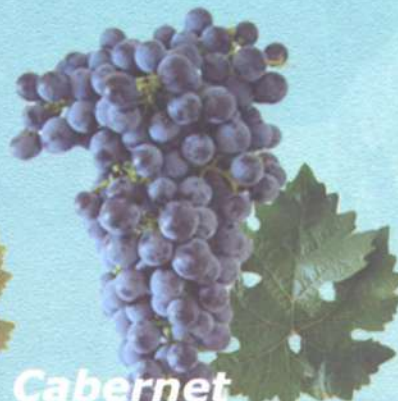




*Cencibel o
Tempranillo*



Macabeo



*Cabernet
Sauvignon*



Airén



Garnacha



Chardonnay



Merlot



*Sauvignon
Blanc*



Syrah

- ▶ ESPECIAL EL CAMPO HABLA Vendimia por variedades
- ▶ CONCURSOS Y CONVOCATORIAS
- ▶ PREPARACIÓN DE BODEGA PARA LA RECEPCIÓN DE UVA
- ▶ EVOLUCIÓN DE LA IMAGEN CORPORATIVA DEL CONSEJO REGULADOR

Editorial

La primera productora de vinos tintos de España

Decir La Mancha es decir Vino. Todo el mundo conoce que esta región produce la mitad de todo el vino español, pero hasta ahora se ha dicho que era vino blanco que en muchas ocasiones tenía como destino principal la destilación, pasando otra parte menor al comercio de embotellado.

Además, de lo que no cabe duda es de que los grandes grupos bodegueros saben perfectamente que las características del suelo y la climatología manchega capacitan a esta tierra para producir vinos excelentes y por eso, La Mancha es la región más temida por los productores tradicionales, no sólo de nuestro país, sino de todo el mundo, que ven en nuestra Denominación de Origen una zona capaz de producir un gran volumen de vinos de alta calidad a un precio muy competitivo, una vez que la mentalidad de los viticultores y bodegueros manchegos está encaminada hacia la calidad.

Si hacemos un balance de la situación actual del viñedo manchego podemos ver que La Mancha se ha convertido en la primera región de España productora de vinos tintos de calidad, con más cincuenta mil hectáreas de la variedad Cencibel o Tempranillo, la uva autóctona española que goza de mayor prestigio fuera de nuestras fronteras, y de Garnacha, otra importante variedad autóctona. Pero a esto habría que sumar otras muchas de variedades francesas de renombre, como la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Syrah.

Estos datos, junto con las grandes inversiones realizadas en tecnología y capital humano, refuerzan la evolución hacia la calidad de los vinos manchegos, que no es algo pasajero, sino que se asienta sobre estas sólidas bases.

De esto deja constancia la gran cantidad de premios obtenidos por los vinos de la D.O. LA MANCHA en los últimos años y, concretamente, en lo que llevamos del 2001, cuando un vino tinto joven de esta D.O. ha sido elegido como el mejor de España en el Sumiller 2001 y otro tinto de reserva ha conseguido un Gran Zarcillo de Oro, a lo que habría que sumar otros muchos premios de prestigio internacional, como las medallas obtenidas en el Concurso Mundial de Bruselas, Burdeos, Ljubljana, Londres, Vinitaly, etc.

Además, la lógica nos dice que esta línea de calidad se irá incrementando aún más en los próximos años, ya que cada vez son más las fincas de nuevas variedades tintas de calidad que entran en producción. Por otro lado, el parque de barricas sigue creciendo en todas las bodegas y cooperativas de la Denominación de Origen "LA MANCHA", lo que posibilitará un incremento sustancial de la producción de vinos de crianza.

Todo esto no quiere decir que La Mancha no vaya a seguir siendo, con mucha diferencia, la primera productora de vinos blancos del mundo, pero estos vinos ya no sólo proceden de la variedad airén, que con las nuevas técnicas de elaboración está dando unos resultados fabulosos, sino que otras, como la Viura o Macabeo, la Sauvignon Blanc o la Chardonnay, están cada vez más presentes en nuestros campos.

En resumen, a partir de ahora, La Mancha, además de conocerse como la mayor extensión continuada de viñedo del mundo, también deberá ser respetada y valorada por su diversidad varietal y producciones de calidad. Todo depende de que nuestros viticultores y bodegueros tomen conciencia real de las verdaderas posibilidades que tiene esta Denominación de Origen, que no debe conformarse con otro lugar que no sea el de líder.

CONSEJO ABIERTO

Alcázar de San Juan
Septiembre 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
Tlfno.: 926 541 523
Fax: 926 588 040
consejo@lamanchado.es

SUMARIO

Página 2

Editorial

Página 3

Noticias Breves

Página 4

El Campo Habla
Vendimia en La Mancha

Página 6

Concursos 2001

Página 10

Los sectores opinan

Página 12

Novedades en nuestros vinos

Página 13

Vinos blancos en barrica. 2

Página 14

Preparación de la bodega para
la recepción de la uva

Página 16

Evolución de la imagen
corporativa de la D.O.

Página 18

Noticias de bodegas

Página 20

Nuestros pueblos. San Clemente

Página 22

Premios "Vino y la Cultura"

Página 23

Vino y Gastronomía

Portada

Variedades de la D.O.

Fotografía

C.R.D.O. "LA MANCHA"

Fotomecánica e impresión

Gráficas Francisco del Moral, s.a.
953 511351

info@graficasdelmoral.com

Depósito Legal CU-2241997

NOTICIAS BREVES



El presidente del C.R.D.O. "LA MANCHA" es nombrado Viñador de Honor

El presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Nicolás López Treviño, ha sido nombrado Viñador de Honor 2001 por el Ayuntamiento de Tomelloso, un premio que le fue entregado el pasado día 27 de agosto, coincidiendo con la feria de la localidad ciudadrealleña.

Es un justo reconocimiento a una persona que ha dedicado su vida al mundo del vino, ya que ha estado vinculado al Consejo Regulador desde hace más de veinte años y a la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso desde hace más de treinta.

Hay que recordar que López Treviño, que acaba de dejar la presidencia de dicha cooperativa para, según sus propias palabras, "dejar paso a nuevas personas que quieran seguir trabajando". Su sucesor en el cargo ha sido Rafael Torres, médico de profesión, pero muy vinculado al mundo de la viticultura.

Madrid acogerá de nuevo la Presentación de los Jóvenes 2001 de la D.O. "LA MANCHA"

La presentación de los Vinos Jóvenes 2001 de la Denominación de Origen "La Mancha" tendrá lugar en el Hotel Miguel Ángel de Madrid los próximos días 27 y 28 de noviembre.

Se trata de la cuarta vez que la D.O. "LA MANCHA" elige la capital de

España para presentar sus vinos jóvenes, quedando limitada la participación a un máximo de 35 bodegas inscritas.

En esta edición el Consejo Regulador pretende consolidar su presencia en este importante mercado, siendo además la primera Denominación de Origen en presentar sus vinos nuevos a los Medios de Comunicación, la Hostelería y la Restauración, las Tiendas Especializadas, la Distribución y el consumidor final.

La D.O. "LA MANCHA" consigue 10 de los 18 premios en el Concurso de Calidad de Vinos de FERCAM

La D.O. "LA MANCHA" consigue cinco oros en el Concurso de Calidad de Vinos de FERCAM.

Los vinos de LA MANCHA han sido galardonados con cinco medallas de oro de los seis grupos existentes dentro del XXXI Concurso de Calidad de Vinos en la Feria Regional del Campo de Manzanares. El balance final del premios para los vinos presentados bajo la Denominación de Origen LA MANCHA fue de 10 medallas de las 18 otorgadas en el Concurso.

Al término de este Concurso, el medallero de los Vinos de LA MANCHA se ha visto enriquecido con una aportación de 5 medallas de oro, 3 medallas de plata y 2 de bronce, que se suman a los innumerables premios ya conseguidos a lo largo del presente año.

