

CONSEJO ABIERTO

PERIÓDICO INFORMATIVO DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Nº 28 - JULIO 2001



Nueva Mancha

Los vinos de la



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

- ▶ PREMIOS A LA CALIDAD. "Vinos embotellados" y "Presentación"
- ▶ VINOS BLANCOS EN BARRICA (1)
- ▶ LOS VINOS DE LA NUEVA MANCHA TRIUNFAN EN MADRID
- ▶ BODEGAS MANCHEGAS EN AUSTRIA Y ALEMANIA
- ▶ 12 MEDALLAS A BODEGAS MANCHEGAS

Editorial

Escalera de calidades

Ultimamente se oye hablar mucho del vino, pero ¿Sabríamos distinguir los diferentes tipos de vino que existen?

Una cosa debe quedar clara, y es que, cuando hablamos de un vino con Denominación de Origen, además de hacer alusión a su origen y a las particularidades que definen a los vinos de cada zona, estamos diciendo que se trata de un producto de calidad garantizada, que internacionalmente se conoce como «v.c.p.r.d.» (Vino de Calidad Producido en Región Determinada). Por usar un símil futbolístico, se trataría de la Primera División del vino, mientras que los otros vinos jugarían en campeonatos inferiores. Así por ejemplo, después irían los vinos de mesa con indicación geográfica, más conocidos como Vinos de la Tierra, y tras éstos, los vinos de mesa.

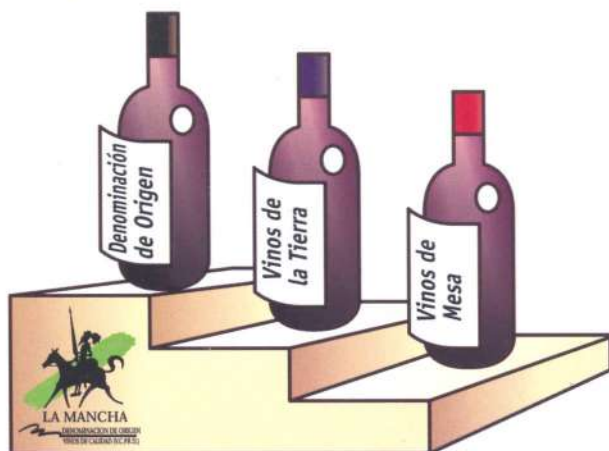
No pretendemos decir que los vinos que no tengan Denominación de Origen sean vino faltos de calidad, ya que muchos de ellos pueden ser buenos vinos, pero, lo que sí queremos dejar claro es que, tanto los Vinos de la Tierra como los vinos de mesa no cuentan con la certificación de garantía que supone el estar avalado por una Denominación de Origen. En éstas, además de rigurosos análisis químicos para ver la composición exacta de los vinos, los Consejo Reguladores cuentan con exigentes Comités de Cata que, como ocurre en el caso de la Denominación de Origen «LA MANCHA», dificultan que vinos mediocres puedan ser avalados por la certificación de calidad que supone la contraetiqueta de la D.O.

Pero ahí no acaba la cosa, ya que el Departamento de Control de Calidad también se ocupa de inspeccionar las bodegas y los libros de registro, con el fin de comprobar que cada una de ellas dispone realmente del vino que dice tener y que éste tiene las características que debe poseer para que pueda ser admitido como vino con Denominación de Origen. Para ello, los controles son múltiples y por sorpresa, recogiendo el vino de los diferentes depósitos donde están almacenados.

Pero, por suerte, cada vez son más los entendidos en el apasionante mundo del vino, gente ávida de información que sabe distinguir perfectamente la calidad.

En conclusión, puede haber sitio para todos, pero lo más importante es que el consumidor esté perfectamente informado de las características del vino que está consumiendo para que no pueda llevarse a engaño y sufrir desilusiones. Si es cierto que el consumo de vino está de moda, lo peor que se puede hacer es desorientar a todo aquél que pretende acercarse a este apasionante mundo.

¡El peldaño más alto de la escalera de calidades es la Denominación de Origen!



Alcázar de San Juan
Julio 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

Premios a la Calidad de los Vinos

Embotellados

Página 7

Los sectores opinan

Página 10

Vinos blancos en barrica (I)

Página 12

Novedades en nuestros vinos

Página 14

Los vinos de la Nueva Mancha en Madrid

Página 16

Conocer nuestros pueblos. El Toboso

Página 18

Bodegas manchegas en Austria y Alemania

Página 20

Noticias de Bodegas

Página 21

12 medallas a bodegas manchegas

Página 22

El campo habla

Página 23

Vino y Gastronomía

Portada

Los vinos de la Nueva 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



LA D.O. "LA MANCHA" FUE PROTAGONISTA EN FENAVIN

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" tuvo una destacada presencia en la primera edición de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se celebró en Ciudad Real del 10 al 14 de mayo en el Recinto Ferial de Ciudad Real.

Además de las 15 bodegas que decidieron contar con un espacio propio dentro del stand del Consejo, más de 35 bodegas de la D.O. LA MANCHA asistieron a la feria con un expositor propio, lo que convirtió a esta Denominación de Origen en la que contó con una mayor presencia de empresas en FENAVIN.

(fotografía superior)

LLUVIA DE PREMIOS PARA LAS BODEGAS DE LA MANCHA

Los últimos meses han sido especialmente positivos para los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que están barriendo en diferentes certámenes nacionales e internacionales:

Por ejemplo, en el pasado Mundial del Vino de Bruselas, 12 vinos manchegos de calidad obtuvieron medalla, lo que convierte a nuestra Zona de Producción en una de las más galardonadas del mundo.

En el plano nacional hay que destacar el éxito obtenido, tanto en los Premios Zarcillo, donde las bodegas manchegas han conseguido 12 medallas, entre ellas uno de los 4 Grandes Oro que se otorgaban, como en los Manojos, donde las cooperativas de nuestra D.O. obtuvieron 6 premios. Debemos recordar que estos dos certámenes, de reconocido prestigio, se convocan en Castilla-León.

En los Premios "Radio Turismo" y en la Cata de Vino "Ciudad de Córdoba" los vinos de cali-

dad manchegos volvieron a triunfar, consiguiendo 14 premios en el primer concurso y 8 medallas en el segundo.

ACUERDO CON GESTRA PARA LA OBTENCIÓN DE LA ISO 9002 (fotografía inferior)

El pasado día 5 de abril tuvo lugar la firma del Acuerdo de Colaboración entre GESTRA, S.L. y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", por el que GESTRA se compromete a asesorar y preparar al Consejo Regulador para la obtención de Norma ISO 9002, una certificación de calidad con reconocimiento internacional.

Con dicho convenio, Gestra, una importante compañía que ya viene desarrollando su labor de consultoría y asesoramiento con varias Bodegas y Cooperativas de la D.O. "LA MANCHA", se compromete a impulsar la imagen de calidad del Consejo Regulador mediante la Certificación de un organismo independiente de reconocido prestigio.

Además, cuando concluya el proceso, el Consejo Regulador "LA MANCHA" se convertirá pionero entre el resto de Consejos Reguladores en la obtención de la Certificación de Calidad, lo que supondría una nueva característica diferenciadora para los vinos acogidos a nuestra D.O. ■



La D.O. "LA MANCHA" entregó VINOS EMBOTELLADOS

EN LA PRESENTACIÓN DE LA CUARTA EDICIÓN DEL LIBRO NUESTRA BODEGA SE RECORDÓ CON CARÍÑO A SU AUTOR, RENÉ H. MONTARCÉ RIEU

El pasado 5 de abril se celebró, en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, la ceremonia de entrega premios correspondientes al XIV Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y al XI Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. "LA MANCHA", ambos circunscritos en los actos que bajo el nombre "El Vino y la Cultura" organiza regularmente la Denominación de Origen.

Por lo que se refiere a la XIV edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados, se premiaron los tres mejores vinos en cada una de las categorías que ampara esta Denominación de Origen (blancos, rosados y tintos jóvenes y tradicionales, vinos tintos de crianza, reserva y gran reserva y espumosos), a juicio de un Jurado Nacional, por el procedimiento de Cata Ciega.

Dicho Jurado estuvo compuesto



El Comité de Cata del Consejo Regulador valoró en conjunto un total de 480 muestras

por representantes de la Red Nacional de Paradores, la Restauración Regional, las Tiendas Especializadas, Agencias de Comunicación y la Prensa Especializada

en Vinos.

Los vinos que tomaron parte en la Cata Final, realizada el pasado día 29 de marzo, fueron los que mejor puntua-

XIV Concurso a la calidad de vinos embotellados de la D.O. "LA MANCHA" Listado de bodegas premiadas, I

■ GRUPO DE VINOS BLANCOS

Oro, la marca:

"VEGA DE AZUER 2000" (Airén)
Industria Vinícola Los Candeales, S.L.
de Daimiel (Ciudad Real).

