aportación aromática, que posibilitan la obtención de un vino exquisito.*

*A nuestros ojos, si queremos garantizar el futuro del vino en La Mancha a largo plazo, resulta evidente que la tecnificación del viñedo, con plantaciones en espaldera y la instalación de riego por goteo, debe enfocarse en pro de la calidad y no como un medio para aumentar la rentabilidad en base a la producción.*

*En conclusión ¿Queremos una vitivinicultura poderosa y con futuro, o una producción masiva y poco apreciada?*



## CONSEJO ABIERTO

**Alcázar de San Juan  
Abril 2001**

**Edita**

C.R.D.O. LA MANCHA

**Presidente**

Nicolás López Treviño

**Secretario**

Alfonso Alonso Ramos

**Redacción y Coordinación**

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 (y 2)*

**Página 6**

*Premios a la Calidad*

**Página 10**

*IV Seminario Cultural del Vino. Ibiza*

**Página 11**

*El campo habla*

**Página 12**

*Novedades en nuestros vinos*

**Página 14**

*Los sectores opinan*

**Página 16**

*Los vinos de crianza*

**Página 18**

*Conocer nuestros pueblos. Consuegra*

**Página 20**

*Noticias de Bodegas*

**Página 22**

*Exportaciones de la D.O.*

**Página 23**

*Vino y Gastronomía*

**Portada**

Premiados "JÓVENES 2000"

**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

### LA D.O. "LA MANCHA" OBTIENE LAS MEDALLAS DE ORO Y PLATA EN EL CONCURSO "JOVEN AIRÉN 2000"

Los resultados alcanzados por los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en el concurso "Joven Airén 2000", organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, han sido extraordinariamente buenos, alcanzando las Medallas de Oro y Plata, y dejando constancia de la excelente calidad de los vinos Airén que se están elaborando actualmente dentro de nuestra Denominación de Origen.

La Medalla de Oro correspondió a "CASTILLO DE TORMÓN", un vino de la Cooperativa Nuestra Señora de Castellar de Villarrubia de Santiago (Toledo), mientras que la Plata fue para "VIÑA DONANTE", comercializado por Cosecheros Embotellados, S.A. de Noblejas (Toledo).

La entrega de premios se celebró el pasado día 15 de marzo en Cuenca y contó con la presencia de numerosas personalidades de la vida política y empresarial de nuestra región, así como de las principales bodegas de la zona.

El resto de vinos finalistas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" son: Señorío de Gudianaja (Vinícola de Castilla S.A. de Manzanares, Ciudad Real); Yugo (Coop. Cristo de la Vega de Socuellamos, Ciudad Real); Viña Cuerva (Bodegas Naranjo S.L. de Carrión de Calatrava, Ciudad Real), Calderico (Coop. Castillo de Consuegra de Consuegra, Toledo) y Viña Recreo (Coop. Agraria San Isidro de Las Pedroñeras, Cuenca).

### GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA DEL DIARIO "EL MUNDO"

Con motivo de confeccionar la lista de los vinos que estarán incluidos en la Guía de Vinos de España del diario El Mundo, a lo largo de los meses de febrero y marzo de 2001, unas 300 muestras de diferentes bodegas acogidas a la Denominación de

Origen "LA MANCHA" han sido catadas en la propia sede del Consejo Regulador.

La cata está siendo coordinada por un representante del citado medio de comunicación, que también aporta un experto en catas. Por su parte, el Consejo Regulador colabora con un plantel de catadores cualificados.

### LOS MÉDICOS PARTICIPANTES EN EL I SIMPOSIUM DE LAPAROSCOPIA VISITAN EL C.R.D.O. "LA MANCHA"

El pasado día 24 de febrero un grupo de unos 80 médicos visitó la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan. (fotografía inferior)

El Presidente y el Secretario del Consejo Regulador, Nicolás López Treviño y Alfonso Alonso Ramos, respectivamente, fueron los encargados de dar la bienvenida a los doctores, que habían estado participando en el I Curso y Symposium de Laparoscopia Ginecológica, organizado por servicio de Ginecología y Obstetricia del Hospital La Mancha Centro de Alcázar de San Juan los días 23 y 24 de febrero.

### FE DE ERRATAS

En el número anterior de *CONSEJO ABIERTO* no fueron incluidas las bodegas en el listado de participantes en las presentaciones del Hotel Ritz en Madrid y de la Cornisa Cantábrica.

#### • Presentación del Ritz:

Bodegas J. Santos de Villa de don Fadrique (Toledo).

Cooperativa Nuestra Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo).

Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo)

#### • Presentación del Cantábrico:

Bodegas La Tercia de Alcázar de San Juan (Ciudad Real). ■



# Plantaciones de Viñedo

*Como continuación a nuestro anterior artículo, en éste trataremos de indicar las cuestiones más importantes que deben reunir las plantaciones en las que las cepas se apoyan sobre instalaciones forzadas con diversos materiales y denominadas en nuestra zona "espalderas".*



por Ángel Bernao. (y II)

**T**odas las puntualizaciones desarrolladas en nuestro anterior artículo son aplicables a las espalderas, si bien, se hace preciso establecer algunas diferencias y precauciones a tomar cuando se decide la plantación para elevar el porte de las cepas.

## Orientación

Uno de los primeros aspectos es el de determinar la orientación de las futuras hileras de las cepas. Siempre que la forma de la parcela lo permita hemos de evitar el serio inconveniente que presentan en nuestras zonas los efectos de los vientos

dominantes, tanto los vientos racheados como los producidos por el cierzo. Dos situaciones se producen: por una parte, el efecto del viento como agente atmosférico, que puede producir el movimiento y posible desanclaje de las instalaciones, y por otra, el efecto de las heladas cuando los vientos son fríos. Especial peligro supone los vientos intensos cuando la viña está desarrollada, ya que las cepas forman una masa única con la espaldera por el enlazado de los zarcillos a los alambres y que produce una fuerte presión sobre la instalación, tirando fuertemente de los postes, tanto intermedios, como cabeceros. En este sentido cada agricultor conoce por experiencia de dónde pueden provenir los problemas y elegir la orientación más adecuada para cada instalación.

## Marcos de Orientación

La elección del marco de plantación también produce muchas controversias entre los viticultores, tanto en cuanto a la distancia entre cepas como entre hileras de plantas. Los marcos de plantación más utilizados, en general, apuestan por los 3 metros entre hileras o filas y de un metro cincuenta a dos metros entre plantas.

La elección supone tener en cuenta una serie de cuestiones que intentaremos resumir en lo posible. En la tendencia actual la separación entre hileras depende de la maquinaria utilizada en el laboreo, que puede ser menos importante en el caso de cultivo sin laboreo, así como la disponibilidad de maquinaria de tratamientos y de la maquinaria de recolección. En aras de una mayor comodidad de los trabajos nosotros preferimos, y aconsejamos, unas distancias algo mayores, del orden de los tres metros veinte o tres metros treinta.

En cuanto a la distancia entre las cepas, la elección se complica, puesto que va a depender de la variedad elegida, en cuanto a su vigor y forma de vegetación, así como del sistema de poda que piense realizarse. Cuanto más estrecho es el marco, mayor número de cepas existirán, mayor número de plantas a podar, en su caso, y un masa vegetativa más espesa, lo que induce a un posible mayor peligro de infecciones, una menor iluminación y mayor sombreado de los futuros racimos. No obstante, los marcos de plantación más amplios suponen un menor aprovechamiento de las superficies y un mayor cuidado en la poda por posible alargamiento de los brazos principales. En principio, y sin ánimo de dar un asesoramiento rígido a esta cuestión, nos inclinamos por aconsejar, de forma general, marcos de plantación próximos al metro y medio entre plantas, como los más idóneos, teniendo en cuenta que la mayoría de las variedades que se instalan tienen una vegetación no excesivamente vigorosa, aunque en el caso de la variedad Tempranillo o Cencibel este aspecto sería interesante tenerlo en cuenta.

## Sistema de riego

Todas las instalaciones en espaldera deben de disponer de un sistema de riego que permita garantizar el desarrollo vegetativo de las cepas así instaladas. La polémica que se presenta es la situación de los ramales de riego por goteo. Aunque en la mayoría de las instalaciones los ramales de riego se instalan en la misma hilera de las cepas, todavía hay defensores de la instalación en el centro de la calle. No somos partidarios, como norma general, de tal instalación; no obstante, existen situaciones en que esta posibilidad puede resultar positiva. La diferencia fundamental entre ambas formas de colocar los ramales de riego se basa en el comportamiento del sistema radicular de la planta. En nuevas plantaciones el proceso es irreversible, es decir, sea cual sea la forma de ubicación, no debe cambiarse a lo largo del desarrollo de las plantas. Si la instalación se hace en el centro de las calles, el sistema radicular de la planta tenderá a buscar el centro de la misma y es donde mayor cantidad de raíces adventi-



cias se producirán. Ello conlleva un mayor esfuerzo de la planta por alcanzar esta distancia y una competencia innecesaria entre las raíces de la planta vecina, así como el peligro que supone el laboreo de esta zona, puesto que las raíces no profundizarán excesivamente. Sin embargo, la resistencia a épocas de falta de humedad es mayor y se evita la proliferación excesiva de malas hierbas en el banco de las cepas. Si por el contrario la red de riego se instala en el pie las mismas cepas, se produce un desarrollo vegetativo completamente integrado por raíces adventicias, sin raíces principales y donde la masa radicular se encuentra muy localizada, lo que obliga a un mantenimiento continuo de la humedad en la zona ocupada, para evitar cortes en el desarrollo de las cepas.

Aunque habría que explicar algunas otras razones, podemos extractar este apartado comentando que puede ser interesante la instalación de la red de riego en el centro de las calles, cuando se instala la espaldera en viñas ya productivas que se elevan posteriormente o cuando la disponibilidad de agua de riego sea aleatoria, no siendo recomendable en el resto de los casos.