EL CAMPO HABLA

Vendimia en La Mancha: El lujo de la diversidad varietal

Aunque generalizar es siempre peligroso, debido a las condiciones climáticas del presente año, con abundancia de lluvias en el período invernal y escasez durante todo el verano, la sanidad de la uva es una constante en toda la Zona de Producción.

Según la información ofrecida por el Instituto de la Vid y el Vino, en las parcelas que tienen sometidas a estudio se aprecia un adelanto de la maduración que afecta a todas las variedades, especialmente a las de maduración mediana o tardía. De acuerdo con los marcadores del nivel de madurez, se podría estimar un adelanto de entre 5 y 7 días con respecto a la pasada campaña.

En lo que a producción se refiere, la mayoría de las variedades manchegas podrían moverse en volúmenes similares a los del año pasado, si bien, en la variedad Airén podría haber un descenso próximo al 20% debido a que fue una de las más afectadas en las heladas primaverales que se dieron en múltiples términos de la Zona de Producción "LA MANCHA".

No obstante, debido a la entrada en producción de nuevos viñedos de variedades mejorantes procedentes de la reestructuración, podría haber incrementos globales de las variedades Cencibel o Tempranillo, Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc y Chardonnay.



■ Cencibel o Tempranillo

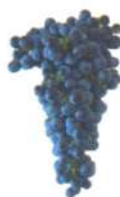
A 15 de agosto el grado variaba entre los 11,5 y los 12,5 grados, según las diferentes comarcas y condiciones de cultivo y la acidez total variaba entre 7 y 5 g/l. Además, las condiciones de elevada alternancia térmica entre el día y la noche habidas durante el invierno y las primeras fases de la maduración



han constituido un estímulo de la síntesis antocianica, lo que se traduce en un que las uvas presenten un color muy intenso, pudiéndose asegurar que, en general, las vendimias de Cencibel o Tempranillo tendrán mucho color, más que en la campaña anterior, y, consecuentemente, los vinos obtenidos tendrán mucha capa.

El inicio de vendimia ha variado desde finales del mes de agosto a primeros de septiembre, con un grado de unos 13 grados o más, según el tipo de cultivo, y una acidez total de 4,5 a 5 g/l.

En algunos lugares, como en las fincas estudiadas en Mota del Cuervo (Cuenca), la vendimia podría comenzar a partir del 10 de septiembre, con una graduación de 13° Baume, una acidez total entorno a 3,5 y un pH de 3,4.



■ Cabernet Sauvignon

Tomando como base los datos ofrecidos por el IVICAM, aunque a 15 de agosto el grado se situaba en torno a los 10 grados y la acidez con valores inferiores a 7 g/l., como en el caso de la Cencibel o Tempranillo, también se esperan vendimias ricas en color por el alto nivel de antocianos. En otros lugares, como Mota del Cuervo, la acidez total previsible para la época de vendimia estaría por encima

de los niveles anteriormente citados.

La vendimia de esta variedad no se iniciará hasta la última semana de septiembre o, más probablemente en la primera semana de octubre, con un grado aproximado de 12,5 a 13,5 grados, una acidez de 7 g/l. y pH entre 3,40 y 3,50.



■ Garnacha

Se trata de una de las variedades en

las que el adelanto de la maduración es más patente, si tomamos como ejemplo las parcelas analizadas por el IVICAM, ya que a 16 de agosto el grado superaba ya los 10,5 grados, la acidez total se situaba en 7 g/l. y el pH se elevaba por encima de 3,2. También en este caso se presenta un nivel antocianico más elevado de lo habitual, lo que repercutirá en un incremento del color.

Según las evoluciones experimentadas por los marcadores de madurez se esperaba un inicio de vendimia en la segunda decena de septiembre, cuando esta variedad pueda llegar a los 13 grados. En Mota del Cuervo, la fecha de inicio de la campaña rondaría la segunda semana de octubre, cuando se alcanzaría una graduación de 12,8 ó 13 grados, una acidez de 6 g/l. y un pH entre 3,35 y 3,40.



■ Merlot

Si nos atendemos a los datos ofrecidos por una plantación de Fuente de Pedro Naharro, en Cuenca, esta variedad viene algo retrasada con respecto a años anteriores, situándose su fecha de vendimia en torno a la segunda semana de octubre, cuando el grado se sitúe en torno a los 12,5° Baume y la acidez total alrededor de los 6 g/l.

No obstante, si tenemos en cuenta los

resultados realizados en una finca entorno a Manzanares, aunque el retraso es también considerable con respecto a otros años, la fecha de inicio de vendimia podría estar sobre la segunda o la tercera semana de septiembre. Este desequilibrio se debe a que es una zona más cálida que la anterior, lo que, normalmente, acelera el desarrollo.

■ **Syrah**



Aunque todavía hay pocas explotaciones de esta variedad que estén en plena producción y resulta aventurado dar datos, sí podemos señalar que en una finca del término de Villanueva de los Infantes (Ciudad Real) la fecha prevista para comenzar a vendimiar es el 15 de septiembre.

■ **Chardonnay**



Esta variedad blanca, cuyo ciclo se cumple de forma muy precoz en nuestra Zona de Producción. De hecho, su maduración va pareja a la de la variedad Cencibel o Tempranillo, de manera que sus vendimias se solapan.

En el viñedo analizado por el IVI-CAM, la situación de la Chardonnay a 13 de agosto era de 11.8 grados Baume, una acidez total de 6.25, un pH de 3.45 y 2.8 de ácido málico. Éstos datos indicaban un estado bastante inesperado para esta variedad, sobre todo por los valores de los parámetros vinculados a la acidez. Éstos eran especialmente bajos y, en consecuencia, excesivamente alto el pH.

Debido a esta evolución de la maduración, la vendimia de esta variedad se inició entre el 20 y el 25 de agosto, una vez que el grado superó los 12,5 grados Baume. Algo parecido sucedió en la zona de El Provencio (Cuenca), donde la vendimia también comenzó a finales de agosto, con una graduación de unos 13 grados, una acidez de 6,5 y unas condiciones sanitarias adecuadas.

■ **Sauvignon Blanc**



Por la zona de Manzanares, la recogida de esta variedad comenzó en torno a la primera semana de septiembre, con una graduación superior a los 12 ° Baume y una acidez muy buena, de 6,5 a 7. El estado sanita-

EJEMPLO DE PARCELAS SOMETIDAS A ESTUDIO

Variedad: **Sauvignon blanc**
Paraje: **Marañón. Alameda de Cervera**

Fecha	°Beaume	A.Total	PH
07 · 08 · 01	7,9	15,0	2,94
10 · 08 · 01	8,5	12,2	3,10
16 · 08 · 01	9,2	11,1	3,15
20 · 08 · 01	10,0	10,0	3,20

Se estima su recogida con 11,50° y con 6 gr/l. de A.Total del 03/09/01

Variedad: **Chardonnay**
Paraje: **Las Casillas. El Provencio**

Fecha	°Beaume	A.Total	PH
08 · 08 · 01	8,4	19,1	2,80
10 · 08 · 01	8,5	19,0	2,85
16 · 08 · 01	9,0	16,0	2,90
20 · 08 · 01	9,5	14,0	3,00

Se estima su recogida con 11,50° y con 7 gr/l. de A.Total del 10/09/01
Brotación tardía por helada. Daño -96%.
Producción -1Kg/Cepa

Variedad: **Viura o Macabeo**
Paraje: **Barrios. Argamasilla de Alba**

Fecha	°Beaume	A.Total	PH
07 · 08 · 01	7,4	15,0	2,94
10 · 08 · 01	7,5	15,0	3,10
16 · 08 · 01	8,5	11,0	3,15
20 · 08 · 01	9,2	9,0	3,20

Se estima su recogida con 11,50°-12° y con 5,5 gr/l. de A.Total del 03/09/01

Variedad: **Cencibel o Tempranillo**
Paraje: **Barrios. Argamasilla de Alba**

Fecha	°Beaume	A.Total	PH
07 · 08 · 01	11,6	8,6	3,36
10 · 08 · 01	11,4	9,1	3,36
16 · 08 · 01	11,7	7,8	3,50
20 · 08 · 01	12,0	7,0	3,68

Se estima su recogida con 13,50°-12° y con 4,0 gr/l. de A.Total del 03/09/01

Variedad: **Syrah**
Paraje: **Barrios. Argamasilla de Alba**

Fecha	°Beaume	A.Total	PH
10 · 08 · 01	8,0	15,3	3,06
16 · 08 · 01	9,0	12,0	3,20
20 · 08 · 01	9,6	11,0	3,25

Se estima su recogida con 13,50°-12° y con 6,0 gr/l. de A.Total del 15/09/01

rio de la uva también es muy adecuado.