Plata, la marca:

"VIÑA DONANTE 2000" (Airén)
Cosecheros Embotelladores, S.A.
de Noblejas (Toledo)

Bronce, la marca:

"VIÑASORO 2000" (Macabeo)
Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar
de San Juan (Ciudad Real).

■ GRUPO DE VINOS ROSADOS

Oro, la marca:

"VIÑA Q 2000" (Tempranillo)
Bodegas Ayuso, S.L.
de Villarrobledo (Albacete).

Plata, la marca:

"AÑORANZA 2000" (Garnacha)
Bodegas Juan Ramón Lozano, S.L.
de Villarrobledo (Albacete).

Bronce, la marca:

"YUNTERO 2000" (Tempranillo)
Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón
de Manzanares (Ciudad Real).

■ GRUPO DE VINOS TINTOS

Oro, la marca:

"CALDERICO 2000" (Tempranillo)
Coop. Castillo de Consuegra
de Consuegra (Toledo)

Plata, la marca:

"CASTILLO DE MANZANARES"
(Cabernet Sauvignon), Vinícola de
Castilla, S.A. de Manzanares (C. Real).

Bronce, la marca:

"CINCO ALMUDES 2000"
(Tempranillo), Coop. Del Campo San
Ginés de Casas de Benítez (Cuenca).

a los premios a la Calidad de los S y a la PRESENTACIÓN

ción obtuvieron por parte del Comité de Cata del Consejo Regulador, que, en conjunto, valoró un total de 480 muestras.

El acto contó con la asistencia

de numeroso público, entre los que se encontraba el Director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares. También asistieron

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



XIV Concurso a la calidad de vinos embotellados de la D.O. "LA MANCHA" Listado de bodegas premiadas, y II

■ GRUPO DE VINOS DE CRIANZA

Oro, la marca:

"FONTAL 98" (Tempranillo)
Bodegas Fontana de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

Plata, la marca:

"TARAY 97" (Tempranillo)
Coop. Santo Niño de la Bola de Las Mesas (Cuenca).

Bronce, la marca:

"CONDESA DE LEGANZA 97" (Tempranillo). Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo).

■ GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

Oro, la marca:

"ALCARDET BRUT"
Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo).

■ GRUPO DE VINOS DE RESERVA

Oro, la marca:

"VARONES 95" (Tempranillo)
S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

Plata, la marca:

"DON EUGENIO 94" (Tempranillo)
Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

Bronce, la marca:

"VIÑA CUERVA 94" (Tempranillo)
Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real).

Plata, la marca:

"D' CUEVAS SANTOYO BRUT"
Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).

■ GR. DE VINOS DE GRAN RESERVA

Oro, la marca:

"ALLOZO 93" (Tempranillo)
Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

Plata, la marca:

"SEÑORÍO DE GUADIANEJA 91" (Cabernet Sauvignon). Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (C. Real).

Bronce, la marca:

"DON FADRIQUE 91" (Tempranillo)
Bodegas J. Santos, S.L. de Villa de don Fadrique (Toledo).

Bronce, la marca:

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



Por su parte, el Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, felicitó a las bodegas ganadoras y mostró su satisfacción por el nivel alcanzado por los vinos de calidad manchegos en la edición de este año. También agradeció a los Medios de Comunicación su continuo apoyo a los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Finalmente, López Treviño presentó la cuarta edición del libro NUESTRA BODEGA, que definió como "un manual de consulta imprescindible para todos aquellos que quieran conocer la situación real de las bodegas manchegas: las marcas que comercializan, las modernas técnicas de elaboración que hoy por hoy se emplean, si elaboran o no vinos con crianza, etc."

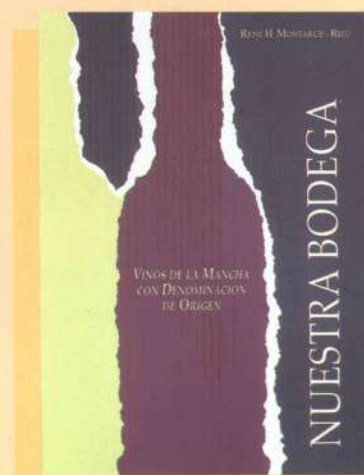
El presidente de la D.O. "LA

MANCHA" también dedicó unas palabras de elogio a René H. Montarcé Rieu, autor de los textos literarios que aparecen en el libro, del que dijo que era "un asiduo colaborador del Consejo Regulador durante más de 20 años, que por desgracia ya no se encuentra entre nosotros y que nos describe con una habilidad prodigiosa las maravillas naturales que podemos encontrar en nuestra Zona de

Producción, ..."

Aclarar también que NUESTRA BODEGA, del que se han publicado 3.000 ejemplares, está escrito en español e inglés, debido a que su distribución está siendo tanto nacional como internacional. ■

El libro NUESTRA BODEGA es un manual de consulta imprescindible para quienes quieran conocer la situación real de las bodegas manchegas



XI Concurso a la Presentación de vinos con D.O. "LA MANCHA"

Listado de bodegas premiadas

■ PREMIOS A LA MEJOR BOTELLA

Oro, la marca:

"ALLOZO GRAN RESERVA 93", Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

Plata, la marca:

"VIÑA CUERVA MACABEO 2000", Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas (Toledo)

Bronce, la marca:

"VIÑASORO 2000. AIRÉN-FERMENTACIÓN EN BARRICA", Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

■ PREMIOS AL MEJOR CONJUNTO DE BOTELLAS

Oro "BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A.", de Tomelloso (Ciudad Real).

Plata "BODEGAS NARANJO, S.L.", de Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

Bronce "BODEGAS VIÑASORO, S.L.", de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

LOS SECTORES OPINAN

José Montoro, presidente de la S.A.T. Santa Rita desde 1990

Esta Sociedad Agraria de Transformación se fundó en 1972 y en la actualidad cuenta con 612 hectáreas de viñedo, propiedad de sus 52 socios.

¿Cuáles son sus objetivos comerciales?

Nuestra cosecha media es de 3.000.000 litros y en unos 5 años nuestra producción rondará los 4'5 millones kilogramos. Ello facilita nuestro objetivo principal, que es la comercialización de vinos de crianza y reserva, por lo que ya disponemos de 150 barricas de roble, si bien, en un periodo de 4 años tenemos previsto superar las 500.

Por otro lado, tampoco queremos olvidarnos de la elaboración del airén, siempre siguiendo un criterio de calidad, puesto que es una variedad autóctonamente manchega que ofrece unas particularidades muy interesantes

si se la sabe explotar bien.

¿Qué distribución varietal tienen los socios de Santa Rita?

En un periodo de 4 años, cuando los viñedos procedentes de la reestructuración realizada hasta ahora comienzan a dar frutos, pensamos tener un 45 % de variedades tintas (Tempranillo o Cencibel, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha y Merlot) y un 55 % de blancas (Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay).

¿Está siendo este un buen año para su bodega?

Lo cierto es que nuestras marcas "Veronés" para vinos jóvenes airén y tempranillo y "Varones" para blancos de la variedad Macabeo y tintos de Crianza y Reserva nos han dado múltiples satisfacciones en concursos nacionales e internacionales, sobre todo en el presente año, en el que hemos obtenido 3 premios Zarcillo, entre ellos, uno de los 4 Gran Zarcillo de Oro que se otorgaban. También hemos obtenido 4 medallas en el Mundial del Vino de Bruselas, un oro los Premios a la Calidad del Vino Embotellado de la D.O. LA MANCHA y algún otro más.

Pero, lo que sí tenemos claro es que debemos mantener la calidad, e incluso superarnos, si queremos hacer ver a nuestros clientes el nivel de prestigio de nuestros vinos, es decir, "ir haciendo marca" es hoy por hoy más importante para nosotros que incrementar las ventas. Además, en Santa Rita no pretendemos entrar en una guerra de precios que, a la larga, repercutirá en una reducción de la calidad

Además de ampliar el parque de barricas ¿Tienen previsto realizar alguna reforma más en la bodega?

Por supuesto, además de reformar el



patio, mejorar nuestras oficinas, crear una pequeña sala de catas y una sala de reuniones para los plenos, también queremos crear un nuevo laboratorio perfectamente equipado y ampliar el número de autovaciantes de la bodega.

¿Cómo ve el futuro del consumo de vino?

El futuro del sector va a depender de lo que nosotros seamos capaces de transmitirle al consumidor, que en mi opinión se debe orientar al fomento del consumo moderado de vino y a la difusión de la Cultura del Vino.