### Instalación de espalderas

La colocación de postes y alambres, es decir, el diseño de la espaldera, es un tema también conflictivo, de igual forma que el tipo de material empleado. La tendencia actual, y mayormente generalizada, supone la instalación de postes metálicos, en detrimento de los anteriormente utilizados, de postes de madera tanalizados. Sería excesivamente extenso mencionar las ventajas y/o inconvenientes de cada tipo de material, por lo que nos limitaremos a establecer unas condiciones de tipo general. Los postes cabeceros deben proporcionar una altura de 2 a 2,20 metros y los intermedios entre 1,80 a 2 metros, con un diámetro para los primeros de 2 cm. y para los segundos de 1,5 cm. Los anclajes permitirán una profundidad de al menos 40 cm. sobre el nivel del suelo, mientras que los alambres deben colocarse a 15 cm. del terreno para sostenimiento de los ramales portagoteros, en su caso, de 2,2 mm. de sección; para el primer alambre la altura mínima será de 70 cm. del suelo y de 2,7 mm. de sección del tipo triple galvanizado, mientras que los segundos alambres dobles estarán a unos 30 cm. del anterior y de 2,2 mm. de sección. Los tensores pueden ser tipo carraca o bien tipo horquilla curva.

Dentro de estas dimensiones,



cada viticultor deberá conseguir adaptarlas en función de las variedades a implantar, según sus características vegetativas, de acuerdo con su marco de plantación, vigor y poda a efectuar.

### Poda de Espalderas

Es indiscutible que los criterios más dispersos y amplios son los referentes al sistema de poda a llevar a lo largo de los años de la espaldera. Aquí las opiniones son muy divergentes y en el campo se ven todo tipo de podas. Por la experiencia

*La tendencia actual, y mayormente generalizada, supone la instalación de postes metálicos, en detrimento de los anteriormente utilizados de postes de madera tanalizados.*

acumulada las instalaciones que están dando mejores resultados son aquellas en las que la espaldera se forma a dos brazos y la poda de los pulgares se efectúa a "pulgares y vara". Esta poda de fructificación permite una regularidad en la producción y un mantenimiento óptimo de la vegetación, en equilibrio con la actividad productiva.

Las varas deben equilibrarse dentro de cada brazo y entre los propios brazos, de tal forma que su desarrollo no tenga un vigor diferente.

Otro punto de gran interés es la poda de los extremos de los brazos. En nuestra opinión uno de los mayores defectos que encontramos en el campo es el envejecimiento prematuro de las cepas, por un excesivo alargamiento de los brazos principales. Se debe procurar en todo momento conservar la cepa lo más corta posible, de tal forma que la producción, es decir, los racimos, se encuentren lo más próximos al centro, lo que impedirá que el desplazamiento de los pulgares se efectúe hacia los extremos, lo que indirectamente favorece el despoblamiento de los pulgares más cercanos al centro de la cepa.

Intentar no dejar pulgares que tengan tendencia de crecimiento hacia el suelo y equilibrar la producción, mediante el correcto manejo de las varas a dejar, son aspectos también importantes.

El desarrollo del tema es tan interesante y de tanta trascendencia que, dado el limitado espacio disponible, no es posible abarcar otras peculiaridades y omisiones que no reflejamos; sin embargo, dado el sentido divulgativo de este artículo, al menos hemos intentado efectuar las observaciones de tipo más general que, como mínimo, y así ha sido nuestra intención, hayan podido proporcionar unas ideas genéricas para este tipo de plantaciones. ■

# La D.O. "LA MANCHA" entre VINOS NUEVOS y los

## EL CONSEJO REGULADOR TAMBIÉN PRESENTÓ EL TERCER TOMO DE LA TRILOGÍA DE POEMAS VINOS DE LA MANCHA

**E**l pasado 7 de marzo, se celebró la entrega de premios de la XIV edición del Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos Cosecha 2000/2001, donde se seleccionaron los mejores vinos de la campaña en la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Se debe resaltar que estos vinos han sido elegidos de entre un total de 356 muestras de vino blanco, rosado y tinto, correspondientes a 136 bodegas de elaboración, lo que confirma a este concurso oficial, reconocido por el Ministerio de Agricultura y por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, como uno de los que cuenta con mayor número de bodegas participantes en toda España.

Recordar también que todas las muestras de vino fueron recogidas por el Equipo de Control de Calidad del Consejo Regulador y evaluadas por el Comité de Cata de este mismo organismo, que, a tenor de los resultados obtenidos por la

*Estos vinos han sido elegidos de un total de 356 muestras de vino blanco, rosado y tinto, correspondientes a 136 bodegas de elaboración.*



### XIV Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos. Cosecha 2000/2001

#### ■ VINO BLANCO

##### Primer clasificado

COOP. LA UNIÓN de Tarazona de La Mancha (Albacete). Variedad Macabeo.

##### Segundo clasificado

COOP. STA. CATALINA de La Solana (Ciudad Real). Variedad Airén.

##### Tercer clasificado

S.A.T. STA. RITA de Mota del Cuervo (Cuenca). Variedad Airén.

#### ■ VINO ROSADO

##### Primer clasificado

BODEGAS AYUSO, S.L. de Villarrobledo (Albacete). Var. Tempranillo o Cencibel.

##### Segundo clasificado

JUAN RAMÓN LOZANO, S.A. de Villarrobledo (Albacete). Var. Garnacha.

##### Tercer clasificado

VINÍCOLA DE CASTILLA, S.A. de Manzanares (Ciudad Real). Garnacha.

#### ■ VINO TINTO

##### Primer clasificado

COOP. CASTILLO DE CONSUEGRA de Consuegra (Toledo). Tempranillo o Cencibel.

##### Segundo clasificado

VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ S.L. de Noblejas (Toledo). Variedad Syrah

##### Tercer clasificado

COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ de Corral de Almaguer (Toledo). Variedad Tempranillo o Cencibel.

# Los premios a la Calidad de los VINOS JÓVENES 2000



mayoría de los vinos, otorgó la calificación de MUY BUENA a la cosecha 2000/2001.

El Consejo Regulador también concedió los premios a la Calidad de los Vinos Jóvenes 2000, que fueron seleccionados entre los 119 vinos manchegos presentados el pasado mes de noviembre en Hotel Villamagna de Madrid (50 marcas de vino blanco, 47

de tinto y 22 de rosado).

El Jurado de estos premios estuvo compuesto por 9 personas de reconocido prestigio a nivel nacional: Dña. Amaya Cervera de *PI & ERRE*; D. Francisco Parejo, profesor de la Escuela de la Vid; D. Carlos Delgado, director de *OpusWine*; D. Bartolomé Sánchez de la revista *Mi Vino*; D. Abraham

García, propietario del Restaurante Viridiana; D. José Luis Casado, catador del Club del Gourmet y de *Todovino.com*; D. Andrés Proensa, director de la Revista *Vinos de España*; Dña. Ana Ramírez, coordinadora de *OpusWine* y Dña. Isabel Pacheco, responsable de relaciones externas de *OpusWine* y la Unión Española de Catadores.

## Premio Calidad Jóvenes 2000

### ■ VINO BLANCO

#### Primer clasificado

"VIÑA RECREO MILENIUM 2000"  
Macabeo · Sdad. Coop. Agraria San Isidro de las Pedroñeras (Cuenca).

#### Segundo clasificado

"VIÑASORO 2000" Airén, Fermentación en barrica · Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de S. Juan (Ciudad Real).

#### Tercer clasificado

"CLAVELITO 2000" Airén · Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo).

### ■ VINO ROSADO

#### Primer clasificado

"ZAGARRÓN 2000" Tempranillo  
Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca).

#### Segundo clasificado

"CASTILLO DE ALHAMBRA 2000"  
Garnacha · Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares (Ciudad Real).

#### Tercer clasificado

"VIÑA ALAMBRADA 2000"  
Tempranillo · Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla (Toledo)

### ■ VINO TINTO

#### Primer clasificado

"CASTILLO DE ALHAMBRA 2000"  
Tempranillo · Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares (Ciudad Real).

#### Segundo clasificado

"ALLOZO 2000" · Tempranillo  
Bodegas Centro Españolas, S.A., de Tomelloso (Ciudad Real).

#### Tercer clasificado

"LABLANCA 2000" · Tempranillo  
Finca LABLANCA, S.L. de Puebla de Almoradiel (Todelo).



El acto, que tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, contó con la presencia de numeroso público, entre los que se encontraban el Presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Nicolás López Treviño junto con numerosos bodegueros manchegos, periodistas especializados en el sector vitícola, diferentes poetas y representantes de diversos Medios de Comunicación de Castilla-La Mancha.

Nicolás López Treviño, mostró su satisfacción por el nivel alcanzado por los vinos de calidad manchegos en la edición de este año y agradeció a todos los presentes su colaboración, haciendo especial hincapié en el apoyo que desde los Medios de Comunicación se está brindando a los vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA".

El presidente del Consejo Regulador también felicitó a las bodegas ganadoras, así como a todas y cada una de las personas que han hecho posible el buen nivel alcanza-

do por los vinos manchegos en esta edición, destacando la labor de los "técnicos y enólogos que actualmente trabajan en La Mancha, que son capaces de transformar la enorme gama de variedades de la que disponemos en nuestra región en excelentes vinos, dispuestos a continuar la conquista de los mercados nacionales e internacionales, que con tanto éxito se viene produciendo en los últimos años".