■ **Viura o Macabeo**

Tomando como base una finca de Manzanares, la fecha prevista para iniciar su recogida es la primera semana de septiembre, unos 10 o 15 días antes que la variedad Airén, esperándose una graduación de 11,5° Baume y una acidez de 6 para esas fechas. En cuanto a la carga, es similar a la de años anteriores. No obstante, si tomamos como referencia algunas fincas de Mota del Cuervo (Cuenca), la fecha de inicio de la vendimia sería la segunda semana de septiembre y la graduación de unos 12,5° Baume, mientras que la acidez total expresada en tartárico sería de 6.4 g/l. Y el pH de 3.2.

■ **Airén**



La vendimia de la variedad más abundante en los campos manchegos se generalizará a partir de la tercera semana de septiembre, apreciándose algún ligero retraso en su desarrollo en algunos términos municipales, como El Provencio y Mota del Cuervo, debido probablemente a los efectos de las heladas primaverales y a la escasez de lluvias que se ha dado durante el verano. No obstante, en las fincas del término de Manzanares analizadas se aprecia cierto adelanto, situándose la fecha aproximada de inicio de vendimia en torno al 14 de septiembre.

El estado sanitario de esta variedad es el adecuado y, en cuanto al grado, éste se puede situar por encima de los 11, 5 grados para el comienzo de la recogida, lo que estaría por encima de la media del año pasado. La acidez se podría situar entorno a los 5 o 5.2 g/l. (expresada en tartárico) y el pH sobre los 3.35 o 3.40.



CONVOCATORIAS

CONCURSOS 2001

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", conocedor y consciente de la sensibilidad y el esfuerzo que están realizando la Hostelería y Restauración, y las Tiendas Especializadas para promover el consumo de nuestros Vinos de Calidad entre su clientela.

CONVOCA:

EL VIII CONCURSO NACIONAL "VINOS DE LA MANCHA" PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN, Y TIENDAS ESPECIALIZADAS

como reconocimiento y premio a esta labor con arreglo a las siguientes

BASES:

■ Participantes

Podrán participar todas las Empresas y personas físicas dedicadas a la Hostelería y Restauración, y las Tiendas Especializadas en Vino.

■ Presentación

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

■ Valoración

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

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

El Consejo se reserva el derecho de realizar las comprobaciones y consultas necesarias en cada caso, que pudiera servir de base para sus decisiones.

Los ganadores del concurso serán informados con la suficiente antelación.

■ Plazo de admisión

Está comprendido entre los días 16 de Octubre y 9 de Noviembre de 2001, en las oficinas del Consejo Regulador, calle Avenida de Criptana, nº 73, 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real), en horario de oficina y contra entrega de recibo acreditativo de la recepción de la solicitud.

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

■ Premios

• Primer premio

Hostelería y Restauración	200.000 ptas. y trofeo
Accésit	50.000 ptas. y trofeo

• Segundo premio

Tiendas especializadas	200.000 ptas. y trofeo
Accésit	50.000 ptas. y trofeo

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

■ Entrega de premios

La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 4 de Diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los establecimientos premiados deberán estar representados en el acto de entrega de premios.

La presentación a este Certamen supone la aceptación total e incondicional de estas BASES, sin excepción.



Restaurante "Casa Paco", de Alcázar de San Juan. Premio en el VII Concurso Nacional "Vinos de La Mancha" para Hostelería y Restauración.

CONVOCA:

EL VII CERTÁMEN LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"

con arreglo a las siguientes BASES:

- **Primera** Podrán participar en el Certamen todos los poetas que residan en el territorio nacional.
 - **Segunda** Los trabajos serán originales y rigurosamente inéditos, basados en la Viña y el Vino de "LA MANCHA".
 - **Tercera** Cada autor podrá presentar un solo trabajo.
 - **Cuarta** Los participantes presentarán su trabajo por sextuplicado en tamaño DIN-A4, firmados con lema y acompañados de plica.
- Los trabajos tendrán una extensión máxima de 400-500 versos.
- **Quinta** El plazo de admisión finaliza el 10 de Octubre de 2001, debiendo ser presentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", calle Avenida de Criptana, 73 - 13600 Alcázar de San Juan (CIUDAD REAL).
 - **Sexta** Los trabajos premiados quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que podrá publicarlos para su difusión en la forma que considere, o por acuerdo con otros editores públicos o privados.
 - **Séptima** El Consejo Regulador nombrará un Jurado Asesor, que se hará público en el acto de Entrega de

- Premios y examinará todos los trabajos presentados. La propuesta del Jurado Asesor será analizada por el Consejo Regulador y podrá no tener carácter vinculante en la concesión de los premios.
- **Octava** La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 4 de Diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". El autor premiado estará obligado a asistir a este Acto para dar lectura a un extracto de su obra.
 - **Novena** Se establecen los siguientes Premios
 - **Primer premio** 350.000 ptas. y trofeo
 - **Segundo premio** 150.000 ptas. y trofeo
 - **Décima** El Consejo Regulador no se hace responsable de las pérdidas de trabajos y establece un mes después de la Entrega de Premios como plazo máximo para su recogida por los autores. Una vez transcurrido este plazo, los trabajos no retirados serán destruidos por el Consejo Regulador.
 - **Undécima** El hecho de presentarse a este Certamen supone la aceptación de estas BASES, sin excepción.

CONVOCA:

VII EXPOSICIÓN NACIONAL DE PINTURA "VINOS DE LA MANCHA"

BASES:

- **1** Podrán participar todos los pintores que lo deseen.
- **2** Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
- **3** La entidad convocante podrá adquirir obras hasta un valor de 1.500.000 Ptas..
- **4** Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 4 de Diciembre de 2001 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto, la decisión del Consejo. La Exposición se clausura el 29 de Diciembre.
- **5** Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 16 de Octubre y 9 de Noviembre en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
- **6** Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
- **7** La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, y los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.
- Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.
- **8** Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.
- **9** La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 4 de Diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
- **10** El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
- **11** El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá en la segunda decena de Noviembre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aun-

que podrá no coincidir con aquélla..

- **12** Las obras participantes serán en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor.
- **13** La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, y cada artista presentará un máximo de dos obras.
- **14** Todos los cuadros estarán enmarcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.
- **15** Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble.

■ Disposiciones finales

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

CONVOCA:

VIII EXPOSICIÓN NACIONAL DE FOTOGRAFÍA "VINOS DE LA MANCHA" Convocatoria Extraordinaria de Fotografía Antigua Vitivinícola. BASES:

- **1** Podrán participar todas las personas, bodegas, entidades e instituciones que lo deseen.
- **2** Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
- **3** La entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de 500.000 Ptas.
- **4** Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 4 de Diciembre de 2001 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 29 de Diciembre.
- **5** Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 16 de Octubre y 9 de Noviembre en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
- **6** Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
- **7** La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, y los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.
Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente como se indica en el punto 5 de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.
- **8** Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se

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

- **9** La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 4 de Diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores premiados estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
- **10** El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
- **11** El Jurado Asesor nombrado por el Consejo Regulador se reunirá en la segunda decena de Noviembre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.
- **12** La temática será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco.
- **13** Los originales de las fotografías participantes deberán ser anteriores a 1960.