Otro aspecto que considero importante para atraer al mayor número de consumidores posible es la diversificación, algo en lo que La Mancha tiene mucho que decir por la reconversión varietal que está teniendo lugar en nuestra región.

¿Cuál cree que será la evolución de la Zona de Producción LA MANCHA en los próximos años?

Como ya he dicho, una de las claves será que, definitivamente, se consiga regularizar todo el viñedo y se evite la anarquía en la producción. Para lograrlo, sería interesante que las bodegas y cooperativas efectuasen una autorregulación de las calidades en los diferentes tipos de vino que elaboran y que los Consejos Reguladores sean muy exigentes, diferenciando y reconociendo las diferentes calidades de los vinos que amparan. ■



LOS SECTORES OPINAN

Miguel Ángel Verdúñez Morata propietario de Bodegas Verdúñez

Miguel Ángel Verdúñez, enólogo de profesión, procede de una familia de arraigada tradición vinatera y es el actual propietario de Bodegas Verdúñez, cuyo origen data de los años 50, aunque tuvo una importante renovación en 1998.

¿Cómo definiría a Bodegas Verdúñez?

Se trata de una bodega familiar, pero equipada con alta tecnología. Cuenta con tinajas revestidas de resina epoxi y depósitos de acero inoxidable, además de una pequeña nave de crianza que pretendemos aumentar a 200 barricas en tres o cuatro años, de forma secuencial, según la demanda que tengamos. También disponemos de un equipo de microfiltración y embotellado con una capacidad de 3.000 botellas/hora.

Pero, lo que más destacaría de Bodegas Verdúñez es la elaboración de toda la gama de vinos monovarietales acogidos a la Denominación de Origen «LA MANCHA» (Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc, etc.) y de vinos ecológicos. Estos vinos se elaboran fundamentalmente a partir de uvas procedentes de nuestros propios viñedos y de otros viticultores de la zona, pero cada vez pensamos ser más autosuficientes, para lo cual estamos plantando nuevos viñedos de variedades de calidad.



Cuál es su producción actual?

Durante el año 2000 alcanzamos las 870.000 botellas, pero para la presente campaña superaremos de forma clara el millón de botellas y, de aquí a cinco años, tenemos previsto llegar a los tres millones de botellas, que es una cantidad que nos seguirá permitiendo controlar profundamente la calidad en todos los procesos de elaboración.

Actualmente exportamos vino a multitud de países de Europa y América (Alemania, Austria, Benelux, toda Escandinavia, Grecia, Irlanda, Estados Unidos, Chile, Méjico, Colombia, Brasil,

etc.); de hecho, el 85% de nuestra producción se destina al extranjero, pero tenemos claro que no nos podemos dejar llevar por las presiones del mercado, que hasta ahora crecen a un ritmo importante, si ello afecta a la calidad de nuestro producto, algo que nunca podemos descuidar.

¿Qué planes de futuro tienen?

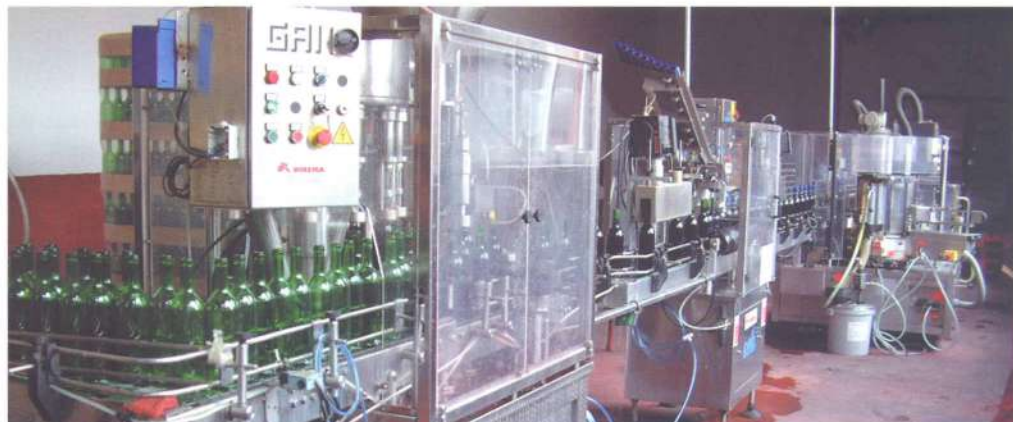
Además de seguir potenciando la presencia de todos nuestros vinos, sobre todo la gama de varietales, en el exterior y en la restauración, pretendemos seguir haciendo cosas que diferencien a Bodegas Verdúñez del resto. Por ejemplo, en los próximos meses tenemos previsto sacar al mercado una nueva marca con el nombre de Imperial Toledo.

Se trata de una nueva gama de varietales en cuya etiqueta se representarán diferentes monumentos de la capital regional, como San Juan de los Reyes, la Puerta de Bisagra, el Alcázar, etc., cada uno de los cuales estará asociado a una variedad diferente de vino. Además, también aparecerá un breve comentario sobre el monumento en inglés y castellano.

Estos vinos sólo se podrán adquirir en la propia bodega o a través de la tienda virtual que vamos a poner en marcha (www.imperialtoledo.com). Se trata de facilitar que el consumidor adquiera el vino sin necesidad de desplazarse de su domicilio y sin que ello le suponga un coste excesivo.

¿Qué opina del sector vitivinícola en general y de la D.O. LA MANCHA en particular?

El mundo del vino es cada vez más extenso en cuanto a cantidades y más exigente en cuanto a calidades, como otros muchos sectores, está sufriendo los efectos de la globalización, pero no debemos olvidar que La Mancha, por sus especiales características, está completamente preparada para afrontar este reto, aunque para ello debemos ganar la apuesta de la comercialización de embotellados, ya que tenemos delante de nosotros al gran mercado europeo, que es muy exigente en calidad, algo que La Mancha puede ofrecer hoy día, contando además con la ventaja geográfica frente a las nuevas potencias vitivinícolas emergentes, como Sudáfrica, Chile o Australia. ■



Protección total

S

SEGUROS AGRARIOS



*Pídanos su
obsequio
al contratar
su seguro*



CAJA RURAL

TECNOLOGÍA DE ELABORACIÓN DE VINOS BLANCOS EN BARRICA (I)

Introducción. *Vino blanco y roble no es una asociación muy popular entre los poco iniciados en el conocimiento de los vinos. No obstante, a pesar de esta ignorancia, algunos de los vinos más apreciados del mundo tienen su origen en esta forma de elaboración y crianza.*



por Bienvenido Muñoz Pollo
Ingeniero Técnico Superior Agrónomo

cido en otras variedades, donde la evolución es tan rápida que el plazo óptimo de consumo es muy reducido.

• Cultivo y recolección

No habrá que dejar de lado las técnicas de cultivo, ya que una condición indispensable para lograr calidad es el disponer de uva procedente de plantas bien equilibradas y sobre todo, con unos niveles productivos que aseguren una buena concentración de compuestos aromáticos.

La vendimia es otro de los puntos críticos, donde lógicamente son aplicables los criterios de vendimia manual, respeto de la integridad de la uva, bajas temperaturas de recolección, tiempo mínimo de procesado y protección contra las oxidaciones.

Para la protección frente a oxidaciones es muy frecuente el empleo de metabisulfito potásico. El inconveniente que presenta es su inmediata combinación con los compuestos fenólicos del hollejo. Una alternativa al empleo de este producto la encontramos en el ácido ascórbico. No obstante la velocidad con que es oxidado hace indispensable que el tiempo de procesado sea mínimo.

• Procesado de la uva

En lo referente al tratamiento de la vendimia son aplicables las normas generales de procesado para todo tipo de vino que se destine a alta gama. Las correcciones han de ser las mínimas indispensables y el sulfitado no sobrepasar niveles de 5 g/Hl.

El empleo de la criomaceración aparece como una alternativa interesante como técnica de extracción y liberación de aromas del hollejo. Maceraciones a 10 - 12°C durante 10 - 15 h proporcionan buenos resultados sin que la extracción de compuestos fenólicos fácilmente oxidables sea excesiva.

Tras la eventual criomaceración se procede al prensado. Los mejores resultados se obtienen a medida que el prensado es más suave, debiendo destinar para estos vinos sólo el mosto de yema.

Como último paso previo a la fermentación, es fundamental proceder al

Este tipo de vinos es fruto de la realización de la fermentación alcohólica, maloláctica, y proceso de crianza en barrica de roble.

Durante todo el proceso se producen unas interacciones entre vino y roble que confieren a los vinos unas características organolépticas muy apreciadas por sus conocedores.