**Por lo que se refiere** a la presentación del libro de poemas, que tuvo lugar al concluir la entrega de premios, el Presidente del Consejo Regulador comentó que, aunque es

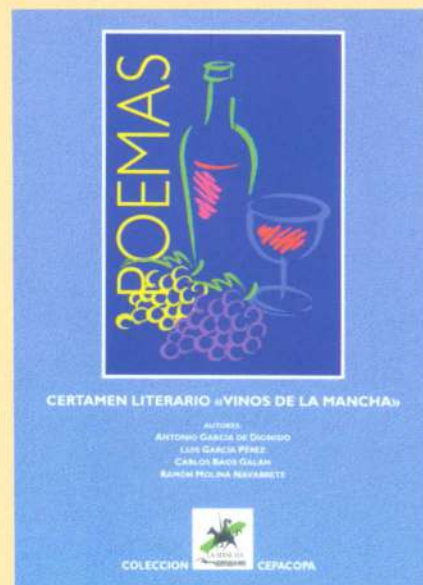
*El certámen literario ha suscitado el interés de múltiples poetas de la geografía española por los vinos de nuestra tierra*

notable la presencia de escritos y tratados literarios loando al vino en general, se echaba de menos un libro en el que se comentaran las virtudes de la vitivinicultura manchega, algo que el Consejo Regulador se propuso solventar hace ya 7 años, con la «organización del Certámen Literario "VINOS DE LA MANCHA", convocado con una periodicidad anual y que ha suscitado el interés de múltiples poetas de la geografía española por los vinos de nuestra tierra, que merecían un reconocimiento acorde a su tradición y calidad».

López Treviño añadió también que no bastaba con premiar a los escritores ganadores, ya que «el Arte, la Poesía en este caso, debía llegar al público y por ello decidimos editar todos los trabajos premiados». ■

■ **Hace ya más de un año vieron la luz las dos primeras partes de una trilogía, que se cierra con este tomo, en el que aparecen los trabajos premiados en los años 1999 y 2000**

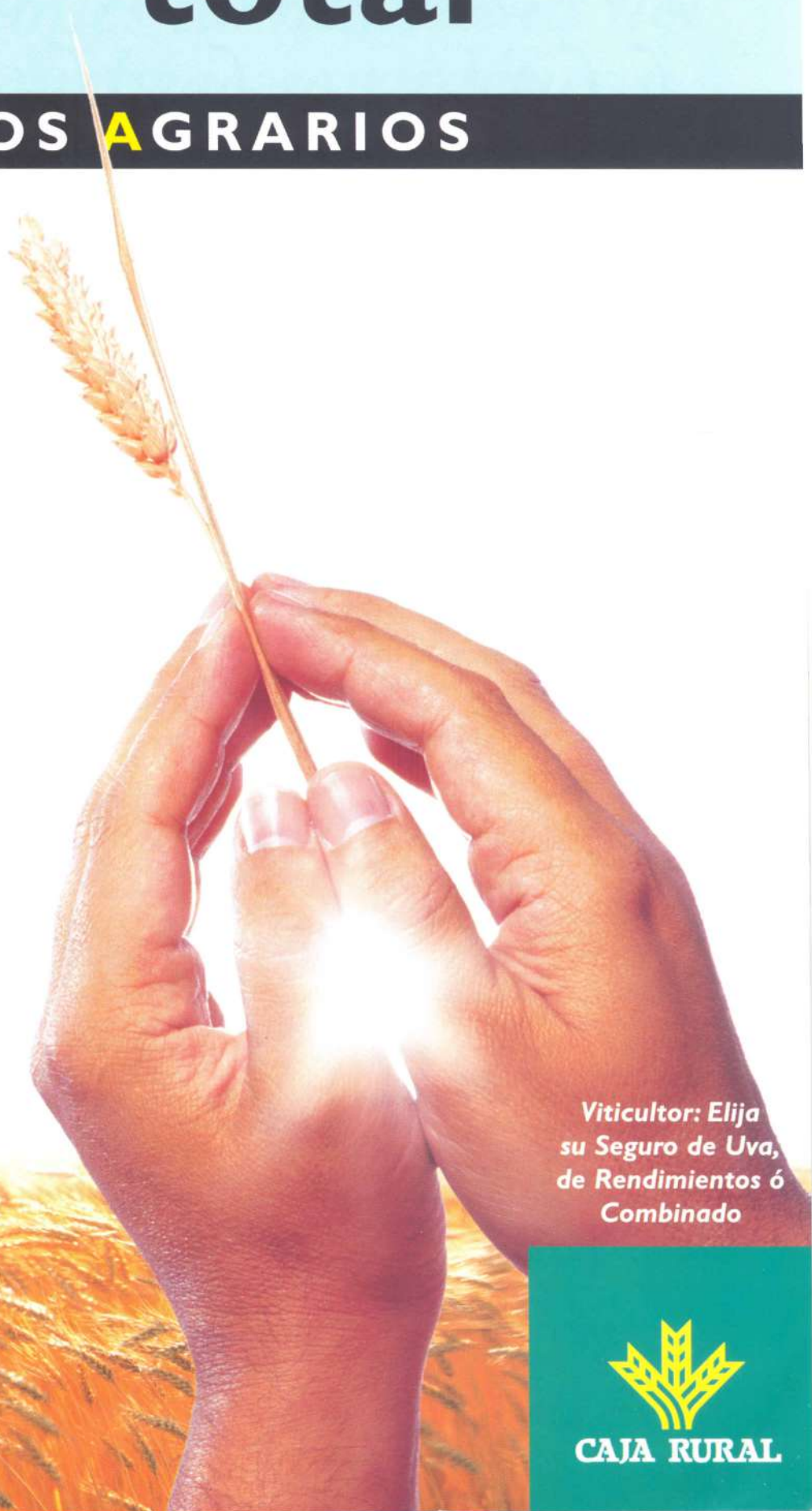
- Primer premio 1999  
*Los Dioses Reencontrados* de Antonio García de Dionisio (Manzanares, Ciudad Real)
- Segundo premio 1999  
*Liturgia de la Viña y el empotro* de Luis García Pérez (Puertollano, Ciudad Real)
- Primer Premio 2000  
*Vinografía de La Mancha* de Carlos Baos Galán de Pamplona (Navarra)
- Segundo Premio 2000  
*La Mancha, de la Tierra al Cielo* de Ramón Molina Navarrete (Úbeda, Jaén)



# Protección total

S

EGUROS AGRARIOS



*Viticultor: Elija  
su Seguro de Uva,  
de Rendimientos ó  
Combinado*



*Pídanos su  
obsequio  
al contratar  
su seguro*



CAJA RURAL

# La D.O. "LA MANCHA" fue protagonista del IV Seminario Cultural del Vino de Ibiza

**E**l Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" participó como invitado en el IV Seminario Cultural del Vino "De la Cepa a la Boca", un acto organizado por la Asociación de Bares, Restaurantes y Cafeterías de Ibiza y Formentera, que cuenta con cerca de 700 miembros asociados, que tuvo lugar del 13 al 15 de marzo en el recinto ferial de Ibiza.

El análisis de la situación de vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" fue uno de los temas fundamentales que se trataron en este Seminario, que cuenta con el asesoramiento de la Asociación de Metres y Sumilleres de las Islas Baleares y al que asistieron más de 125 profesionales de la hostelería.

La delegación manchega estuvo encabezada por el Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, quien, en la tarde del día 14, ofreció una charla titulada "Presente y Futuro de los Vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA", en la que habló sobre las características y singularidades de esta D.O., ocupándose de tratar temas como el suelo, la climatología, la producción, la comercialización y las funciones que desempeña el Consejo Regulador.

Tras esto, el responsable de la Sección de Control de Calidad del C.R.D.O. "LA MANCHA", José Luis Barco Lizano, ofreció una cata comentada de los vinos tipo manchegos (blancos, rosados y tintos; jóvenes y tradicionales, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos).

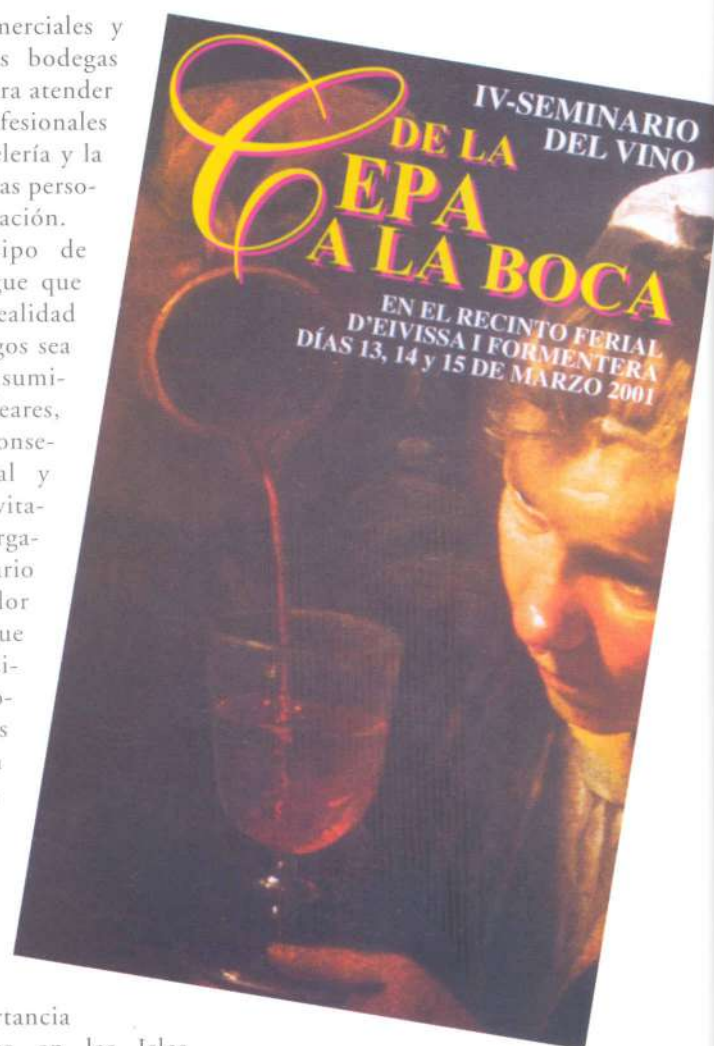
La Denominación de Origen "LA MANCHA" contó también con un stand en el lugar de celebración del Seminario, en el cual se dieron

cita los agentes comerciales y distribuidores de las bodegas presentes en la isla para atender a los cursillistas, profesionales del sector de la hostelería y la alimentación y aquellas personas provistas de invitación.