- **14** En cuanto a la técnica, será viraje en sepia, con tamaño de imagen de 30x40 cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40x50 cm.
- **15** Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor, que se fijará de forma indeleble.
- **Disposiciones finales**
Son las mismas disposiciones de las bases para la exposición de Pintura.

Protección total

S

SEGUROS AGRARIOS



*Pídanos su
obsequio
al contratar
su seguro*



CAJA RURAL

LOS SECTORES OPINAN

Cooperativa El Progreso

Cesáreo Cabrera del Prado ha estado vinculado a la Cooperativa "El Progreso" de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) desde 1987 como miembro de su Junta Rectora, siendo elegido Presidente de la misma en 1997.

¿Cuántos socios forman parte de esta cooperativa?

Hay más de 1920 socios que poseen casi 10.000 hectáreas de viñedo de las variedades Airén, Macabeo, Cencibel o Tempranillo y Cabernet Sauvignon, lo que proporciona una cosecha media anual próxima a los 70 millones de kilogramos. Esto nos convierte en una de las cooperativas más importantes de La Mancha, ya que, además, nuestras instalaciones, de unos 35.000 m² de superficie, están equipadas con tecnología punta, como prensas neumáticas y continuas, desvinadores continuos, 10 autovaciadores, nuevos descargaderos de inoxidable y todo aquello necesario para la elaboración de vino de calidad.

Teniendo en cuenta la antigüedad de la cooperativa, que se remonta a 1917, y lo modernas que son sus instalaciones ¿Deben haber invertido mucho en la mejora de sus infraestructuras?

Obviamente, la bodega ha sufrido muchísimos cambios desde su fundación. Para que se haga una idea, sólo en los últimos 4 años hemos gastado más de 700 millones de pesetas en mejoras, pero aún pensamos gastar otros 300 millones

en los próximos tres años. De hecho, acabamos de finalizar la construcción de dos naves de crianza con capacidad para 500 barricas cada una y también estamos planteándonos sustituir nuestra actual planta embotelladora, que tiene una capacidad de 1.500 botellas hora, por otra de 6.000 botellas hora.

En cuanto a sus vinos ¿Qué nos destacaría de ellos?

Con la marca Ojos del Guadiana comercializamos tanto un vino blanco de la variedad airén, como el tinto Cencibel o Tempranillo Joven, pero donde más ilusión tenemos puesta en estos momentos es en nuestro primer vino de crianza, que saldrá al mercado para Navidad, ya que estamos seguros de que estará a la altura de los mejores vinos de España, puesto que las catas de seguimiento que les hemos hecho hasta ahora nos han dado excelentes resultados, como ocurrió en Feñavín, donde los visitantes que lo probaron quedaron encantados con la evolución que está teniendo.

¿Dónde cree que puede mejorar más su cooperativa?

Aunque siempre hay que pretender seguir aumentando la calidad, estamos bastante satisfechos con nuestros vinos, pero sí que estoy convencido de que debemos mejorar sensiblemente la comercialización del embotellado si queremos seguir siendo competitivos. Por esta razón, pretendemos formar un equipo comercial serio e importante, que nos ayude a formalizar nuestras posibilidades de negocio en Europa. De momento estamos caminando con paso lento, pero firme, sin dar palos de ciego, porque se trata de un negocio muy difícil.

¿Cómo ve el futuro del sector vitivinícola?

Ahora estamos pasando una época dura por la bajada que han tenido los precios.



Para evitar que esto siga así y conseguir que el cultivo de la vid siga siendo rentable hay que tratar de abrir nuevos mercados y realizar campañas de promoción encaminadas a potenciar el consumo moderado de vino, que tantos beneficios aporta para la salud, como un integrante esencial de la dieta mediterránea. En definitiva, mucho más marketing para llegar a los consumidores del mismo modo que lo hacen otros sectores, porque estoy seguro de que un consumidor informado es mucho más fácil de fidelizar.

¿Cuáles son los mayores peligros que afronta el sector?

En el caso particular de La Mancha, que tanto potencial tiene, considero que el mayor peligro estaría en no aprovechar la oportunidad que nos brinda la reestructuración para lo que es, es decir, para incrementar la calidad y favorecer la diversidad varietal de nuestros campos. Sería un grave error que se persiguiese un aumento de la cantidad.

¿En su opinión, cuál debe ser el papel del Consejo Regulador?

En los últimos años, los vinos de la D.O. "LA MANCHA" están consiguiendo buenos resultados y tienen gran aceptación en toda Europa. Por ello, hay que tener mucho cuidado en no manchar nuestra imagen actual, algo en lo que el Consejo Regulador debe esforzarse.



Bodegas Mazorral

Santiago Lillo, enólogo. Actual director comercial de Bodegas Mazorral (Murimpex, S.A.), cuyo nombre comercial es Bodegas Mazorral, es una empresa integrada en el grupo familiar de empresas ROSTOY, que cuenta con una plantilla de unos 130 trabajadores y cuya sede central está en la localidad de Casillas (Murcia)



¿Cuáles son los principales objetivos de su bodega?

Nuestra principal vocación es la de tener vinos tintos de reserva. Para ello, Bodegas Mazorral cuenta con una nave de crianza subterránea y perfectamente acondicionada, con capacidad para 5.000 barricas. Actualmente disponemos de 2.000, de diversos orígenes de roble, buscando con ello aportar a los vinos de crianza y reserva la complejidad y elegancia de las notas especiadas y ahumadas características del bouquet de estos vinos de alta gama.

La principal variedad responsable de nuestros vinos es la Cencibel o Tempranillo, una excelente base para vinos del año y crianza, siendo a estos últimos a los que acompañamos con porcentajes de Cabernet Sauvignon.

¿Por qué decide su grupo establecerse en La Mancha?

Sus propietarios, la familia Sánchez, han estado vinculados a la fruticultura desde los años 60, cuando iniciaron la elaboración y envasado de zumos de fruta. Además, esta familia ha tenido siempre una especial estima hacia el sector vitivinícola y, en particular, a esta Zona de Producción, de clima y suelos tan adecuados para el cultivo de la vid. Aquí encontramos una oferta suficientemente variada de viñedos y cooperativas para realizar una selección depurada de las

calidades que deseamos trabajar.

Nuestro departamento técnico asesora y supervisa el cultivo de la cosecha en las fincas concertadas y dirige la elaboración en las instalaciones de cooperativas contratadas para este fin. Las importantes mejoras realizadas por el sector en los últimos años, sobre todo en lo que se refiere a técnicas de elaboración, han contribuido mucho a nuestra implantación en la zona.

Los vinos se traen a nuestra bodega de La Roda, en cuyas instalaciones de tecnología puntera son almacenados, criados y envasados para su salida al mercado. Las condiciones idóneas de temperatura y humedad constatare y controlada que se dan en nuestra bodega nos permiten garantizar una perfecta conservación para las distintas variedades de vinos.

¿Además de la nave de barricas a la que ha hecho alusión, que destacaría de las instalaciones de Bodegas Mazorral?

Sobre todo el envasado, ya que contamos con una línea automática completa, com-

puesta por maquinaria de última generación, que asegura un llenado estéril y en total ausencia de oxígeno en contacto con el vino, con un rendimiento de 12.000 botellas hora.

Pero, además de las instalaciones, me gustaría destacar nuestra labor comercial, que es muy dinámica, ya que contamos con una red de distribución nacional completa y plenamente orientada hacia el canal HORECA. Nuestra presencia en alimentación se limita al espacio para gourmets y delicatessen.