Aproximación histórica

La técnica de fermentación y crianza en roble de los vinos blancos empezó a utilizarse con el comienzo del uso de este material en la conservación y transporte de los de los vinos.

La aparición de otros materiales para la fabricación de recipientes vinarios, supuso que la mayor parte de las regiones vinícolas dejaran de lado el uso del roble o simplemente lo dedicaran al envejecimiento de vinos tintos.

Sólo en ciertas regiones se mantuvo el uso del roble en vinificación y crianza de vinos blancos, siendo la región de Borgoña, en el norte de Francia, donde esta práctica se mantuvo y desarrolló hasta el punto de convertirse en el referente de los grandes vinos blancos. Entre estos merece la pena mencionar la existencia de los grandes pagos de la Côte de Beaune donde destaca el Gran Cru Montrachet que, procedente de poco menos de 8 Ha de viñedo, es carísimo y sobre todo muy difícil de encontrar. Otra referencia la tenemos en Chablis, zona que nos proporciona algunos de los blancos más elegantes del mundo, vinos basados en la interacción de la Chardonnay con la geología sobre la que se asienta.

Otra zona con tradición en este tipo de elaboración, aunque no tan generalizado como en Borgoña, son ciertas bodegas de la región de Graves, en

Burdeos.

Actualmente esta técnica está presente en la mayor parte de países vitivinícolas, han aparecido y siguen apareciendo vinos totalmente equiparables a los clásicos borgoñones. Un ejemplo lo tenemos en los famosos Chardonnays de Sonoma y Oregón, o los blancos australianos, chilenos y sudafricanos que han introducido en su cultura enológica esta tecnología.

Aspectos tecnológicos de la vinificación y crianza en barrica de vinos blancos

• Variedades de uva

Al contrario que la mayor parte de los vinos blancos, donde el papel tecnológico adquiere gran importancia dentro de la consecución de calidad, en este tipo de vinos el factor vitícola es al menos tan importante como el tecnológico. Para obtener grandes blancos con barrica es condición sine qua non partir de uva de calidad tanto a nivel varietal como sanitario y madurativo.

Dentro del abanico de variedades aptas para soportar largos periodos de crianza manteniendo y desarrollando positivamente sus cualidades organolépticas, es la variedad Chardonnay la que a lo largo de la historia de la vitivinicultura mejor ha cumplido con este objetivo.

La utilización de la técnica de fermentación en barrica para otras variedades, resulta bastante interesante desde el punto de vista de obtención de vinos con mayor complejidad gustativa.

No obstante, la capacidad para soportar largos periodos de envejecimiento, tanto en barrica como en botella manteniendo el carácter varietal, es muy redu-

desfangado del mosto. Un desfangado estático, manteniendo el mosto refrigerado hasta obtener una buena limpidez, aunque no excesiva, es una buena alternativa que evita posibles oxidaciones y respeta el carácter de la uva.

• **La barrica**

La barrica como envase donde va a transcurrir la fermentación y crianza, adquiere especial importancia en este tipo de elaboración, ya que la interacción de ésta con el vino, va a determinar los caracteres organolépticos del producto final.

Hay que tener en cuenta que no se trata de un material pasivo, sino que dependiendo de muchos factores (edad, estado sanitario, secado, tostado ...) va a influir de una u otra forma en el vino que contiene.

Este tipo de elaboración requiere de barrica nueva. La preparación de la barrica para recibir el mosto no difiere de otros usos. Hay dos opciones: bien proceder al lavado de la barrica siguiendo las recomendaciones del fabricante y llenar con el mosto que se va a fermentar, o bien antes de llenar con el mosto, envinar durante un corto periodo de tiempo (15 - 30 días) con el mismo tipo de vino que se va a fermentar.

Respecto al origen botánico del roble la controversia es grande. Aunque a su favor tiene que los grandes blancos emplean roble francés, la polémica está siempre encima de la mesa.

• **La fermentación**

El mosto limpio es transvasado a la barrica cuidando en todo momento de protegerlo contra las oxidaciones.

Es importante dejar un volumen vacío para evitar posibles derrames. Este hueco habrá que ir rellenándolo a medida que la fermentación va finalizando.

Las levaduras, como agente responsable de la transformación del mosto en vino, tienen una importante transcendencia en las características del producto final. La opción de inocular levadura seleccionada o mantener la flora indígena ha de ser estudiada con detenimiento.

La decisión de mantener la levadura indígena tiene en su contra la posibilidad de aparición de desviaciones fermentativas, falta de uniformidad interanual, retraso del inicio y duración de la fermentación y problemas en el agotamiento de azúcares. A su favor, el proporcionar una mayor complejidad aromáti-

ca, el mantenimiento del carácter artesanal de la elaboración y sobre todo el respeto de las características de la uva con que trabajamos.

Si se opta por la utilización de levadura seleccionada, la elección de la cepa correcta es fundamental. Cuando trabajamos con variedades nobles, es muy importante que la levadura respete la identidad de éstas, puesto que lo intere-



sante es que los aromas fermentativos sean un complemento a los aromas varietales, que son los que verdaderamente darán personalidad propia al vino.

Otro punto importante dentro de esta etapa es el problema térmico.

Tradicionalmente la literatura hablaba de la no necesidad de control térmico en este tipo de elaboración. Esta afirmación no es extrapolable a las condiciones climáticas Castellano Manchegas, donde la temperatura ambiente es notablemente superior que donde habitualmente se practica este tipo de elaboración.

Definiendo, podemos decir que la temperatura de fermentación ha de ser tal que no supere los 22/24°C (con el fin de evitar pérdida de compuestos volátiles) y no bajar de los 18°C (ya que los fenómenos de migración de compuestos desde la madera al vino se verían limitados).

Dentro de los sistemas de refrigeración hay varias opciones. Una, apta para pequeñas elaboraciones, consiste en introducir en la barrica un serpentín por el que circula agua fría. El otro sistema, más adecuado para elaboraciones de mayor volumen, es el de fermentar en

locales frescos, bien en bodegas subterráneas o bien con refrigeración artificial.

Respecto a las interacciones roble-fermentación que caracterizan este tipo de elaboración, decir que durante la fermentación tiene lugar la cesión de sustancias aromáticas de la madera y su posterior transformación por las levaduras. De esta forma la madera de un vino fermentado en barrica es menos perceptible que la de un vino solamente criado (reducción de la vainillina, que es muy aromática, a alcohol vainillínico, que es inodoro).

Las levaduras nos generan en la barrica nuevos compuestos volátiles a partir de compuestos cedidos por el roble (transformación de ácidos fenólicos en fenoles volátiles) con lo cual la intensidad y sobre todo, complejidad aromática, será superior que cuando los vinos son fermentados en envases de otro material.

Respecto al control durante la fermentación no hay que tener cuidados más especiales que en otras vinificaciones. Los controles fundamentales de densidad, pH, SO₂ y acidez volátil, suelen ser suficientes para verificar la normalidad en el transcurso del proceso.

Según va finalizando la fermentación alcohólica, ésta se ralentiza de manera patente, para reactivarla es conveniente poner en suspensión las levaduras que se han sedimentado en el fondo de la barrica.

Una vez terminada la fermentación alcohólica nos encontraremos ante la posibilidad o necesidad de realizar la fermentación maloláctica.

En esta elaboración es muy interesante el desarrollo de la FML por un doble motivo: por un lado está el aumento de la complejidad aromática del vino, y por otro, la mejora gustativa que supone la pérdida de excesiva acidez.

Esto último hay que matizarlo, pues cuando trabajamos con variedades nobles es más frecuente encontrarnos con niveles altos de ácido málico, que hacen el vino demasiado acervo. Con las variedades regionales ocurre lo contrario, ya que un problema frecuente es su falta de acidez, y en numerosas ocasiones los niveles tan bajos de ácido málico suponen la no necesidad de desarrollo de la FML.

Cuando la decisión sea desarrollar la FML, la utilización de bacterias seleccionadas nos asegurará una buena degradación del málico sin producir desviaciones gustativas. ■

Seguirá en el próximo número

*Actualmente esta técnica
está presente en la
mayor parte de países
vitivinícolas.*

NOVEDADES EN

NUEVA MARCA

GRAN DELMIO PRIMERO Gran Reserva 1995

BODEGAS JUAN RAMÓN LOZANO, S.L.
Avda. Reyes Católicos, 154; 02600 VILLARROBLEDO (Albacete)
Teléfono: 967 141 907 y Fax: 967 145 843
e-mail: c.nacional@bodegas-lozano.com

FASE VISUAL

Color granate-ocre.

FASE OLFATIVA Nariz ligeramente evolucionada, con fondo a fruta madura y cierta elegancia.