Con este tipo de actuaciones se persigue que la nueva y brillante realidad de los vinos manchegos sea conocida por los consumidores de las Islas Baleares, algo que ya se ha conseguido en parte, tal y como prueba la invitación hecha por los organizadores del Seminario al Consejo Regulador "LA MANCHA", que no hubiera sido posible sin la fuerte introducción que, en los últimos años, están teniendo los vinos de calidad de nuestra región en todo el archipiélago.

Además, tampoco nos podemos olvidar de la enorme importancia del sector hostelero en las Islas Baleares, una región turística por excelencia, lo que hace que ésta sea una zona con gran interés para las bodegas embotelladoras de La Mancha, que son capaces de ofrecer

***La D.O. "LA MANCHA" contó también con un stand en el lugar de celebración del Seminario***



un producto de enorme calidad a un precio inigualable, una característica diferenciadora que ya ha servido a la Denominación de Origen "LA MANCHA" para conquistar importantes cuotas de mercado en toda Europa.

Finalmente señalar, que la ceremonia de clausura tuvo como colofón una cena de gala en el Casino de Ibiza para 250 personas, en la que el vino que se ofreció correspondió a 25 bodegas de la D.O. "LA MANCHA". ■

# EL CAMPO HABLA

## Las condiciones de humedad del campo manchego son idóneas

**A**brimos en este número de Consejo Abierto una sección en la que pretendemos informar de la situación del campo manchego, prestando especial atención a cómo la climatología ha afectado al viñedo de nuestra región en los tres últimos meses.

Valorando el período comprendido entre el comienzo del año 2001 y a finales de marzo, debemos resaltar el excelente estado de humedad de nuestros campos, gracias a la abundancia de precipitaciones durante el mes de marzo, ya que durante los meses de enero y febrero, aunque ha habido muchos días de lluvia, la cantidad caída no fue realmente importante.

Estos positivos datos hacen que no haya que pensar para nada en irrigación en los próximos meses, aunque, tal y como nos indica, Félix Yáñez, del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, si no hubiese llovido, tampoco habría que pensar en ella, puesto que los aportes hídricos necesarios para que la brotación se dé son escasos y la cepa, en condiciones normales, tendría reservas suficientes, aunque el invierno hubiese sido mucho más seco.

Además, debido a las altas temperaturas que hemos tenido durante el invierno, sobre todo en marzo (15° C de media), a finales del mes comenzarán a producirse indicios de brotación en todas las variedades, incluso en las más tardías.

Sin embargo, si hay un cambio climático en los próximos días (por ejemplo, reduciéndose la temperatura a unos 8° C de media), lo brotado ralentizará su crecimiento y lo que esté aún sin brotar se retrasará, como ocurre casi todos los años. No obstante, en otras ocasiones las

*Las altas temperaturas del mes de marzo harían más peligroso una helada en abril o en los primeros días de mayo.*

temperaturas se mantienen por encima del mínimo vegetativo, que, dependiendo de las variedades, oscila entre los 12 y 14 °C.

El verdadero peligro de este adelanto en la brotación radica en el riesgo de heladas, que en La Mancha existe hasta el 5 ó el 6 de mayo. Por esta razón, fomentar un desarrollo acelerado de planta, como ocurriría si regásemos, es muy peligroso.

Hay que señalar también que estamos en la época adecuada para la práctica del injerto y para el laboreo de la tierra, eliminando las malas hierbas, lo que ayuda a retener más la humedad y que esté exclusivamente a disposición de la cepa. ■



### ■ TEMPERATURAS

- ENERO
  - Máxima: 16° C
  - Mínima: -3'5° C
  - Media: 7'58° C
- FEBRERO
  - Máxima: 20° C (día 22)
  - Mínima: -3° C (día 26)
  - Media: 7'68° C
- MARZO (hasta el día 21)
  - Máxima: 22° C (días 6, 11 y 15)
  - Mínima: 2° C (día 1)

### ■ PLUVIOMETRÍA

- ENERO
  - Cantidad total: 42,5 litros
  - Máxima en un día: 7,4 litros (día 11)
- FEBRERO
  - Cantidad total: 14,3 litros
  - Máximo en un día: 3 litros (días 7 y 14)
- MARZO (hasta el día 21)
  - Cantidad total: 56,3 litros
  - Máximo en un día: 18,5 litros (día 7)

\*Datos facilitados por el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM) y la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan.

# NOVEDADES EN

## NUEVA PRESENTACION

### LOS TEATINOS Tinto Cencibel 2000

Elaborado por la COOP. PURÍSIMA CONCEPCIÓN  
Ctra. Minaya-San Clemente, 13 · Tel.: 969 383 043 y Fax: 969 383 153  
16610 CASAS DE FDO. ALONSO (Cuenca)  
e-mail: purisima@ucaman.es

**FASE VISUAL** Color púrpura intenso, limpio y brillante.

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

**FASE GUSTATIVA** Elegante en boca, resultando equilibrado, suave y de paso agradable.



## NUEVA PRESENTACION

### COSAN Rosado

Elaborado y Embotellado por BODEGAS CRISVE · General Goded, 6  
13630 SOCUELLAMOS (Ciudad Real)  
Tel. 926 530 388  
Fax: 926 530 024  
cristo.vega@interbook.net

**FASE VISUAL** Color rosa frambuesa brillante.

**FASE OLFATIVA** Notas de fruta roja en sazón, con cierto recuerdo vegetal.

**FASE GUSTATIVA** Sabor fresco y agradable, ligeramente especiado.



## NUEVA PRESENTACION

### SIERRA DE JABALERAS

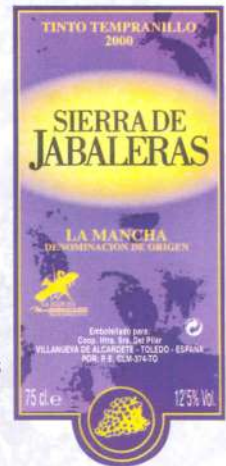
#### Tinto Tempranillo 2000

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

**FASE VISUAL** Color rojo rubí-cereza con borde morado

**FASE OLFATIVA** Aromas de frutos rojos y notas vegetales intensas

**FASE GUSTATIVA** Ligero y fresco, con recuerdos florales.



## NUEVA MARCA

### VIÑASORO Blanco Airén 2000.

#### Fermentación en barrica

Embotellado para BODEGAS VIÑASORO, S.L.  
Avda. de los Institutos, 6. P-4 · 13600 ALCÁZAR DE SAN JUAN  
(Ciudad Real) · Tel.: 91 357 90 79 y Fax: 91 357 12 13  
vinasoro@bodegasvinasoro.com

**FASE VISUAL** Color dorado pálido y limpio.

**FASE OLFATIVA** Predominio de aromas florales, íntimamente ligados a los del roble.

**FASE GUSTATIVA** En boca es redondo, destacando la elegancia y la frutuosidad intensa.



## NUEVA MARCA

### TOMILLAR Blanco Airén 2000.

#### Fermentación en barrica

Elaborado y Embotellado por  
COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS  
13700 TOMELLOSO (Ciudad Real)  
Tel.: 926 510 865 y Fax: 926 505 654  
e-mail: v.viñas@interbook.net

**FASE VISUAL** Amarillo pajizo luminoso y limpio.

**FASE OLFATIVA** Aromas de moderada intensidad a vainilla, con notas de madera nueva.

**FASE GUSTATIVA** Suave, agradable y fresco con potente vía retronasal.



## NUEVA MARCA

### COLOMAN Tinto Cencibel 2000

Elaborado y Embotellado por  
S.A.T. 3.753 COLOMAN. Goya, 15  
13620 PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real)  
Tel.: 926 586 410 y Fax: 926 586 656

**FASE VISUAL** De color rojo muy vivo con borde morado.

**FASE OLFATIVA** Intenso en aromas, con notas florales y frutos exóticos.

**FASE GUSTATIVA** Equilibrado y frutoso, con agradable postgusto.



# NUESTROS VINOS

**NUEVA MARCA**

**VIÑA SANDERUELO Blanco Airén 2000**

Elaborado y Embotellado por COOP. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS  
Camino San Gregorio s/n  
45100 SONSECA (Toledo)  
e-mail: tolanca@ucaman.es  
Tf.: 925 380 322

Fax: 925 381 617

**FASE VISUAL** De color amarillo pálido.

**FASE OLFATIVA** Aromas florales y afrutados.

**FASE GUSTATIVA** En boca, destaca su frescura, armonía y plenitud.



**NUEVA MARCA**

**ROBLESOL Tinto**

Embotellado por COSECHEROS EMBOTELLADORES, S.A.  
Con. Villatobas, 4 · 45350 NOBLEJAS (Toledo)  
Tel.: 925 140 292 y Fax: 925 140 962  
e-mail: cesa\_45@infonegocio.com

**FASE VISUAL** Color rojo rubí.

**FASE OLFATIVA** Aromas de bayas silvestres, con notas frutosas y a tostado.

**FASE GUSTATIVA** Equilibrado en boca y con un persistente final, destacando su paso por madera.



**NOVO ESTORNO**

**CAROLUS**

Elaborado y Embotellado por VIÑEDOS Y RESERVAS, S.L.  
Ctra. Quintanar, s/n · 45810 VILLANUEVA DE ALCARDETE (Toledo)  
Tel.: 925 167 536 y Fax: 925 167 260 · e-mail: vr@cempresarial.com

**FASE VISUAL** Color amarillo acerado con burbujas finas y persistentes.

**FASE OLFATIVA** Aromas limpios a especias verdes y frutas exóticas.

**FASE GUSTATIVA** Agradable en boca y muy persistente, con una correcta efervescencia y final seco.



**NUEVO CRIANZA**

**DURERO Crianza 1998. Tempranillo**

Elaborado y Embot. 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

**FASE VISUAL** Rojo cereza de capa alta con borde anaranjado.

**FASE OLFATIVA** Nariz intensa y limpia, con aromas a frutas maduras y cuero.

**FASE GUSTATIVA** Persistente en boca y muy expresivo, con un final largo.



**NUEVO CRIANZA**

**VEGA ZACATENA Crianza Tempranillo 1999**

Elaborado por BODEGAS JACINTO JARAMILLO E HIJOS, S.L.  
Calvario, 40. 13160 TTORRALBA DE CALATRAVA (Ciudad Real)  
Tel.: 926 811 332 y Fax: 926 811 340

**FASE VISUAL** De color rojo rubí teja, limpio y brillante.

**FASE OLFATIVA** Aromas potentes a vainilla y tostados.

**FASE GUSTATIVA** Suave y cálido al paladar, muy bien estructurado y con largo post-gusto.



**NUEVO RESERVA**

**DON OCTAVIO Reserva 1997. Tempranillo**

Elaborado y Embotellado por VINICOLA DEVILLARROBLEDO, S.C.L.  
Avda. Reyes Católicos, 98  
02600 VILLARROBLEDO (Albacete)

Tel.: 967 140 276, Fax: 967 140 276

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

**FASE OLFATIVA** Notas a madera cremosa y avainillada.

**FASE GUSTATIVA** Final seco y ahumado, con buena evolución y paso agradable.



# LOS SECTORES



## Carlos Ayuso Medina, actual Consejero Delegado de Bodegas Ayuso, está vinculado a la empresa desde 1974

obtenido con esta marca 7 medallas de oro en diferentes certámenes internacionales de Prestigio, como la "Challenge du Vin 2000, Ljubljana 2000, Ürgup 2000", etc., y más de 65 premios (sólo tomando en consideración los más importantes) desde 1991.