Y en lo que se refiere a la exportación ¿Cómo ven su situación?

En exportación, la experiencia de nuestra casa madre nos facilita el contacto con el mercado objetivo, pero es el producto, por su calidad contrastada, quien debe abrirnos las puertas de forma definitiva

¿Aunque la bodega es muy nueva y está perfectamente equipada, tienen previsto alguna modificación o mejora?

Tengo que aclararte que el proyecto de Bodegas Mazorral se encuentra actualmente en su primer tercio. Tenemos previsto tener ejecutado la totalidad del proyecto en un plazo de cuatro años y, entonces, la bodega contará con una capacidad de almacenamiento de 16 millones de litros y con una capacidad de embotellado de cuatro millones y medio de cajas.

¿Qué opina del papel que debe desarrollar la Denominación de Origen "LA MANCHA"?

Con nuestras marcas Campo Mazorral, Campo Seco, Campo Frío y Retozón, apostamos fuertemente por el papel que debe jugar la D.O. "LA MANCHA" en el futuro inmediato del mercado del vino mundial. De su prestigio nos responsabilizamos todos, y el Consejo Regulador debe ser la garantía del esfuerzo que el sector realiza. Su labor promocional debe ocupar el mayor porcentaje de sus recursos humanos y materiales.



NOVEDADES EN NUESTROS VINOS

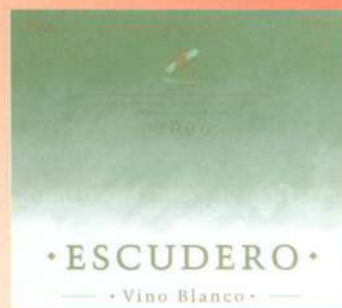
NUEVA PRESENTACIÓN

Ribera del Riansares Cencibel 2000
 Coop. Ntra. Sra. de la Soledad
 Tel: 969 125 039, Fax: 969-125 039
 e-mail: dlsolidad@ucaman.es
 Avda. Constitución, 58
 16411 Fuente de Pedro Naharro
 (Cuenca).
 Fase visual: de color rojo picota, de
 capa media alta.
 Fase olfativa: aromas de frutas rojas,
 potentes y limpios.
 Fase gustativa:
 suave y largo en boca.



NUEVA PRESENTACIÓN

Escudero Airén 2000. Bodegas y Bebidas Grandes Vinos, S.L.
 Tel: 926 541250, Fax: 926 546408
 Polígono Industrial, s/n
 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
 Fase visual:
 de color amarillo pálido,
 limpio y brillante.
 Fase olfativa:
 aromas potentes a frutas,
 con toques de plátano y
 manzana.
 Fase gustativa:
 equilibrado en boca y bien
 estructurado.



NUEVA MARCA

La Vieja Estación Tinto
 Vinos y Bodegas, S.A.
 Ctra. Las Mesas, Km. 1
 Tel: 926 647800, Fax: 926 610466
 13630 Socuéllamos (Ciudad Real)
 Fase visual:
 de color rojo granate, lim-
 pio y transparente.
 Fase olfativa:
 aromas de frutas frescas,
 continuados y persistentes.
 Fase gustativa:
 potente en boca, con un
 final tánico y agradable.



NUEVO CRIANZA

Yuntero Crianza Cabernet 1998
 Coop. Jesús del Perdón
 Tel: 926 610309, Fax: 926 610516
 e-mail: yuntero@inteco.es
 Polígono Industrial, S/N.
 13200 Manzanares (Ciudad Real)
 Fase visual:
 color cereza intenso.
 Fase olfativa:
 potente aroma, con fon-
 dos confitados y toques
 de madera.
 Fase gustativa:
 equilibrado en boca, con
 elegante postgusto.



NUEVO CRIANZA

Isla Oro Crianza Tempranillo 1999. Bodegas Isla S.L.
 Tel: 926 640004, Fax: 926 640004, e-mail: b.isla@teleline.es
 13210 Villarta de San Juan (Ciudad Real)
 Fase visual:
 color granate luminoso, con
 evolución a cereza
 Fase olfativa:
 aromas a cueros especias, aún
 conservando frutuosidad.
 Fase gustativa:
 amplio y expresivo en boca,
 con un final largo.
 • Saldrá al mercado el
 próximo mes de diciembre



NUEVO CRIANZA

El Vínculo Crianza Cencibel 1999
 Bodegas Alejandro Fernández Tinto Pesquera, S.L.
 Tel: 926 563709. Avda. Juan Carlos I, s/n.
 13610 Campo de Criptana (Ciudad Real).
 Fase visual: de color cereza picota profundo, muy cubier-
 to.
 Fase olfativa: tonos de fru-
 tas maduras confitadas
 sobre fondo especiado.
 Fase gustativa: poderoso en
 boca, bien estructurado,
 muy largo y elegante.
 • Saldrá al mercado el
 próximo mes de diciembre



TECNOLOGIA DE LA ELABORACION DE VINOS BLANCOS EN BARRICA (y II)

d. La crianza

Una vez concluido el proceso fermentativo comenzará el período de crianza. Este período complementa al período de fermentación, desarrollando en el vino mayor complejidad, tanto aromática como gustativa.

La crianza en barrica de los vinos blancos supone un aumento de su longevidad, ya que el enriquecimiento tánico que sufre el vino le permite afrontar una vida más larga conservando sus cualidades.

La técnica de crianza de blancos tiene varias alternativas que se pueden resumir en las siguientes:

- 1 Separación inmediata de las lías y crianza del vino limpio.
- 2 Crianza del vino sobre sus propias lías.

Entre estas dos opciones hay multitud de posibilidades, pues se puede optar por criar el vino con parte de sus lías, o efectuar parte del período de crianza sobre lías y parte con vino limpio.

En este estudio vamos a desarrollar la segunda opción, ya que es la que tiene un tratamiento especial que determinará las cualidades de estos vinos.

La crianza del vino sobre sus propias lías se basa en la técnica borgoñona, y consiste en según el vino está en la barrica, poner periódicamente en suspensión las lías. Esta operación es conocida como *bâtonage*.

La periodicidad con que se debe hacer es generalmente de una vez por semana durante todo el proceso de crianza.

Esta operación producirá en el vino los siguientes efectos:

Enriquecerá al vino con los productos derivados de la lisis de las levaduras, en su mayor parte manoproteínas. Estas se unen a los compuestos fenólicos del vino disminuyendo su componente oxidativa, sirven de soporte a los aromas aumentando su persistencia, y proporcionan cierta protección

frente a quiebras proteicas y precipitaciones tartáricas. Además, gustativamente proveen al vino parte del carácter de untuosidad y cuerpo que identifica estas elaboraciones.

Las lías nos permiten limitar el contenido de polifenoles procedente de la madera ya que una tercera parte de éstos se fijan sobre las paredes de la levadura y coloides del vino. De este modo se limita la astringencia de los taninos del roble.

La homogeneización de la masa de vino, igualará el potencial redox de éste, evitando así tanto la formación de olores a reducido en la parte en contacto con las lías (fondo), como la oxidación en la parte en contacto con el aire (laterales).

Con su autólisis, las levaduras liberan precursores de aromas (fundamentalmente aminoácidos) que pasarán al vino incrementando su potencial aromático.

Otro de los puntos críticos de esta técnica será la duración de la crianza en barrica. La decisión es puramente subjetiva y debe ser definida por varios factores, entre los que cabe destacar los gustos del mercado objetivo (carácter juvenil vs carácter de crianza) o aptitud del vino para soportar periodos más largos.