FASE GUSTATIVA Boca amable, ligero de estructura, suave y correcta acidez.



NUEVA MARCA

VIÑA OBDULIA

Blanco Airén 2000

JOSÉ MIGUEL UGENA MARTÍNEZ
Reina Sofía, 29
13620 PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real).
Teléfono: 926 568416

FASE VISUAL

Color dorado, pálido y limpio.

FASE OLFATIVA Predominio de aromas florales y afrutados.

FASE GUSTATIVA seco y equilibrado, con cuerpo y poderoso bouquet.



NUEVA MARCA

SIERRA NOBLE Tempranillo 1999

ARVA VITIS, S.L.; Vía Principal, s/n. Oficina E, Planta 2
13200 MANZANARES (Ciudad Real)
Teléfono: 926 611 065 Y Fax: 926 613 561
e-mail: arvavitis@arvavitis.com

FASE VISUAL Color rojo-rubí.

FASE OLFATIVA Aromas a fruta madura, con recuerdos de ciruelas, frambuesas y moras.

FASE GUSTATIVA Potente en boca, a la vez que carnoso, sabroso y persistente.



NUEVA MARCA

DON LUCIANO Cencibel 2000

J. GARCÍA CARRIÓN LA MANCHA, S.A.; Guardicionero:
13250 DAIMIEL (Ciudad Real); Tel: 926 260094
Fax: 926 260098

FASE VISUAL De intensa capa amoratada con irrisaciones azuladas.

FASE OLFATIVA Combina amplios aromas de frutas rojas y bosque joven con elegantes toques de monte bajo autóctono.

FASE GUSTATIVA vino sabroso, equilibrado y amplio en boca.



NUEVA MARCA

VILLA VERDE Sauvignon Blanc 2000

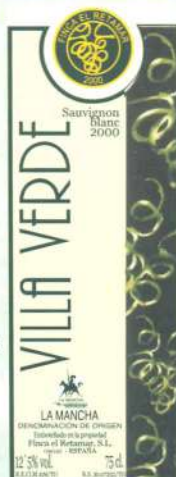
FINCA EL RETAMAR, S.L.
Reyes Católicos, 55
45100 SONSECA
Teléfono: 925 380375
Fax: 925 380 950
e-mail: aguadomail@nexo.es

FASE VISUAL

Color amarillo pajizo dorado.

FASE OLFATIVA Fase olfativa: en nariz, mantiene adecuadamente su carácter varietal, con recuerdos frutales.

FASE GUSTATIVA Ligero en boca, fácil de beber y buena acidez.



NUEVA MARCA

BLAS MUÑOZ Chardonnay fermentado en barrica

VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ
Ctra. Villarrubia, 11; 45350 NOBLEJAS (Toledo).
Teléfono: 925 140 070 y Fax: 925 141 334
e-mail: vibomu@teleline.es

FASE VISUAL Color amarillo dorado de gran brillo.

FASE OLFATIVA Fase olfativa: correcta intensidad aromática, con leves notas de fruta y madera.

FASE GUSTATIVA Sereno y amplio en boca, con notas frutales y muy agradable.



NUESTROS VINOS

NUEVA MARCA

DOMINIO DE BACO Airén 2000

BODEGAS ASOCIADAS COOPERATIVAS (BACO); Pza. Santa Quiteria, 24, 1ª Planta.
Teléfono: 926 547404
Fax: 926 547702
e-mail: b.a.co@ofimanchega.com

FASE VISUAL Aromas florales y afrutados.

FASE OLFATIVA Color amarillo pálido, limpio y transparente.

FASE GUSTATIVA Fase gustativa: sabroso y ligeramente tánico, bien estructurado y persistente.



NUEVA MARCA

GUADIANEJA Reserva Especial

VINÍCOLA DE CASTILLA, S.A.
Polígono Industrial, s/n.; 13200 MANZANARES (Ciudad Real)
Teléfono: 926 647800 y Fax: 926 610466
e-mail: nacional@vinicoladecastilla.com

FASE VISUAL Color cereza con borde granate.

FASE OLFATIVA Aromas de buena crianza, con tostados y vainilla.

FASE GUSTATIVA Sabroso, redondo y muy agradable.



NUEVA PRESENTACIÓN

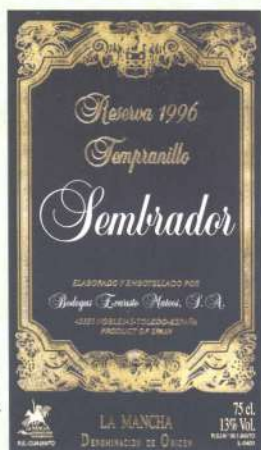
SEMBRADOR Reserva 1996

EVARISTO MATEOS, S.A.
C/ Mayor, 6
45350 NOBLEJAS (Toledo)
Teléfono: 925 140 082
Fax: 925 140 573

FASE VISUAL Color cereza con borde anaranjado.

FASE OLFATIVA Rico y expresivo en aromas, con dejos de fruta madura y cueros.

FASE GUSTATIVA Intenso y carnoso, con postgusto persistente y agradable.



NUEVA PRESENTACIÓN

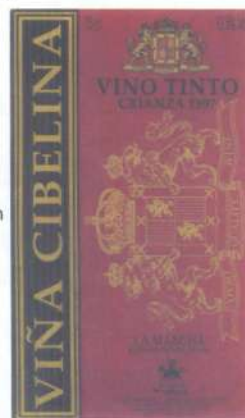
VIÑA CIBELINA Tinto Crianza 1997

JOSÉ LUIZ GUILLERMO MENDIETA, S.L.
La Mancha, 42
45860 VILLACAÑAS (Toledo)
Teléfono: 925 160 439
Fax: 925 160 912
e-mail: bodegasguillermo@wanadoo.es

FASE VISUAL Color cereza-naranja, con el borde algo abierto.

FASE OLFATIVA Aromas a frutos rojos maduros y ligeros recuerdos a madera.

FASE GUSTATIVA Ligero en boca, con toques tostados muy agradables.



NUEVO CRIANZA

CINCO ALMUDES Crianza Cencibel 1998

COOP. SAN GINÉS
Virgen del Carmen, 6
16707 CASAS DE BENÍTEZ (Cuenca)
Tel.: 969 382037 y Fax: 969 382449
e-mail: 5almudes.3064@cajarural.com

FASE VISUAL Vino limpio, de color cereza con bordes anaranjados

FASE OLFATIVA Gran complejidad aromática, con suaves notas de madera, vainilla y café, íntimamente ligados a la frutuosidad que aún conserva.

FASE GUSTATIVA Redondo en boca y muy agradable de beber, con buen equilibrio.



NUEVO RESERVA

PUENTE DE RUS Crianza Cencibel 1998

Cooperativa Ntra. Sra. de Rus
Ctra. La Almarcha, 50
16600 SAN CLEMENTE (Cuenca)
Teléfono: 969 300 155
Fax: 969 300 281
e-mail: senoradrus@ucaman.es

FASE VISUAL Rojo cereza cubierto, con borde granate.

FASE OLFATIVA Nariz compleja, con notas de cuero y a especias.

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



Los vinos de la Nueva Mancha triunfan en Madrid

La "nueva realidad" de los vinos manchegos está calando cada vez más en la sociedad madrileña, como demuestra el éxito obtenido por la Denominación de Origen "LA MANCHA" en su presentación de los pasados días 17 y 18 de mayo en el hotel Villamagna de Madrid, que tuvo una asistencia cercana a las 3.000 personas, la mayoría de ellas provenientes de la Restauración, la Distribución y la Prensa Especializada.

La presentación, en la que tomaron parte 47 vinos tintos pertenecientes a 42 bodegas embotelladoras de la citada Denominación de Origen, se dividió en dos jornadas.

El primer día, tras la apertura de la exposición y la degustación de una cuidada selección de vinos manchegos en el Gran Salón Presidencial del Hotel Villamagna, tuvo lugar una cena de gala en el restaurante Le Divellec, a la que asistieron prestigiosos restauradores y medios de comunicación especializados, junto con los responsables de las bodegas cuyos vinos habían sido



seleccionados.

La inauguración estuvo presidida 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, además del director internacional de la revista Vinum,

Rolf Bichsel, y el presidente Opuswine y la revista Mi Vino, Carlos Delgado.

Aunque el presidente regional, José Bono Martínez, no pudo asistir al acto, éste dirigió una carta de presentación que se ofreció a todos los asistentes a la degustación en la que, entre otras cosas, hacía alusión al "notorio avance tecnológico que han experimentado las bodegas de la zona, no sólo en instalaciones y maquinaria, sino, y esto es lo verdaderamente importante, en control de calidad y recursos humanos". En su escrito, Bono también afirmaba que éste era el momento adecuado para que los viticultores de La Mancha apostasen por la revolución agronómica, considerando más importante "ser y conocer" que producir indiscriminadamente, optimizando el cultivo de la vid, que debe ir parejo a las demandas del mercado, lo que explica la gran acogida que ha tenido en nuestra región la reestructuración del viñedo.