**Una de las cosas que más llama la atención de su bodega es la intensa actividad que hay ¿Qué nos resaltaría de ella?**

Debido a que prácticamente todo el vino que comercializamos es embotellado, nuestra bodega cuenta con una de las líneas de envasado de las más avanzadas de España, con una capacidad de 18.000 botellas/hora. También contamos con un parque de 8.000 barricas, lo que nos capacita para ser uno de los mayores productores de vinos de reserva y gran reserva. Para manejar adecuadamente todo esto necesitamos contar con personal cualificado, como los más de 50 empleados que actualmente trabajan en Bodegas Ayuso.

**¿Cuáles son sus principales objetivos para los próximos años?**

Bodegas Ayuso está en continua renovación, siempre teniendo como objetivo la calidad. Acabamos de sacar un Tempranillo del año (Castillo de Benizar) en el que tenemos depositadas muchas esperanzas. También estamos decididos a entrar en el cultivo de la vid de forma directa, gestionando nuestra propia finca,

si bien, tengo que destacar que desde Bodegas Ayuso supervisamos todas las plantaciones de las que compramos uva, con un registro informatizado de viticultores y viñedos desde hace diez años.

Otro de nuestros grandes objetivos es dar el salto al mercado asiático, que puede ser uno de los más importantes en los próximos años.

**¿Qué valoración hace del papel de la Denominación de Origen "LA MANCHA"?**

Nuestra bodega ha sido de las pioneras en la comercialización de vino embotellado (1961) y una de las que más apostaron por la consolidación de la Denominación de Origen "LA MANCHA". Además, creo que la vitivinicultura de nuestra región tiene un futuro esperanzador, debido a las grandes inversiones que se están realizando en la reconversión del viñedo, que se debe aplicar con un criterio de calidad y con lógica.

Si a esto sumamos que La Mancha reúne las condiciones idóneas, tanto de suelo como climáticas, para el cultivo de la viña, sólo nos resta seguir trabajando para que todos los parámetros de calidad sigan al alza y conseguir que La Mancha, como Denominación de Origen, pase de ser una gran desconocida para algunos, a contar, y mucho, en el mundo del vino. ■

**B**odegas Ayuso es una empresa familiar de Villarrobledo que fue fundada en 1947 por D. Fermín Ayuso Roig, si bien, éste ya había estado trabajando en la bodega que su padre tenía en Villacañas (Toledo). Por lo tanto, Carlos Ayuso; responsable del área de Bodega, Crianza y Embotellado, y su hermano Fermín, quien se ocupa del control y la supervisión de los departamentos Comercial, Exportación y Marketing, constituyen la tercera generación de bodegueros en la familia.

**¿Qué se requiere para hacer un buen vino?**

Sobre todo, interés por hacerlo y ganas de conseguirlo, siempre que esto vaya sumado a los conocimientos necesarios, la tecnología adecuada y una buena materia prima, como la que tenemos en La Mancha.

**Estola es una marca reconocida por su calidad, no sólo en España, sino en muchos países del mundo ¿Cómo se consigue eso?**

Lo cierto es que estamos muy satisfechos con los resultados obtenidos por Estola desde que en 1964 elaborásemos la primera añada con esta marca, que ya entonces se comercializó con crianza en roble, aunque con la indicación de vino de mesa, ya que la Denominación de Origen, como actualmente la conocemos, aún no estaba constituida.

Sólo en el año 2000 hemos



# OPINAN

## José Fenóllar, Presidente de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos

**E** ¿De qué infraestructuras y tecnología dispone su cooperativa?

Es una bodega que dispone de unos departamentos comerciales para el interior y el exterior que son vitales para darle un impulso empresarial y, sobre todo, para la captación de mercados. En cuanto a tecnología, disponemos de equipos de flotación, filtración, centrifugación, control de temperatura en la fermentación, nave de barricas, autovaciantes para tintos, etc.

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

Molturamos unos 500.000 Kgs./hora y, a partir de aquí, toda la bodega está en sintonía y aún nos queda mucho por hacer. Nuestros mercados son una buena parte de los europeos y, en pasadas campañas, algo a terceros países. En este ejercicio nuestra idea es aumentar, a pesar de la dificultad por la introducción de tantos otros vinos.

¿Tienen prevista alguna modificación para el presente año? ¿Qué planes de futuro tiene su cooperativa?

Vamos modificando en la medida en que se modernizan nuestras demandas y para producir más calidad, más cantidad y con menor coste, es precisa la inversión que anualmente hacemos (130 millones de pesetas), que ya tenemos comenzada en este ejercicio.

En cuanto a los planes de futuro, el Consejo de Administración desea continuar creciendo, para lo que tenemos un plan que se basa en un proyecto comercial y de estudio de mercados.

¿Cuándo llegó al cargo? ¿Puede hacernos una valoración de su gestión?

Ejerce el cargo desde el año 1992. Consciente de lo importante que es la Cooperativa para la economía de Socuéllamos, me preocupaba el declive que podía seguir produciendo ser un operador puramente doméstico. Creía, y sigo creyendo, en nuestras propias posibilidades. Elegimos un diseño distinto, convertirnos en un operador más internacionalizado.

La gestión, no soy yo el que debo

valorarla, pero le digo que me gusta el comercio, y que entiendo lo duro, lo arriesgado y lo comprometido que es.

¿Hasta qué punto considera que el consumidor mira el precio del vino antes de probarlo?

La tendencia del consumidor de vino es cada vez mayor a comprar en los centros



comerciales, y por lo tanto en un 85% el precio es importante.

¿Qué opina de los precios que se cobran en Hostelería por un buen vino? ¿Por qué cree que hay tanta diferencia con respecto a los supermercados y tiendas especializadas?

La hostelería encuentra en el vino un valor añadido a la comida, menos controlable para el consumidor en cuanto al precio de coste. Habría que incorporar a los reglamentos comerciales alguna medida que rijan estas desproporciones, que a veces causan una bajada en el consumo.

¿Cómo ve el futuro de la vitivinicultura?

La vid es un cultivo muy arraigado. ¿Se imagina Vd. a La Mancha sin viñedos? Sería grave. Otra cosa es que reestructuremos 100.000 Has. Hemos empezado a hacerlo con unas 30.000 y continuaremos siendo la mayor región productiva de buena calidad.

¿Qué opinión le merece la D.O. "LA MANCHA"? ¿Qué haría para mejorarla?

Es una garantía de la calidad y, puesto que esta calidad existe, su papel fundamental es divulgarla y no olvidar que los vinos de nuestra región tienen implicación en el resto de Denominaciones de Origen. Sin la D.O., los vinos de La Mancha serían menos de los

ODEGAS CRISVE



YUGO



que son. Hemos pasado un tiempo en el que acreditar la calidad ha sido bastante. En el futuro será una exigencia evolucionar, de tal manera que estemos a la altura de las circunstancias ante el nuevo reglamento de etiquetados de la UE la Organización Mundial de Comercio (OMC).

¿Qué importancia (en porcentaje) da a la uva en la elaboración del vino y cuánta da a la tecnología?

Son dos cosas necesarias e imprescindibles, con una buena uva sin tecnología no sale un buen vino. Otra pieza fundamental es el factor humano: el buen hacer del enólogo. El vino, como cualquier ser vivo, es muy agradecido si se le trata con cariño.

En lo que se refiere a la selección en las uvas. ¿Cantidad y calidad están reñidas?

Evidentemente, pero seguiremos buscando el equilibrio entre ambas cosas.

Futuro del Airén...

Nuestra tradición nos obliga a defenderlo y a tener unas expectativas optimistas.

¿Qué opina de los vinos varietales? ¿Los considera una moda o ve verdadero potencial en ellos?

Se aprecia potencialidad y una diferencia en la calidad, más aún si consideramos el factor tecnológico. ■

# VINOS • DE • CRIANZA

## CONSIDERACIONES A TENER EN CUENTA EN LA ELABORACIÓN DE UN VINO TINTO CON DESTINO A CRIANZA EN ROBLE



Alfonso González Martínez  
Titulado superior de investigación del  
IVICAM

*Un vino tinto de calidad cuyo destino va a ser la crianza en barrica de roble, debe de tener unas características determinadas para poder aguantar esta crianza en madera*

**H**ay tres parámetros que van a influir en la crianza de un vino en madera: grado alcohólico, pH y acidez total; pero es fundamentalmente un cuarto parámetro: los compuestos polifenólicos, los que verdaderamente le van a dar al vino tinto su capacidad para envejecer en madera.

### Grado alcohólico

El alcohol que contiene un vino actúa como disolvente de componentes de la madera. Contribuye a la extracción de componentes tan importantes como derivados de la lignina, ácidos y aldehídos, aceites esenciales, resinas y taninos hidrolizables.