Aquí tiene especial importancia el material varietal de partida, pues variedades como la chardonnay envejecen durante largos periodos con notoria elegancia, estando variedades como la airén, en el polo opuesto ya que evolucionan con demasiada rapidez y, aun-



Bienvenido
Muñoz Pollo
*Ingeniero
Técnico
Superior
Agrónomo*

que su plazo de consumo se vea alargado por este sistema de elaboración, es una variedad con una evolución demasiado rápida.

Por tener una referencia podemos citar que los grandes blancos de Borgoña suelen envejecer durante periodos de aproximadamente un año. En el resto de regiones los periodos suele variar entre los dos meses y el año.

Una vez finalizado el período de crianza en roble se procederá a su clarificación, estabilización tartárica si ésta fuera necesaria y embotellado del vino.

La culminación del proceso tendrá lugar en la botella, donde durante el período de crianza en ésta, en su ambiente de reducción, se redondearán todas las cualidades del vino.

4 Características de los vinos

El resultado de este proceso cuando se utilizan variedades adecuadas y se elaboran con total dedicación serán vinos diferentes, de gran elegancia y finura, caracterizados en boca por su untuosidad, cuerpo, y calidez, con una compleja nariz donde concurren aromas tostados muy finos, ahumados, vainilla, notas de frutos secos, piña manzana, plátano, miel...

En resumen, estos vinos son una alternativa más de elaboración, donde podemos conseguir vinos blancos de una calidad equiparable a la de los mejores tintos. El secreto: uva de calidad y esmero en la elaboración.



En este momento, metidos en la preparación de las bodegas para la recepción de la cosecha de uva, no esta de más recordar aspectos básicos a tener en cuenta.

PREPARACION DE LA BODEGA PARA LA RECEPCION DE LA UVA

Las altas temperaturas que se suelen alcanzar en la D.O. "LA MANCHA" así como una baja acidez total nos obligan a ser muy cuidadosos en todos los trabajos previos a la recepción de uva.

La norma fundamental a aplicar en cualquier bodega será la limpieza y el orden y los puntos a seguir serán básicamente los siguientes:

1. Se retirará de las zonas destinadas a elaboración todo el material que no se utilice en vinificación. Todas las paredes de la bodega que no estén pintadas con materiales plásticos de fácil limpieza se pintarán con lechada de cal al 10%.
2. Se limpiarán las manchas de vino en paredes y suelos con disoluciones de Ácido cítrico o sulfúrico al 1%.
3. Se procederá a la destartarización, limpieza y desinfección de todos los depósitos de la bodega, teniendo un especial cuidado con aquéllos que hubieran tenido vinos enfermos. Los depósitos destinados a la realización de pies de cuba deben ser esterilizados.
4. Se inspeccionarán los acabados de todos los depósitos, los revestimientos de resina epoxídica, el estado del acero esmaltado, así como el acero inoxidable.
5. Se revisarán todas las válvulas, gomas de cierre, mangueras, tuberías de pastas y bombas de vendimia y trasiego. Se procederá a su limpieza y desinfección. Siempre es recomendable hacer pasar una disolución de sulfuroso al 1% ó algún compuesto yodado para su higienización y desaparición de olores a moho.
6. Se realizará la revisión y puesta en



Prensa continua

marcha de todas la maquinaria de molturación y prensado de uva. Se realizará una limpieza, desinfección y engrasado de las mismas (es necesario utilizar grasas aptas para la industria alimentaría).

7. Se procederá a la revisión de los equipos frigoríficos. Es aconsejable utilizar en el agua de intercambio un anticongelante de calidad alimentaría en previsión de posibles fugas.

En los puntos anteriores hemos hablado de limpieza, desinfección y esterilización y debemos tener en cuenta las diferencias que existen entre estos conceptos.

El término desinfección se aplica a la destrucción de las formas vegetativas de los microorganismos patógenos, pero no necesariamente a la eliminación de las formas resistentes o esporas. Esterilización es la eliminación total de todos los microorganismos patógenos y no patógenos, incluyendo las especies formadoras de esporas y, por último, limpieza e higienización que reduce la población microbiana a niveles no perjudiciales. La limpieza, según algunos

autores, como F. Oreglia, consiste en el removido de la suciedad apoyada o no por un detergente apropiado y no debe asociarse sistemáticamente a la desinfección mediante productos bactericidas.

Es necesaria la limpieza, unida a la desinfección de toda la bodega, paredes, pisos, lagares, bombas, mangueras, filtros, centrifugas, etc. para la tranquilidad de todos los técnicos de bodega.

Donde debemos de hacer una distinción en el proceso a aplicar es en los depósitos de fermentación.

Debido a que el proceso de desinfección elimina toda la microflora autóctona, aquellos técnicos que quieran fermentar con levaduras autóctonas deberán aplicar sólo un proceso de limpieza. Así mismo, algunos autores señalan a las desinfecciones sistemáticas de los envases vinarios como causante de los problemas que dificultan, y a veces imposibilitan, la fermentación maloláctica.

Para aquellos técnicos que se decantan por la utilización de levaduras y bacterias seleccionadas es importante

realizar una correcta desinfección para que el proceso de fermentación alcohólica y maloláctica la realicen en lo posible las levaduras y bacterias que se hayan elegido y no exista competencia de microorganismos no deseados.

Todos los envases que hayan tenido vinos enfermos o en mal estado deben ser desinfectados o esterilizados si existe la posibilidad de realizarlo.

Un capítulo muy importante a considerar será la realización de una correcta limpieza de las máquinas de vendimia y los remolques destinados al transporte de uva. Debido a las prisas que en estas fechas tenemos todos, debemos poner a disposición de los viticultores los medios necesarios para que todos los remolques destinados al transporte de uva se limpien correctamente. Debe existir una zona específica para realizar esta operación con agua a presión, rampa para el escurrido y el desinfectante que cada técnico estime oportuno.

En el mercado existen una gran cantidad de productos para realizar la limpieza y desinfección de una bodega, las características básicas que deben presentar estos productos son:

Detergentes

Buen poder de penetración, de inhibición y de ablandamiento, lo que conduce a un despegado rápido y total de la suciedad. Un buen detergente no debe producir espuma, ser fácilmente eliminable con el agua, químicamente inerte para las superficies con las que se pone en contacto, de empleo fácil, biodegradable y no ser tóxico.

Desinfectantes

Asegurar la destrucción completa de los microorganismos en un tiempo breve, presentar un amplio espectro antimicrobiano, no ser tóxico para el hombre a las dosis empleadas, no ser corrosivo, ser de fácil utilización, tener inclusive buena actividad en presencia de residuos de suciedad y, finalmente, no transmitir olores o gustos extraños al vino.

Las normas fundamentales a la hora de aplicar una limpieza y desinfección serían:

1. Acción de limpieza: Para ello se emplean, según los casos:
 - a. Los detergentes del grupo alcalino.
 - b. Los detergentes neutros.



Filtro de vacío

2. Acción de desinfección; para ello se emplean, según los casos:
 - a. Los productos a base de cloro, a una concentración mínima de 100 ppm. de cloro activo por litro de solución.
 - b. Productos clorados con base fosfática, a una concentración mínima de 100 ppm. de cloro activo por litro de solución.
 - c. Yodóforos a concentraciones de 25 a 75 ppm. de yodo activo por litro de solución
 - d. Agua oxigenada.
 - e. Ácido peracético.
 - f. Ozono en concentraciones de 1 a 3 mg/l.
 - g. Cresoles a una concentración de 2 al 5 por ciento.
 - h. Formaldehído en soluciones de 1.000 ppm.
3. Acción de limpieza y desinfección conjunta; se emplean según los casos:
 - a. Detergentes clorados alcalinos en

- disoluciones mínimas de 100 ppm. de cloro activo
- b. Anfóteros.