Finalmente, el presidente



castellano-manchego felicitó a las personas involucradas en un sector tan arraigado en nuestra tierra como el vitivinícola y animó a los responsables del Consejo Regulador a que "continúen con esta encomiable tarea".



Por su parte, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" también comentó la revolución varietal que está viviendo el viñedo manchego en los últimos años, en los que se está ampliando sustancialmente el número de hectáreas de variedades tintas, como las típicas Tempranillo (Cencibel) y Garnacha, junto con otras de enorme demanda internacional, como la Cabernet Sauvignon, la Merlot y la Syrah. López Treviño dijo que cuando la reestructuración se haya completado y los nuevos viñedos comiencen a producir, La Mancha será, muy de lejos, la primera región elaboradora de vinos tintos de calidad de España.

Mucho mayor aún fue la presencia de público el día 18, una jornada de puertas abiertas en la que se acercaron al Villamagna numerosos restauradores, sumilleres, 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.

A lo largo de la exhibición también mostraron su interés por los vinos de calidad manchegos numerosos personajes populares de la vida social española.

Se trató, sin duda, de una oportunidad inmejorable para que las bodegas asistentes mostrasen sus excelentes productos, destacando la presencia de numerosos vinos de crianza, reserva y gran reserva, en un mercado tan interesante como el que ofrece la capital de España a los vinos de calidad manchegos. ■

Listado de bodegas y vinos seleccionados

■ ALBACETE

- **Estola** Gran Reserva Tempranillo 1991 y • **Castillo de Benizar** Tempranillo 2000 de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo.
- **Gran Oristán** Gran Reserva Tempranillo 1995 de Bodegas Lozano, S.L. de Villarrobledo.
- **Campo Seco** Cencibel 1999 de Bodegas Mazorral de La Roda.
- **Árboles de Castillejo** Crianza Tempranillo/Cabernet Sauv. de Bodegas Torres Filoso de Villarrobledo.
- **Casa Antonete** Crianza Cencibel 1998 de Coop. La Unión de Tarazona de La Mancha.
- **Don Octavio** Reserva Tempranillo 1997 de Vinícola de Villarrobledo.

■ CIUDAD REAL

- **Allozo** Crianza Tempranillo 96 y • **Rama Corta** Tempranillo/ Cabernet 2000 de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso.
- **Viña Cuerva** Reserva Cencibel 1994 de Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava.
- **Viñasoro** Crianza Tempranillo 1996 de Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan.
- **Yuntero** Crianza Tempranillo y Cabernet Sauv. 1998 y • **Mundo de Yuntero** Tempranillo 2000 de Coop. Jesús del Perdón de Manzanares.
- **Tintobel** Crianza Tempranillo/Cabernet Sauv. 1998 de Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Villarta de San Juan.
- **Arroyo del Canto** Tempranillo 2000 de Coop. Vinícola San José de Herencia.
- **Tomillar** Crianza Cencibel 1995 de Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso.
- **Altozano** Crianza Tempranillo 1997 de González Byass, S.A. de Tomelloso.
- **Castillo de Alhambra** Cencibel 2000 y • **Guadianeja Reserva Especial** Cencibel 1997 de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares.
- **Torre de Gazate** Crianza Cencibel/Cabernet Sauv. 1998 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso.

- **Vega de Azuer** Crianza Cencibel 1998 de Ind. Vinícola Los Candéales de Daimiel.

■ CUENCA

- **Benegeli** Crianza Tempranillo 1997 de Bodegas Enomar de Mota del Cuervo.
- **Fontal** Crianza Tempranillo 1998 de Bodegas Fontana de Fuente de Pedro Naharro.
- **Celsius** Crianza Tempranillo 1999 de Bodegas Parra Jiménez de Las Mesas.
- **Vega Moragona** Cencibel Reserva 1998 de Coop. La Magdalena de Casas de Haro.
- **Casa Gualda** Selección Cencibel 1999 y • **Casa Gualda** Crianza Cencibel/Cabernet Sauv. 1998 de Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo.
- **Zagarrón** Cencibel 2000 de Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo.
- **Canforrales** Tempranillo 2000 de Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio.
- **Los Teatinos** Cencibel 2000 de Coop. Purísima Concepción de Casas de Fernando Alonso.
- **Cinco Almudes** Crianza Cencibel 1998 de Coop. San Ginés de Casas de Benítez.
- **Viña Recreo Milenium** Cencibel 2000 de Coop. San Isidro Labrador de Las Pedroñeras.
- **Taray** Tempranillo 2000 de Coop. Santo Niño de la Bola de Las Mesas.
- **Varones** Crianza Cabernet Sauv./Tempranillo 1995 de S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo.

- **Solmayor** Tempranillo 2000 del Grupo Solís & Avilés de Tarancón.

■ TOLEDO

- **Entremontes** Crianza Tempranillo 1998 de Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden.
- **Señorío de Zocodover** Crianza Cencibel 1996 de Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla
- **Puerta Bisagra** Crianza Cencibel 1997 de Bodegas Isidoro Díaz Regañón de Noblejas.
- **Condesa de Leganza** Crianza Tempranillo 1998 de Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden.
- **Palacios Reales** Syrah 2000 de Bodegas Verdúguez de Villanueva de Alcardete.
- **Calderico** Cencibel 2000 de Coop. Castillo de Consuegra.
- **Campo Amable** Crianza Cencibel/Cabernet Sauvignon 1997 de Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer.
- **Cuevas Reales** Crianza Tempranillo/Cabernet Sauvignon 1998 de Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas.
- **LaBlanca** Cabernet Sauvignon 1998 de Finca LaBlanca, S.L. de La Puebla de Almoradiel.
- **Ercavio** Tempranillo Crianza 1999 de Más Que Vinos, S.C. de Dosbarrios.
- **Portillejo** Cabernet Sauvignon 1999 de Viñedos Mejorantes, S.L. de Villacañas.
- **Artero** Crianza Tempranillo/Merlot 1998 de Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas.

CONOCER NUE

Comenzar a hablar de El Toboso sin hacer referencia a su tradición quijotesca y a su condición de patria de Dulcinea no se podría entender.

E Historia y tradiciones

Esta localidad toledana ocupa un lugar más que destacado en el libro que ha hecho popular a nuestra tierra en todo el mundo. De hecho, su fama le sirvió para salir indemne de la Guerra de la Independencia, puesto que el general Dupont se negó a bombardearlo para no pasar a la historia como el hombre que destruyó la patria de Dulcinea.

Las calles de este municipio toledano albergan una riqueza artística singular dentro de La Mancha toledana, testimonio indiscutible de la importancia histórica que El Toboso tuvo en la época del Renacimiento y durante el siglo XVII, cuando era una próspera villa señorial.

Sin olvidarnos de las múltiples casas tradicionales manchegas de la localidad, con fachadas de mampostería y patios de planta cuadrada o rectangular, la iglesia de San Antonio Abad, con un estilo perteneciente a la última época del gótico y cuya construcción concluyó en el siglo XVII, es su edificio más representativo. Su imponente torre de tres cuerpos, en la que se combinan el estilo plateresco y el herreriano, se puede observar desde muchos kilómetros de distancia.

Tampoco desmerece en absoluto el Convento de las Trinitarias, también construido en el XVII con un estilo herreriano que impresiona por su sencillez y austeridad. El museo que se alberga en su interior contiene una valiosa colección de pinturas e imaginería de la escuela española del XVII.

Otro lugar de interés es el Museo Cervantino, donde

El Toboso



se almacena una interesante colección de ediciones del Quijote en múltiples idiomas.

Aunque la lista de lugares para visitar podría ser mucho más larga, finalizaremos este breve recorrido con la Casa-Museo de Dulcinea, conocida desde antiguo como "Casa de la Torrecilla" y que perteneció a Doña Ana Martínez de Zarco, de quien se cree que fue la elegida por Cervantes para ser Dulcinea (Dulce Ana). Se trata de un edificio reconstruido en la década de los 60 siguiendo el modelo de los caserones manchegos del siglo XVI, que conserva mobiliario de la época.