### Acidez total

El igual que el alcohol, favorece la extracción de componentes de la madera.

### PH

Valores bajos de pH en el vino contribuyen a estabilizar el color. Los antocianos, responsables del color rojo en el vino, están en el vino en equilibrio de formas isoméricas que tienen diferente color. Este equilibrio depende del pH del vino. A valores bajos de pH predominan las formas coloreadas, si el pH se eleva hay predominio de formas incoloras.

## COMPUESTOS POLIFENÓLICOS

Son dos fundamentalmente, los grupos de compuestos polifenólicos que nos interesan a la hora de elaborar un vino tinto destinado a crianza: Antocianos y Proantocianidinas o taninos condensados.

### Antocianos

Son los responsables del color rojo en los vinos tintos. En la uva se encuentran situados en el hollejo y sólo en la variedad Garnacha tintorera también se encuentran en la pulpa.

Cinco son los antocianos que se encuentran presentes en la uva, de los cuales, el mayoritario y más estable es la malvidina.

En el vino, como ya se ha mencionado, se encuentran en equilibrio de forma isoméricas de diferente color en función del pH. No obstante, lo importante para la estabilización del color es la combinación de los antocianos en sus formas coloreadas con los taninos.

### Proantocianos o taninos condensados

Son los responsables del color amarillo en los vinos tintos. Así mismo dan al vino



cuerpo, astringencia y sabor amargo.

En la uva se encuentran en el hollejo, semilla y raspón. Sólo interesan los taninos contenidos en el hollejo.

La uva sólo contiene taninos condensados. En el vino de crianza, además de estos taninos, aparecen otros taninos procedentes de la madera que son los taninos hidrolizables, derivados de los ácidos Gálico y Elágico.

Lo importante de un vino cuyo destino va a ser la crianza en madera de roble, es que tenga concentraciones similares de antocianos y taninos.

Nos pueden aparecer tres situaciones en el vino en relación con este tema:

- Que la concentración de antocianos sea muy superior a la concentración de taninos. Ocurre en vinos poco macerados, siendo la reacción más frecuente en el vino elaborado, la oxidación de los antocianos, lo que conlleva a pérdida irreversible del color rojo. Son vinos no aptos para crianza.
- Que la concentración de taninos sea muy superior a la concentración de antocianos. Ocurre en vendimias poco madu-

ras. La reacción más frecuente es la polimerización de los taninos. Esto supone un gran aumento del color amarillo durante la crianza. Son vinos moderadamente aptos para envejecer.

- Que la concentración de antocianos sea similar a la concentración de taninos. En este caso, la reacción más frecuente que se produce en el vino es la combinación antociano-tanino, lo que da lugar a una buena estabilización del color rojo y a un vino muy apto para envejecer.

El conseguir un vino de este tipo depende de factores de dos tipos: Vitícolas y Enológicas

### Factores Vitícolas

Hay diversos factores que van a influir en la composición que tenga el vino en compuestos polifenólicos: Clima, Suelo, Variedad, Prácticas culturales y Maduración.

**Clima** Tiene gran influencia en la concentración de los compuestos polifenólicos en el grano de uva. La síntesis de los compuestos polifenólicos viene muy influenciada por la temperatura y la luz del medio. La síntesis de compuestos polifenólicos y vinos con mucho color sólo se darán en años con mucho sol.

Por otra parte, también tiene gran influencia la pluviometría. Cuando ésta es excesiva, aumenta el vigor de la cepa y disminuye la síntesis de compuestos polifenólicos.

**Suelo** La composición del suelo también tiene gran influencia en la composición polifenólica de los vinos. Suelos fértiles, abonados y con disposición de agua hacen que la planta se más vigorosa provocando gran crecimiento vegetativo y disminución de la síntesis de compuestos polifenólicos.

**Variedad** Dependiendo del tipo de variedad, la cantidad de compuestos polifenólicos en el vino es diferente.

Variedades con grano de uva de pequeño tamaño tienen gran proporción de hollejo respecto al volumen de mosto, los compuestos polifenólicos se acumulan en el hollejo, por lo tanto tendrán gran cantidad de compuestos polifenólicos.

Por el contrario, en variedades con grano de uva de gran tamaño la proporción del hollejo respecto al volumen de mosto es más pequeña y la cantidad de compuestos polifenólicos es menor.

**Prácticas culturales** Todas las prácticas



culturales: poda, riego, abonado, etc., que vayan encaminadas a un aumento en el rendimiento, van a producir una disminución en las cantidad de compuestos polifenólicos en la uva.

Estas prácticas culturales hay que manejarlas de tal forma que tengamos una planta equilibrada, limitando su rendimiento.

**Maduración** La maduración de la uva es un factor muy importante para conseguir un vino apto para crianza en madera.

Los compuestos polifenólicos se van sintetizando a lo largo de la maduración. Una vendimia poco madura no tendrá suficientes antocianos, resultando herbácea y amarga, por el contrario una vendimia sobremadura habrá perdido parte de la materia polifenólica sintetizada.

### Factores Enológicos

Son tres los factores a considerar a nivel enológico, que tienen una influencia decisiva en la composición polifenólica de los vinos tintos: Temperatura de fermentación, Maceración y Remontados.

**Temperatura de fermentación** La temperatura influye en la disolución de los compuestos polifenólicos en el vino. La temperatura que favorece una buena extracción de estos compuestos se sitúa alrededor de 28-29°C.

Si la temperatura es más baja la extracción no es buena, se extraen pocos polifenoles. Por el contrario, si la temperatura es más elevada se pueden extraer taninos agresivos y herbáceos e incluso podemos tener paradas de fermentación.

**Maceración** Tiene una gran importancia en la extracción de los compuesto polifenólicos. Los polifenoles que primero se extraen son los antocianos, se extraen en las primeras fases de la fermentación. Los taninos se van extrayendo poco a poco durante toda la fermentación. Por eso, el tiempo de maceración tiene que ser el suficiente para extraer la cantidad de taninos necesaria.

Por otra parte, la maceración favorece las combinaciones antociano-tanino aumentando con ello la estabilización del color.

**Remontados** Se recomienda hacer un mínimo de dos remontados diarios durante la fermentación, con el fin de favorecer la extracción de antocianos y taninos. Cuando está finalizando la fermentación se disminuye la frecuencia y duración de los remontados, sólo se utilizan para mojar el sombrero y que no se quede seco, pues al final de la fermentación se pueden extraer taninos agresivos y herbáceos.

Una vez que tenemos el vino terminado, hay dos consideraciones en cuanto a la clarificación del mismo se refiere:

Si clarificamos antes de meter el vino en barrica, le estamos quitando al vino materia polifenólica, con lo cual disminuimos su vida de crianza, lo desprotegemos frente a la oxidación.

Si la clarificación no la hacemos antes de la crianza, el vino conserva toda su protección contra la oxidación, alarga su vida, pero disminuimos la vida de las barricas, que envejecen más rápidamente. ■

### BIBLIOGRAFÍA

- ZAMORA, F. *Los compuestos fenólicos del vino tinto y su capacidad para la crianza*. Jornada Técnica de Enología: aspectos científicos y Técnicos del color del vino. Tarragona. Julio. 1998
- RUIZ HERNÁNDEZ, M. *Crianza y envejecimiento del vino tinto*. Ed. A. Madrid Vicente. Madrid. 1994.

# CONOCER NUE

Esta singular localidad de La Mancha toledana de 10.113 habitantes se encuentra situada junto a la carretera Nacional IV, una vez pasada la vecina localidad de Madridejos

## A

### Historia y tradiciones

unque Consuegra fue uno de los núcleos romanos más importantes de La Mancha, tal y como nos recuerdan su casco histórico, asentado sobre restos de aquella época, o la presa y el acueducto de las Guadalerzas (a 23 km. del centro urbano), los principales monumentos que se pueden visitar en la ciudad son, sin duda, el castillo medieval y los típicos molinos de viento, que se han convertido en señas de identidad de este municipio manchego, que recibe entre 60.000 y 70.000 turistas al año.

Su museo municipal, más conocido como Los Corredores, es una de las muestra arquitectónicas más representativas del lugar, contando con una fábrica del siglo XVII, que es uno de los más bellos ejemplos de la tecnología constructiva en La Mancha.

Entre sus festejos, destaca por su originalidad la recreación de la batalla medieval de 1097 contra los almorávides, en la que murió el hijo del Cid. Este acto, que cuenta con la participación directa de muchos vecinos del pueblo, tiene como escenario incomparable el Castillo de Consuegra, recientemente restaurado.

### Gastronomía

En su cocina, manchega por excelencia, pueden resaltarse el pisto y las migas, que pueden degustarse en cual-

## Consuegra



quier restaurante de la localidad, siendo el acompañamiento perfecto para las calderetas de cordero.

### Consuegra y el vino

Consuegra posee una tradición alfarera y vinatera destacadas, como demuestran las aproximadamente 7.000 hectáreas de viñedo plantadas en su término, que son la base de unos vinos de reconocida calidad por todos los que se han acercado a probarlos.

Pero, además del vino, los cultivos del olivo y el



# STROS PUEBLOS

cereal, junto con la ganadería, son también otras importantes actividades económicas para esta población, que cuenta con una de las mayores fábricas de piensos de la región.

En lo que atañe al vino, desde el año 1973 hasta hoy han sido 15 las bodegas de la localidad que han estado dadas de alta en la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Se caracteriza este pueblo también por su gran tradición cooperativista, como demuestra el hecho de que 3 de las 4 bodegas que actualmente hay inscritas son cooperativas: Cooperativa San Isidro, Cooperativa "Castillo de Consuegra", Cooperativa Vinícola de Consuegra y Prieto Fernández Layos, C.B.

La **Cooperativa San Isidro** se creó en 1958 y tiene una producción anual que ronda los 10 millones de kilogramos de las variedades Airén, Macabeo, Tempranillo o Cencibel, y Garnacha. Esta bodega, que tiene previsto comenzar el embotellado en breve plazo de tiempo, está en pleno proceso de reforma, renovando su descargadero e incorporando depósitos autovaciantes.