En el momento de aplicar los distintos tipos de detergentes y desinfectantes debemos tener en cuenta como normas básicas los siguientes puntos:

1. Para depósitos de hormigón sin revestir se emplean detergentes alcalinos y cloroalcalinos. No es recomendable la utilización de detergentes ácidos y mucho menos la utilización de ácido sulfúrico, que con el calcio del hormigón forma sulfato de calcio que es soluble en el vino.
2. Para depósitos de hormigón revestidos de resina se pueden emplear detergentes alcalinos y cloroalcalinos.
3. Para depósitos de Poliester reforzado con fibras de Vidrio (P.R.F.V.) se emplean detergentes alcalinos y cloroalcalinos, y también se puede desinfectar con yodóforos.
4. Para depósitos de acero inoxidable pueden emplearse todos los detergentes alcalinos ácidos y neutros. Los detergentes ácidos no deben contener cloruros y su acidez no debe provenir del ácido clorhídrico. Para la desinfección de estos tanques no se deben utilizar productos que contengan cloro, salvo que éstos tengan un PH superior a 8, y nunca se deben emplear disoluciones de Anhídrido sulfuroso.

Todo lo dicho anteriormente se puede resumir en dos conceptos básicos a aplicar durante toda la campaña: Limpieza y Orden.

Javier Nieto

Dtor. Técnico de Vinícola de Tomelloso, S.C.L.



Depósitos giratorios para la elaboración de vinos tintos

EVOLUCION DE LA IMAGEN CORPORATIVA DEL CONSEJO REGULADOR

Todas las organizaciones tienen un ciclo de vida. Desde su nacimiento hasta su madurez no se cansan de evolucionar. Esta evolución se ve reflejada en lo que es su logotipo, que en definitiva es el signo

identificativo de cualquier organismo. Hasta incluso se podría establecer una analogía, diciendo que el logotipo de cualquier empresa es su carné de identidad.

El Consejo Regulador, desde el momento de su creación hasta hoy, ha ido evolucionando, en consonancia con los tiempos. Y por ello, su logotipo ha ido adaptándose, evolucionando.

Desde la creación de Consejo Regulador en 1973 han sido numerosas las "reconversiones" del logotipo, siendo las más relevantes la creación del logotipo, y su renovación de 1994. En 1974 se convoca un concurso público en el que se elige del logotipo. El jurado estaba compuesto por personas relacionadas con el mundo de la imagen empresaria. Las obras presentadas ascendieron a 70.

El logotipo elegido, ya establece la figura del Quijote como elemento-fuerza del propio logotipo. Su color imita claramente a la fuerza de la tierra, eligiéndose un bermellón. Este logotipo nos recuerda mucho a los emblemas o sellos de años pasados. Con él se quiere instituir una imagen de seriedad, fiabilidad, y porqué no decirlo, con un cierto sabor añejo, antiguo, para darle un mayor ableno a los vinos de La Mancha.

Tras la elección del logotipo, se llega a una decisión fundamental dentro del Consejo Regulador, y es no dejar inmóvil o fijo al logotipo. Darle vida, renovarlo, pero siempre y cuando no se pierda la esencia genérica del mismo.

En 1988 se realiza la primera renovación del logotipo, añadiéndole a la figura del caballo cascos.

Pero quizá el punto de inflexión más importante se encuentra en el año 1994, momento en el cual se establecen las bases generales del logotipo actual. Se



Vanessa Castillo Quirós

elimina el emblema que rodea al elemento - fuerza del logotipo (Don Quijote), incorporándose un trazado en forma diagonal tras Don Quijote. Además, se añade la mancha, o ese grafismo que soporta el texto de marca: Denominación de Origen Vinos de Calidad (V.C.P.R.D).

Este logotipo es mucho más moderno que el anterior y refleja con total claridad lo que sería la evolución del Consejo Regulador en los últimos años. No se olvida de ese elemento tan impor-

El verde utilizado por el Consejo Regulador evoca principalmente lo que serían los vinos jóvenes, porque para los Crianza, Reserva y Gran Reserva se ha elegido un color dorado

tante, como es el Quijote, capaz de abrir tantas puertas fuera y dentro de nuestras fronteras, pero le añade algo más juvenil, más moderno, pero sin perder la elegancia que así mismo conlleva.

En cuanto a los colores elegidos es el verde. Un verde que quiere recordar lo esplendoroso de la llanura manchega, su jovialidad, su frescura, pero también su historia.

El verde utilizado por el Consejo Regulador evoca principalmente lo que serían los vinos jóvenes, porque para los Crianza, Reserva y Gran Reserva ha elegido un color dorado, capaz de explicar más (y sin palabras) lo que serían las virtudes de estos vinos.

Con respecto al Quijote, hay poco que decir que no se haya dicho ya. El Quijote es un perfecto prescriptor de los vinos manchegos, porque quién no conoce a La Mancha vista desde los ojos del Quijote. Con lo cual, es una perfecta tarjeta de presentación de los vinos manchegos.

El grafismo que aparece bajo el texto LA MANCHA aporta al logotipo un aire de juventud y dinamismo, que refleja la propia identidad del Consejo.

Con ello, nos encontramos con tres elementos fundamentales desde el punto de vista gráfico en el actual logotipo:

- Grafismo tras Don Quijote.
- Don Quijote.
- La Mancha.

Observando el texto, encontramos dos partes. La primera es la propia marca LA MANCHA. Y la segunda es el texto: DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VINOS DE CALIDAD (V.C.P.R.D). El primer texto sirve para reconocer la marca y el segundo realiza el papel de completar el significado de la misma.

Todos estos elementos son fundamentales dentro del logotipo, que más que un logotipo es una logomarca, ya que combina el grafismo propio de la marca con lo que sería el texto.

Hoy por hoy un logotipo que se reconozca a la primera es fundamental, ya que con ello la empresa se asegura un impacto a primera vista. Y por consiguiente, el reconocimiento. Un dato muy significativo de esto es que un individuo a lo largo de un solo día recibe unos 2.000 impactos publicitarios, de los cuales única y exclusivamente

procesa unos cien de los mismos, con lo cual, para una empresa es fundamental entrar dentro de estos cien impactos procesados.

Además, un logotipo, como ya hemos mencionado con anterioridad, sirve como elemento identificador de una empresa y va a estar presente dentro de la vida de una empresa, dentro de su actividad. Aparecerá, sin duda, tanto en documentos internos, externos, etc. Con lo cual es necesario que el logotipo sea claro y comprensible a primera vista.

El Consejo Regulador sigue evolucionando en su imagen y, por ello, ha dado un retoque más al logotipo. El único elemento añadido es el color de la mancha inferior, dándole aún, si cabe,

una mayor fuerza y presencia al mismo.

Con esta pequeña descripción de la evolución de la imagen corporativa del Consejo Regulador, se puede establecer una analogía entre esta evolución y el ciclo de vida de la organización y a que cualquier institución tiene un ciclo vital y, por lo tanto, va evolucionando con el paso del tiempo. Pero es fundamental, que estas modificaciones estén registradas, para que ninguna otra empresa, organización o institución puedan abusar o hacer un uso ilícito del logotipo. Como es el caso del logotipo del Consejo Regulador, que registra cada una de las modificaciones realizadas a su anagrama.



Evolución del logotipo

NOTICIAS DE BODEGAS

Gran éxito de los vinos varietales de Bodegas Viñasoro

Bodegas Viñasoro, S.L., una empresa recientemente instalada en la D.O. LA MANCHA ha cerrado el balance de su primera temporada con un enorme éxito, ya que ha agotado sus existencias de vino blanco macabeo y de rosado de la variedad Cencibel o Tempranillo.

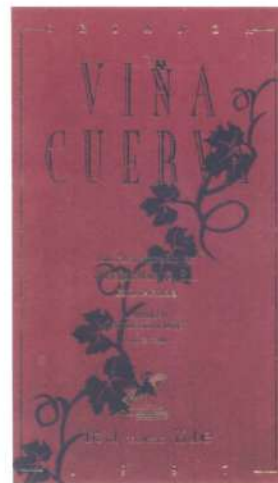
Esta bodega, que también comercializa tintos tradicionales, de crianza y reserva, con la marca Viñasoro, centra sus objetivos comerciales en la alta restauración y las tiendas especializadas.