Mesón La Noria de Dulcinea

STROS PUEBLOS



Gastronomía

Pese a que sólo cuenta con algo más de 2.000 habitantes, gracias a su importancia turística, "El Toboso" dispone de una amplia oferta hostelera y de restauración, entre la que podemos destacar la pensión-restaurante "El Quijote", el mesón "La Noria de Dulcinea" o el alojamiento rural "Casa de la Torre". En todos ellos, los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" ocupan un lugar destacado y son el perfecto acompañamiento para platos como el pisto manchego – elaborado a base de tomate picado, ajos, aceite y torreznos –, las perdices en escabeche, las gachas, las migas o la caldereta de cordero.

El Toboso y el vino

Como en la mayoría de municipios manchegos, la viticultura es el eje de la economía local, siendo la *Cooperativa Agrícola La Humildad* el principal destino del viñedo del pueblo.

Esta bodega, que tiene una capacidad de almacenamiento que ronda los 15 millones de litros, distribuidos en depósitos de hormigón revestido y de acero inoxidable con doble camisa, se creó en 1917 y en la actualidad cuenta con más de 800 socios que aportan uvas procedentes de unas 3.500 hectáreas de viñedo de las variedades Airén, Macabeo, Tempranillo o Cencibel y Garnacha.

Hace ya casi dos años que decidieron comenzar el embotellado de vino con Denominación de Origen "LA MANCHA", que se comercializa con el nombre de Quiñón de Rosales.

Además, también hay que destacar que esta localidad dispone de un término muy amplio, lo que

El Toboso tiene una capacidad de almacenamiento que ronda los 15 millones de litros

ha propiciado que viticultores de pueblos vecinos también sean propietarios de parte de los viñedos toboseños y que una parte importante de la elaboración se realice en otras bodegas manchegas.

Fiestas

Entre sus fiestas destaca el carnaval, uno de los primeros que se celebran, ya que tiene lugar antes mucho antes del comienzo de la cuaresma, el fin de semana más próximo al 17 y al 20 de enero. Tampoco podemos olvidarnos de las Jornadas Cervantinas, que tienen lugar en torno al 23 de abril y cuentan con representaciones teatrales en la calle, conferencias, jornadas gastronómicas, etc.

En conclusión, para cualquier enamorado de La Mancha y lo manchego, El Toboso es un lugar que no se puede dejar de visitar. ■



Cooperativa Agrícola La Humildad.

LAS BODEGAS MANCHEGAS SE LANZAN AUSTRIACO

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se presentaron con enorme éxito en Austria y Alemania los pasados meses de mayo y junio, con lo que el Consejo Regulador restablecía su actividad promocional en el extranjero, que tan satisfactoriamente se ha venido realizando en los últimos tiempos y que ha propiciado que los vinos de calidad de La Mancha incrementen notablemente su comercialización en Centroeuropa.

En **Austria**, las presentaciones tuvieron lugar en el hotel Sheraton de Salzburgo y en el hotel Ambassador de Viena, y en ellas tomaron parte 12 bodegas manchegas, siendo uno de los acontecimientos más destacados el seminario/degustación organizado por el periodista Peter Moser, una de las personas que mejor conoce el mundo del vino en el país centroeuropeo, quien analizó detalladamente un vino de cada una de las bodegas participantes y comentó las particularidades de nuestra zona de producción.

Además, el público asistente, próximo a las 150 personas en cada una de las dos ciudades, estuvo formado en su mayor parte por importadores, restauradores, distribuidores, jefes de compra de grandes superficies, tiendas especializadas, mayoristas y prensa especializada en vinos, quienes también valoraron muy positivamente las peculiaridades y extraordinaria calidad del vino manchego.



Presentación en Salzburgo

En ambas presentaciones estuvieron presentes el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, y el responsable de Comercio Exterior de este organismo, Lorenzo Serrano, quienes colaboraron con las bodegas participantes.

Por lo que se refiere a **Alemania**, los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se presentaron en Berlín, Hamburgo, Colonia y Francfort entre los días 5 y 8 de junio. El público germano también dio un gran recibimiento a los vinos manchegos, valorando muy positivamente las

peculiaridades y la calidad de éstos.

Tanto la presentación de Hamburgo como la de Colonia incluyeron una rueda de prensa dirigida a la prensa germana especializada en temas vitivinícolas y en hostelería. En ésta, el secretario del Consejo Regulador "LA MANCHA", Alfonso Alonso Ramos, y el responsable del Departamento de Comercio Exterior del Consejo Regulador, Lorenzo Serrano Carrascosa, comentaron las principales características de los vinos de calidad manchegos y las especificidades de la Denominación de Origen con mayor extensión del mundo.

Merece la pena destacar el

Bodegas participantes en las presentaciones de Austria

■ ALBACETE

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo.

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.L. de Villarrobledo.

■ CIUDAD REAL

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

Bodegas CRISVE (Coop. Cristo de la Vega) de Socuéllamos.

Bodegas Yuntero (Coop. Jesús del Perdón) de Manzanares.

Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso.

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

■ CUENCA

Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro.

Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza de Pozoamargo.

■ TOLEDO

Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden.

Cosecheros Embotelladores, S.L. de Noblejas

LA CONQUISTA DE LOS MERCADOS Y ALEMÁN

Alemania es el principal mercado del mundo en lo que se refiere al consumo de vino de importación, algo que no nos pasa desapercibido

hecho de que numerosos importadores germanos se hayan interesado por los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", con gran acogida en este país centroeuropeo de 80 millones de habitantes, que es el principal mercado del mundo en lo que se refiere al consumo de vino de importación, algo que no pasa desapercibido para los bodegueros manchegos. No podemos olvidar que Alemania es el segundo país importador de vino de calidad de LA MANCHA - 2.194.980 botellas en 2000, lo que supone un incremento del 28,9 % con respecto a 1999 y una subida cercana al 600% si nos remontamos a 1994 (323.112 botellas), año desde el cual las ventas al país germano no han dejado de crecer. Además, sigue siendo un país con unas perspectivas muy halagüeñas.

Finalmente comentar que todas estas presentaciones contaron con la colaboración del Instituto Español de Comercio Exterior y de las Oficinas Comerciales de España en Viena y en Düsseldorf. ■



Bodegas participantes en las presentaciones de Alemania



■ ALBACETE

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo.

■ CIUDAD REAL

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso.
Bodegas Yuntero (Coop. Jesús del Perdón) de Manzanares.
Coop. Santa Catalina de La Solana.
Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan.
Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares
Bodegas Crisve (Coop. Cristo de la Vega) de Socuéllamos.

■ CUENCA

Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro.
Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo.
Coop. San Ginés de Casas de Benítez.
Bodegas N.S.R. (Coop. Ntra. Sra. del Rosario) de El Provencio.

■ TOLEDO

Bodegas J. Santos, S.L. de Villa de don Fadrique.
Bod. Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden.
Bodegas Verdúñez de Villanueva de Alcardete.

Noticias de Bodegas

DOS NUEVOS VINOS MANCHEGOS ENTRAN EN EL MONOPOLIO FINLANDÉS

"Palacios Reales" Macabeo y "Palacios Reales" Cabernet Sauvignon, ambos de la cosecha del 2000, de Bodegas Verdúguez de Villanueva de Alcardete fueron seleccionados recientemente para formar parte del Catálogo Oficial de Vinos en Finlandia

(ALKO), un logro realmente importante si tenemos en cuenta las duras exigencias que impone el mercado escandinavo.

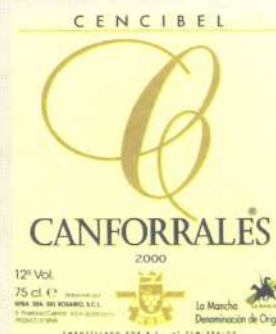
Cabe destacar que "Palacios Reales" Macabeo es el primer vino blanco de la D.O. LA MANCHA que ha sido seleccionado por "ALKO"



UN VINO DE LA D.O. "LA MANCHA" CONSIDERADO EL MEJOR TINTO JOVEN DE ESPAÑA EN EL SUMILLER 2001

El vino manchego Canforrales Tempranillo 2000 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provençio (Cuenca) fue el vino elegido como el mejor vino tinto de la presente campaña por los cerca de 100 sumilleres, procedentes de toda España que concurrieron a la final del Sumiller Nariz de Oro 2001, que tuvo lugar en el Círculo de Bellas Artes de Madrid los pasados días 7 y 8 de julio. Este certamen es probablemente el concurso de vinos y para profesionales de la hostelería más importante de los que se celebran en nuestro país.

El proceso de selección se realizó por el procedimiento de cata ciega, lo que garantiza su objetividad y, además de Canforrales, otros dos vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" llegaron a la fase final de este concurso. Se trata del tinto Casa Gualda C & J 1999 de la Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca) y de la marca Varones Reserva Tempranillo 1995 de la S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).