Con respecto a la **Cooperativa Vinícola de Consuegra**, fundada a finales de los años 60, podemos destacar sus prensas horizontales, muy poco habituales en nuestra región, y que cuenta con algo más de 50 socios. Su producción es de 5,2 millones de litros procedentes de viñe-

*Consuegra posee una tradición alfarera y vinatera destacadas, como demuestran las aproximadamente 7.000 bas. de viñedo plantadas en su término.*

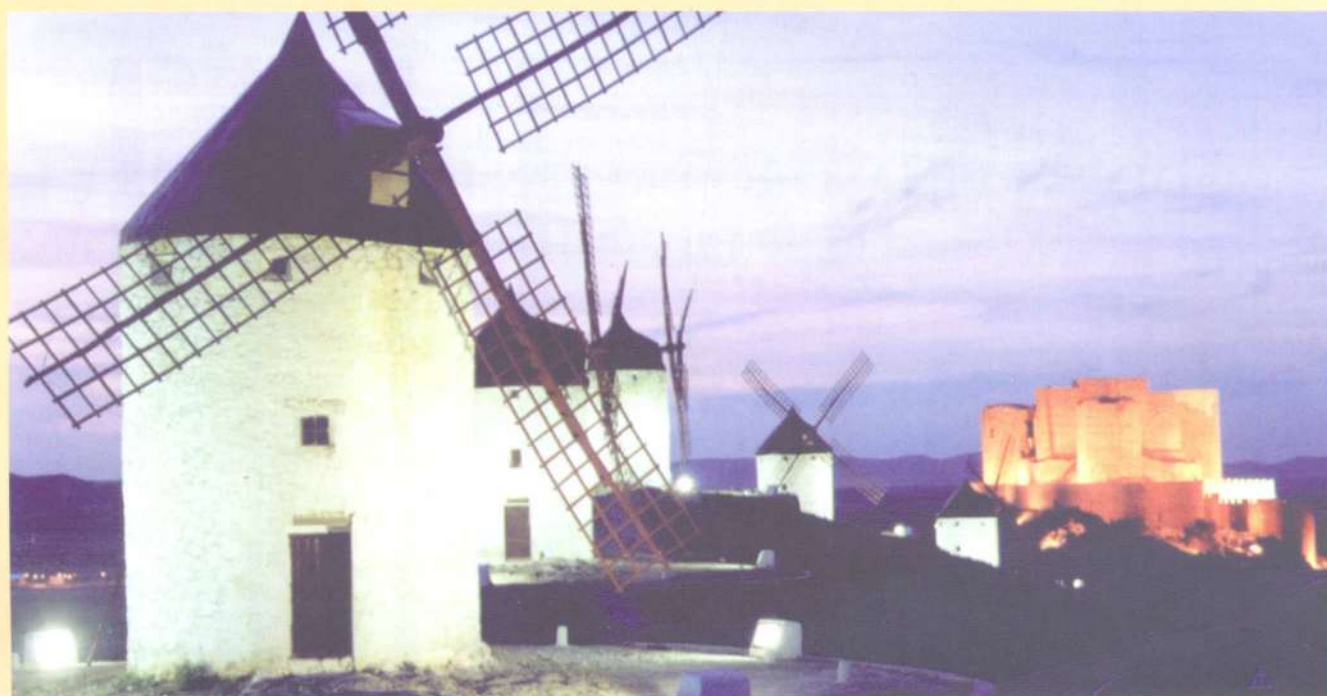
dos antiguos de la variedad Airén

En cuanto a la **Cooperativa Castillo de Consuegra**, debemos destacar que comenzó a comercializar vino embotellado con Denominación de Origen hace poco más de 2 años, siendo la más concienciada en este terreno y obteniendo, además, unos excelentes resultados. El mejor ejemplo de esto lo constituye su vino tinto Calderico Tempranillo, que obtuvo el primer

premio en la decimotercera y la decimocuarta edición del Concurso a la Calidad de los Vinos Nuevos (1999/2000 y 2000/2001) y la decimotercera de los Vinos Embotellados (1999/2000), en la categoría de vinos jóvenes. Además, este mismo vino fue galardonado también en otros prestigiosos certámenes nacionales, como los Premios Manojó, donde obtuvo el segundo puesto, o el Certamen Gran Selección, en el que ganó la medalla de oro.

Finalmente, citar la **Bodega de Prieto Fernández Layos**, cuyos orígenes se remontan a 1917 y que elabora aproximadamente 1,5 millones de litros de las variedades Airén y Tempranillo o Cencibel, procedentes en gran parte de las 130 hectáreas de viñedo propias, aunque también compra uvas de diferentes viticultores de la localidad.

Se puede concluir diciendo que todas las bodegas del municipio inscritas en la D.O., como la mayoría de las existentes en la región, están en pleno proceso de transformación y mejora, lo que augura un porvenir esperanzador para el vino de este pueblo de La Mancha toledana. ■



# Noticias de Bodegas

## SE PONE LA PRIMERA PIEDRA DE LA NUEVA COOPERATIVA VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO

Como consecuencia de la fusión de la Cooperativa Nuestra Señora de la Caridad, creada en 1944, y de la Cooperativa de San Antón (1954) se creó en 1998 la nueva empresa Vinícola de Villarrobledo, que recientemente ha comenzado la construcción de sus nuevas instalaciones en las afueras de Villarrobledo, concretamente en el Km. 0,5 de la carretera de Munera.

El pasado 17 de enero se colocó la primera piedra de la nueva bodega, que se edificará sobre una superficie de 24.000 m<sup>2</sup> y contará con tecnología de vanguardia, que posibilitará la elaboración de unos 4 millones de litros, gracias a sus nuevos equipos de fermentación controlada, además de disponer de una nave de crianza con capacidad para 2.000 barricas de roble americano y francés.

Además de la Junta Rectora y los empleados de la nueva cooperativa, al acto de inauguración de las obras asistieron el Presidente de la Diputación de Albacete, Francisco Segovia, el Delegado de Agricultura de Albacete y las autoridades locales de Villarrobledo, junto con altas autoridades de la Consejería de



Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y una representación del Consejo Regulador.

Según declaraciones del gerente de la cooperativa, José Luis Domínguez Ramos, el objetivo principal que persigue la fusión es el de conseguir sustituir la comercialización de la típica cisterna por los embotellados de calidad, modificando la línea de ventas tanto en el interior como en el exterior.

## VINOS PARA EL INVIERNO

El vino VEGA MORAGONA ALTA SELECCIÓN 1998 de la Cooperativa La Magdalena de Casas de Haro (Cuenca) fue elegido para la colección "Vinos para el Invierno" del Club del Vino del diario El Mundo, que seleccionó 4 vinos de diferentes denominaciones de origen españolas para tan selecta colección.

En palabras del propio Magazine del citado periódico, se trata de «un tinto que pone de manifiesto el enorme potencial de los terruños manchegos cuando se trabaja con viñas viejas, se limita la producción y se cuida la elaboración».

Alta Selección 1998



Vega Moragona

Elaborado por: La Magdalena S. Coop.  
Casas de Haro (Cn), España

75 cl e  
13% Vol.

LA MANCHA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Esta selección consta de 9.846 botellas numeradas.  
Esta es la botella n.º



Embotellado para La Magdalena S. C. por R.E. CLM 328/CR

## BODEGAS VIÑASORO PRESENTA SUS VINOS A LA DISTRIBUCIÓN MADRILEÑA

El pasado día 17 de febrero tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan una cata presentación de los vinos de Bodegas Viñasoro, S.L.

Al acto, dirigido a un selecto grupo de público procedente de la Distribución, la Prensa y la Restauración de Madrid, asistió el Consejero Delegado de Bodegas Viñasoro, Javier Peña, que estuvo acompañado del Director



## LOS VINOS DE LA D.O. "LA MANCHA" LLEGAN A DISNEY WORLD

El vino manchego Palacios Reales Tempranillo Crianza 1997 de Bodegas Verdúñez de Villanueva de Alcardete (Toledo) fue una de las marcas seleccionadas para participar en el "Epcot International Food and Wine Festival", probablemente, la feria de "delicatessen" más importante de Estados Unidos, que se celebró a finales del pasado año en el parque temático Disney World en Orlando (Florida) y contó con la representación de más de 20 países.

Según señaló el Director de Exportación de Bodegas Verdúñez, José Antonio Fernández García, «el estricto Comité de Cata del Festival sólo seleccionó dos vinos por país, lo cual destaca aún más el mérito de Bodegas Verdúñez, una bodega que actualmente comercializa su línea de vinos varietales, crianzas y ecológicos, todos ellos con Denominación de Origen "LA MANCHA", en más de 15 países».



Esta es una prueba más de la extraordinaria evolución que han tenido los vinos manchegos en el continente americano y, particularmente en Estados Unidos, país al que se han exportado más de 125.000 botellas durante el año 2000, lo que supone un incremento del 10,7 % con respecto año anterior, en el que se exportaron 112.000 botellas.

Por otro lado, el vino Sierra Jalameña Tempranillo 1999, también de Bodegas Verdúñez, ha sido incluido en la guía belga de "Los mejores vinos por debajo de 10 euros" (*De 300 Beste Wijnen Beneden de 10 Euro*), publicada por el catador Frank van der Auwera, que ha seleccionado estos vinos de entre un total de 1.900 muestras de vino a nivel mundial. Además, el autor ha otorgado a Sierra Jalameña Tempranillo una mención a la calidad, que él denomina "Oscar 2000-2001".

## LOS ESPUMOSOS DE LA D.O. "LA MANCHA" LLEGAN A ESTADOS UNIDOS DE LA MANO DE LA ÓPERA



La Denominación de Origen "LA MANCHA" sigue dando muestras del espléndido momento por el que pasan sus prestigiosos vinos

Esta vez ha sido "Cantares", un espumoso manchego de Vinícola de Castilla de Manzanares (Ciudad Real) el que ha sobresalido por su calidad, que ha propiciado que este vino sea el seleccionado para cerrar la cena que tuvo lugar en la sede de la Organización de Estados Americanos (O.E.A.) tras la inauguración de la temporada 2000-2001 de la Ópera de Washington, que dirige Plácido Domingo, con la representación de "Don Quijote".