LA D.O. "LA MANCHA" ARRASA EN LOS PREMIOS GRAN SELECCIÓN

En el acto de entrega de premios Gran Selección, convocado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, que tuvo lugar el 28 de junio en el Paraninfo del Campus de Albacete de la universidad regional, la Denominación de Origen "LA MANCHA" obtuvo 11 de las 18 medallas que se otorgaban al vino de Castilla-La Mancha.

Los vinos de las bodegas inscri-

tas a nuestra D.O. consiguieron el primer puesto en 3 de las 4 categorías de vinos tintos (Jóvenes, Crianzas y Grandes Reservas), dejando constancia de la evolución varietal que ha tenido esta Zona de Producción, tal y como ya han puesto de manifiesto iniciativas como la reciente presentación de los vinos de "La Nueva Mancha". De hecho, cualquier conocedor del cambio que está teniendo lugar en esta



D.O. podría atestiguar que La Mancha se convertirá, con seguridad, en la mayor zona productora de España de variedades tintas de calidad en muy poco tiempo.

Vinos de la D.O. "LA MANCHA" premiados en Gran Selección

■ BLANCOS

2º *Los Galanes* de la Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).

3º *Viña Alambrada* de Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla (Toledo).

■ RESERVAS

Torre de Gazate Cencibel/ Cabernet Sauvignon 1997 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

■ GRANDES RESERVAS

1º *Gran Oristán* Tempranillo 1995 de Bodegas Juan Ramón Lozano, S.L. de Villarrobledo (Albacete)

2º *Señorío de Guadianeja* Cabernet Sauvignon 1991 de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

■ TINTOS

1º *Canforrales* Tempranillo 2000 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provençio (Cuenca).

2º *Calderico* Tempranillo 2000 de la Coop. Castillo de Consuegra Consuegra (Toledo)

3º *Cinco Almudes* Tempranillo 2000 de Coop. San Ginés de Casas de Benítez (Cuenca).

■ CRIANZA

2º *Artero* Merlot/Tempranillo 1997 de Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).

3º *Allozo* Tempranillo 1997 de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

3º *Varones* Tempranillo 1997 de la S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

Nicolás López Treviño presentó el libro del II Seminario de la Denominación de Origen "LA MANCHA"

El director del Mundial del Vino visita el Consejo Regulador para otorgar 12 medallas a las bodegas manchegas

El pasado día 13 de junio, en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", el director del Concurso Mundial de Vinos de Bruselas, Baudouin Havaux, hizo entrega de los 12 premios obtenidos por los vinos de calidad manchegos en dicho certamen.

Baudouin Havaux, junto con Francisco Moya, un miembro de la Comisión Organizadora de Megavino, la feria de los importadores de Bélgica, comentaron a las bodegas manchegas asistentes las características y particularidades de estos dos importantes eventos, en los que tomó parte la Denominación de Origen "LA MANCHA" el pasado año por primera vez, con unos excelentes resultados, tal y como prueban los premios obtenidos por la citada D.O. y el progresivo aumento que están teniendo las exportaciones de vino de calidad manchego a la zona.

El presidente del Consejo Regulador, Nicolás López Treviño, que también asistió al acto, agradeció la presencia, tanto del presidente del Mundial del Vino como del miembro organizador de Megavino, sin olvidarse de citar a las bodegas y cooperativas manchegas, que, gracias a su enorme esfuerzo, están consiguiendo situar a la Denominación de Origen "LA

MANCHA" en unas cuotas de prestigio impensables hace unos pocos años.

Hay que destacar que el Concurso Mundial de Bruselas, que se viene celebrando desde 1994 y está reconocido por la Unión Europea, contó con una participación de unas 3.000 muestras procedentes de 30 países diferentes. Además, el jurado estuvo compuesto por 120 expertos, enólogos, periodistas especializados, responsables de la Organización Internacional del Vino (OIV), sumilleres, etc. Esto nos puede dar una idea mejor del mérito obtenido por las bodegas y cooperativas manchegas, que es aún mayor si tenemos en cuenta que sólo tomaron parte 10 empresas.

En este acto también estuvieron presentes el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, y el director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares, quienes mostraron su satisfacción por la evolución a la calidad que están llevando a cabo las bodegas manchegas, algo en lo que, según indicó Alipio, la labor de los excelentes técnicos y enólogos de los que disponemos en Castilla-La Mancha ha tenido un papel fundamental.

Por otro lado, antes de la conclusión del acto, también tuvo lugar la presentación del libro del II Seminario de la Denominación de Origen "LA MAN-

CHA", que López Treviño calificó como un manual muy útil dirigido a "los técnicos de nuestras bodegas y cooperativas, así como a los departamentos comerciales de éstas". El presidente del Consejo Regulador también agradeció a Caja Rural de Ciudad Real su colaboración, gracias a la cual ha sido posible la elaboración del citado libro.

Por su parte, el Director de Negocio de Caja Rural de Ciudad Real, Roberto González Müller, mostró la disponibilidad de su entidad financiera para colaborar en todo tipo de actos que repercutieran en beneficio de la vitivinicultura regional y, particularmente, en la de Ciudad Real, como ha sido la financiación del libro del II Seminario de la D.O. "LA MANCHA", por el que se mostró muy satisfecho. ■



II SEMINARIO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"
Alcázar de San Juan, 20, 21, 22 y 23 de junio de 2000

Marcas de la D.O. "LA MANCHA" galardonadas en el Concurso Mundial de Bruselas

■ MEDALLA DE ORO

Veronés Tempranillo 2000 de S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

■ MEDALLA DE PLATA

Varones Cabernet Sauvignon/Tempranillo 1995 de S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

Varones Tempranillo Reserva 1995 de S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

Varones Tempranillo Crianza 1997 de S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

Casa Antonete Rosado 2000 - Fermentación en Barrica de Coop. La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete).

Valle Hermoso Merlot Crianza 1995 de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

Entremontes Tempranillo 2000 de Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).

Clavelito Blanco 2000 de Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).

Tomillar Crianza Tempranillo 1995 de Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

Don Eugenio Reserva 1994 de Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

Viña Q Rosado 2000 de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

Viñasoro Tempranillo Crianza 1996 de Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).



EL CAMPO HABLA

La brotación temprana del viñedo

Debido a las altas temperaturas que se dieron en el mes de marzo, la brotación del viñedo fue temprana con respecto a otros años (12 de marzo para el Merlot, 20 de marzo para el Airén y el Tempranillo (Cencibel), y 25 de marzo para el Cabernet Sauvignon, por citar algunos ejemplos). Además, el calor continuó hasta mediados de abril, lo que provocó un desarrollo fenológico acelerado de las plantas. Por ello, el cambio brusco de temperaturas que tuvo lugar a finales de abril se dio cuando algunas variedades estaban ya en estado H (el justamente anterior a la floración).

La importante helada del día 21 afectó desigualmente al viñedo de la Zona de Producción, teniendo mucha incidencia en algunas comarcas manchegas (Villarrobledo, El Provencio, Quintanar de la Orden, Socuéllamos, Tomelloso, etc.), sobre todo en las parcelas más bajas, mientras que en otras no tuvo incidencia (Daimiel, Villarrubia de los Ojos y toda la zona circundante a Ciudad Real capital).

En cualquier caso, la bajada de temperaturas que siguió a la helada determinó una paralización en el desarrollo vegetativo, hasta que la situación se volvió a normalizar, ya a mediados de mayo.

También debemos tener en cuenta que durante abril no se produ-



Cepa helada y cepa parcialmente helada en los días 20-21 de Abril.



El fruto ha cuajado bien en la mayoría de las variedades y su desarrollo es correcto para la época en que estamos.

ieron precipitaciones, lo cual no supuso ningún problema para el viñedo por las reservas hídricas que acumulaba de los meses anteriores.

A partir de mayo se registraron

precipitaciones desigualmente repartidas, que en algunos puntos llegaron a alcanzar los 60 l/m², con lo que el viñedo llega al verano en un estado de humedad óptimo. Las lluvias de mayo han permitido moderar las necesidades de irrigación en los viñedos hasta este momento.

Tampoco ha habido especial incidencia de plagas y enfermedades en el viñedo, con lo que la necesidad de tratamientos a lo largo de esta campaña ha sido mínima, limitándose prácticamente a los preventivos de Oidium y en algunos casos puntuales al control de la polilla del racimo.

El fruto ha cuajado bien en la mayoría de las variedades y su desarrollo es correcto para la época en que estamos, por lo que sólo resta controlar las aportaciones hídricas en los viñedos de regadío, ajustándolas a las necesidades reales del cultivo, sin abusos, con el objetivo de obtener una cosecha de excelente calidad. ■



Cepa de Syrah (02-07-01)

JOVEN
in



Por mi cuenta

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



902 14 18 25
www.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.



CAJA RURAL