Además del citado tenor español, al acto asistieron 500 personas del ámbito social, político y financiero estadounidense, así como figuras y personalidades locales y, como es natural, el embajador de España en Estados Unidos, Javier Rupérez.

Comercial y el Director Técnico de la bodega. Este último fue el encargado de presentar la gama de vinos varietales, todos ellos comercializados bajo la marca Viñasoro: Airén 2000 con Fermentación en Barrica, Macabeo 2000 con Maceración Carbónica, Rosado 2000, Tinto 1999, Crianza 1996 y Reserva 1993, procedentes de la variedad Tempranillo.

En la presentación se dejó constancia de la cuidadosa selección de vinos llevada a cabo por Viñasoro, cuya elaboración se realiza en otras bodegas de la Zona de Producción "LA MANCHA", siempre bajo el estricto control llevado a

cabo por sus propios técnicos.

El Consejero Delegado de Bodegas Viñasoro comentó cuales serán las líneas de actuación de las citadas bodegas para los próximos años en los mercados nacionales e internacionales, manifestando que la marca Viñasoro tiene como objetivo la alta restauración y las tiendas especializadas.

Peña también aclaró que pronto comenzarán las obras de Construcción de las nuevas instalaciones de Bodegas Viñasoro en Alcázar de San Juan, que contarán con una línea de embotellado y nave de crianza, además de tecnología avanzada para la elaboración de vinos.

# Las exportaciones de vino embotellado de la D.O. "LA MANCHA" crecieron un 12% en el año 2000

**E**n conjunto, la comercialización total de la D.O. superó los 76 millones de botellas.

Las exportaciones de vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA" crecieron un 11,9% durante el año 2000. 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.

Aunque Suecia y Holanda han tenido ligeros descensos, siguen ocupando puestos de privilegio entre los importadores de vino con D.O. LA MANCHA. Por el contrario, Dinamarca y Bélgica, otros de los principales compradores de vino de calidad manchego, han tenido incrementos del 14,6 y del 52,9 %, respectivamente, llegando a 540.084 botellas en el caso del mercado danés y 196.812 en el mercado belga.

En total, 41 países han importado vino de calidad manchego a lo largo del año 2000, de los cuales, la inmensa mayoría son europeos, -un total de 21: Austria, Chequia, Estonia, Finlandia, Francia, Grecia, Italia, Noruega, Polonia, Rusia, Suiza, etc.

También destaca la presencia de 11 países americanos (Estados Unidos,

**En conjunto, la comercialización total de la D.O. superó los 76 millones de botellas**

Canadá, Chile, Venezuela, Colombia, México, Paraguay, República Dominicana, Perú, Guatemala y Puerto Rico), 4 asiáticos (Japón, República de Benin, Taiwan y Filipinas), Australia y hasta un país africano (Ghana), lo que sitúa a La Mancha como una de las pocas Denominaciones de Origen con capacidad exportadora en los cinco continentes y que sigue una línea creciente en todo el mundo.

Hay que tener en cuenta que desde el año 1994 hasta el 2000 las exportaciones de vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA" han crecido un 158,2 %, lo que da una idea del espectacular progreso que ha experimentado esta Denominación en los últimos años, debido fundamentalmente a la importante inversión realizada en mejoras tecnológicas y capital humano, que han posibilitado la obtención de un vino de gran calidad, mucho más demandado por los consumidores.

Además, la comercialización de vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA" alcanzó el pasado año los 76.050.300 botellas, lo que supone un incremento del 8,1 % con respecto a 1999, en el que se llegó a la cifra de 70.336.918 botellas.

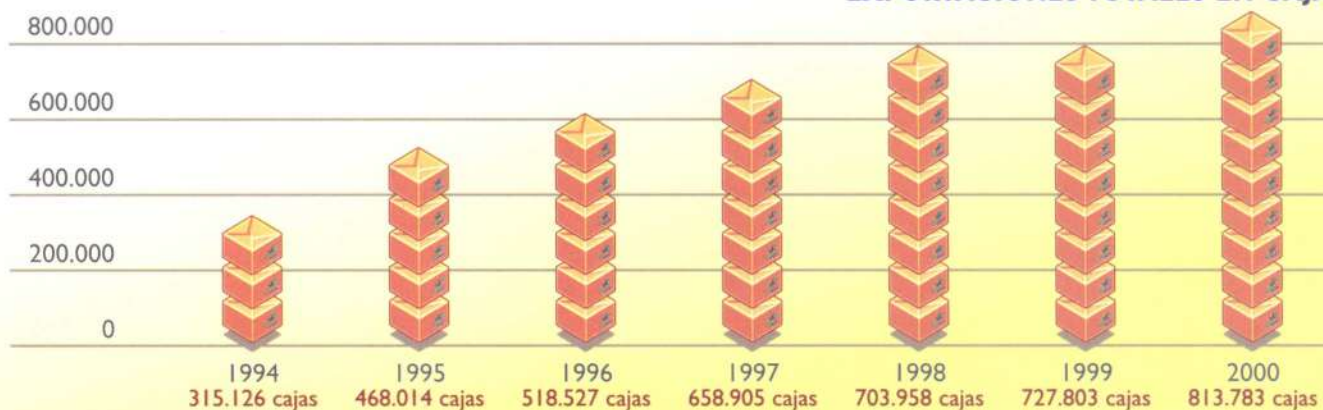
Por otro lado, aunque en granel

el peso aún sigue recayendo en el vino blanco, durante el año 2000, la comercialización de vino tinto embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA" superó por primera vez al blanco, ya que, mientras que de éste se vendieron 37.201.100 botellas, el tinto llegó a la cifra de 38.194.400 botellas. Muy por debajo se situó el rosado, que no superó las 830.000 botellas.

Todas estas cifras, enormemente satisfactorias, confirman el gran salto dado en la comercialización de vino embotellado con D.O. LA MANCHA, que en 1993 apenas superaba los 40 millones de botellas, de los cuales más de 25 eran de vino blanco. Además, estos resultados son aún más destacables si tenemos en cuenta que el consumo interior de vino de mesa y con denominación de origen cayó de enero a septiembre de 2000, el 5,7 por ciento y el 3,3 por ciento respectivamente, según datos del Panel de Consumo de la Dirección General de Alimentación del Ministerio de Agricultura. Según esta misma fuente, el consumo per cápita de vino con Denominación de Origen se sitúa en 5,21 litros.

En lo que respecta a los dos primeros meses del año 2001, la situación sigue siendo enormemente positiva para los vinos de calidad manchegos, que han incrementado sus ventas al exterior en un 35%, llegando a la cifra de 1.468.308 botellas, frente a la de 1.087.536 botellas obtenida en los meses de enero y febrero de 2000. ■

## EXPORTACIONES TOTALES EN CAJAS



# VINO Y GASTRONOMÍA

## TORRE ALBARRANA de Uclés, Cuenca

**T**orre Albarrana<sup>®</sup> es una casa de comidas con capacidad para 40 comensales que abre sus puertas los fines de semana y festivos de todo el año.

Se trata de un edificio centenario, recientemente restaurado, en el que se ha respetado su origen: suelos de mosaico hidráulico, vigas de madera, rejas de forja, etc.

Las antiguas habitaciones se han convertido en acogedores comedores, donde degustar con tranquilidad, sin prisas, e intimidad los platos familiares de antaño: cocido, judías con costillas, judías con perdiz, patatas con lo que el mercado dicte, etc.

Entre sus platos de temporada también están las chuletas de cordero manchego lechal, el entrecot de ternera o los filetitos de pechuga de pollo. En lo que se refiere a pescados, podemos elegir entre el rape con tomate, el pez espada a la plancha con guarnición y el bonito encabollado.

Pero de entre presentes en el menú de Torre Albarrana, podríamos destacar el Cuchifrito de Cordero, un exquisito plato de la gastronomía conquense.

En los postres, nos quedamos con su arroz con leche, un plato, que no por ser sobradamente conocido y muy sencillo de preparar, deja de tener un sabor excelente.

En carta de vinos destaca la pre-



sencia de los que están acogidos a la Denominación de Origen "LA MANCHA", como el Fontal Tempranillo Crianza de Bodegas Fontana, elegido como vino de la casa, Casa Gualda Tempranillo de la Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza de Pozoamargo, Vega Moragón de la Cooperativa La Magdalena de Casas de Haro, o Puente de Rus, de la Cooperativa Nuestra Señora de Rus, de San Clemente; además del Macabeo Añil de Vinícola de Tomelloso,

que destaca entre los blancos.

Después de comer el pueblo ofrece paseos por sus empinadas callejas, donde admirar antiguas casas señoriales o la subida al fabuloso monasterio, seminario menor, también conocido por "El Escorial de La Mancha", que está ubicado en las ruinas del antiguo castillo mozárabe del que queda el lienzo de la muralla y una torre albarrada —nombre con que se designaban las torres vigías y del que tomó su nombre la casa de comidas. ■



### Cuchifrito de Cordero

**INGREDIENTES:** Pierna de cordero deshuesada y cortada en tacos, botella de vino blanco, taquitos de jamón, tomates pelados y troceados.

**PREPARACIÓN:** Se deja macerando toda una noche el cordero con vino y sal. Se escurre bien (sin dejar el líquido) y se fríe en un poquito de aceite de oliva virgen.

Cuando esté bien frito se le añade el jamón, el líquido de maceración y los tomates pelados y troceados. Se le da vueltas, rompiendo el tomate, y se le añade un poquito de orégano y pimienta negra molida. Se deja a fuego lento hasta que la carne esté hecha y el líquido reducido.



# Por mi cuenta

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



02 14 18 25  
[w.joven-in.com](http://w.joven-in.com)



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**.

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