Además, Bodegas Viñasoro tiene previsto comenzar las obras de sus nuevas instalaciones en el término de Alcázar de San Juan, que contarán con una línea de embotellado y nave de crianza, además de tecnología avanzada para la elaboración de vinos.



Bodegas Naranjo ampliará sus instalaciones para la elaboración de vinos con crianza

Bodegas Naranjo S.L. de Carrión de Calatrava tiene previsto construir una nueva nave de crianza con capacidad para 750 barricas. Dicha nave tendrá unas dimensiones de 400 m² y reforzará la línea de crianzas y reservas de esta bodega, que, con la marca de "Viña Cuerva", comercializa 300.000 botellas al año.



Cosecheros Embotelladores mejora su tren de embotellado

Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas (Toledo) está renovando su planta de embotellado, adaptándolas a los nuevos tiempos, con la incorporación de nuevas tecnologías, que posibiliten la obtención de 10.000 botellas/hora.

Esta bodega también ha ampliado su nave de crianza, que en la actualidad supera las 700 barricas de roble americano, roble francés y mixtas, lo que le permitirá incrementar su comercialización de vinos de crianza y reserva, de cuyos coupages, basados en la variedades Cencibel o Tempranillo y Cabernet Sauvignon se ocupará la dirección técnica de la bodega.

Finca LaBlanca aumenta su parque de barricas

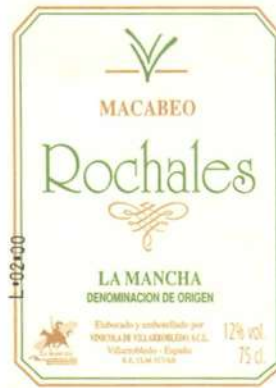
Bodegas FINCA LABLANCA de Puebla de Almoradiel (Toledo), que comercializa las marcas Monte don Lucio, LaBlanca y Ribera de los Molinos, ha concluido recientemente la remodelación de su bodega de elaboración, con la instalación de maquinaria de última tecnología. Asimismo, esta

bodega ha incrementado su nave de crianza hasta 2000 barricas de roble, ya que tiene previsto intensificar la comercialización de vinos con crianza.



Vinícola de Villarrobledo elaborará por primera vez en sus nuevas instalaciones

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L., surgida tras la fusión de las cooperativas Nuestra Señora de la Caridad y San Antón, realizará esta campaña por primera vez la elaboración de vino en sus nuevas instalaciones, cuyas obras comenzaron a principios del 2001 y que tienen previsto acabar a lo largo del presente año, completando sus instalaciones de elaboración, crianza y embotellado.



Virgen de las Viñas invierte 500 millones en mejorar sus instalaciones

La Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso ha puesto en marcha un importante plan de modernización de sus instalaciones, una actuación encaminada a asegurar la calidad de sus productos.

Las inversiones se centran en la ampliación de la capacidad de envase de la bodega en 30 millones de litros más, así como la instalación de nuevos depósitos autovaciantes para tintos y el incremento del parque de barricas de la cooperativa.



Vinícola de Castilla mejora sus instalaciones

Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real) ha modernizado sus instalaciones de almacenamiento, sustituyendo sus viejos depósitos por una moderna batería de depósitos de acero inoxidable, lo que capacita a esta bodega aún más para afrontar con garantías los retos

Esta bodega también ha situado una singular fuente luminosa en el exterior de sus instalaciones de bodega, con alegorías al vino y la viña, que se controla de forma automática desde las instalaciones de oficina.

Los vinos de Bodegas Ayuso resultan premiados en Gran Bretaña y Eslovenia

Tres vinos de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete), dos tintos y un rosado, han sobresalido por su calidad en diferentes certámenes internacionales.

El Estola Reserva 1994 ha conseguido la medalla de oro en el Concurso "Ljubljana 2001", que ha tenido lugar recientemente en la citada ciudad de Eslovenia y en el que han participado vinos procedentes de 47 países diferentes.

Acontecimientos como éste favorecen la entrada de los vinos de calidad manchegos en los difíciles mercados del Este de Europa, donde los vinos de la D.O. LA MANCHA tienen importantes perspectivas de crecimiento, que irán parejas al incremento de la renta per cápita y la mejora de la calidad de vida que ya se está produciendo en países como Chequia, Eslovaquia, Polonia, Hungría, etc.

Otros dos vinos de la misma bodega, el Estola Gran Reserva 1991 y Viña Q Rosado 2000, también resultaron premiados con la medalla de bronce en el concurso "The International Wine and Spirit Competition".



CONOCER NUESTROS PUEBLOS

San Clemente



Vuelta al Renacimiento

Aunque en su alrededores se han encontrado restos romanos y uno de sus puentes formó parte de una importante calzada romana que cruzaba el río Rus, la fundación de la villa de San Clemente parece tener su origen en siglo XI, teniendo como protagonista a Clemente Pérez de Rus.

Además, la belleza y singularidad de este pueblo conquense no se basa en un solo edificio, sino en todo el conjunto de edificios, plazuelas y calles que conforman su monumental conjunto histórico, donde encontramos numerosas muestras renacentistas del siglo XVI, si bien, también hay que resaltar algunos magníficos exponentes del

Barroco.

Todo su casco antiguo se desarrolla en torno a la Plaza Mayor, destacando en ella el Ayuntamiento, casa consistorial de San Clemente, que llama la atención del visitante por su planta baja porticada, compuesta por una galería de siete arcadas en cada planta, apoyadas en columnas dóricas y con decora-



Dos imágenes del centro histórico de San Clemente

ción de molduras. Las arcadas de la planta superior son más pequeñas y van cerradas con forja y cristal, y rematadas en su parte superior con un friso adornado de rosetones, figuras humanas y un gran escudo real de Carlos I entre pilastras jónicas con decoración.

Paseando más despacio por sus calles nos encontramos con conventos, como los de las Trinitarias, las Clarisas, las Carmelitas Descalzas y los Franciscanos, a los que habría que sumar otros edificios de interés, como la antigua cárcel o el Pósito, un bello edificio del XVI que debe su nombre a que, siendo una antigua carnicería, se utilizó después como pósito o almacén de cereales. En su portada se abren ventanas de medio punto, entre pilastras, sobre las que pueden verse otros dos fustes estriados y su capitel jónico, que sujetan una cornisa sobre la que reposan unos carneros labrados y, encima de éstos, un gran escudo real.

Junto a este edificio encontramos el llamado Arco Romano, cuya construcción es del siglo XVII y que comunica con la Iglesia de Santiago Apóstol, construida en el siglo XV por e marqués de Villena y en la que encontramos gran diversidad de estilos: gótico en el gran ventanal de la portada de poniente, gótico florido en la portada del mediodía, en la gran cruz de alabastro de la capilla de Santa Lucía, y en arcos y ventanales. En el interior, las columnas del crucero son jónicas estriadas y sostienen la bóveda estrellada de la nave central.

Destacar también los dos puentes que hay sobre el río Rus: la Torre Vieja, que data del siglo XV, y el Arco de la Inquisición.

Hoy por hoy, San Clemente es la



Cooperativa Ntra. Sra. de Rus



Ayuntamiento de San Clemente

localidad de referencia de la comarca conquense donde se ubica y no es exagerado decir que es una población próspera cuya dedicación principal es la agricultura, sobre todo el cultivo del viñedo, aunque también relevancia los servicios y el comercio, además de su tradicional artesanía, favorecida por su proximidad a Villarrobledo y Mota del Cuervo.

En San Clemente se encuentra una

San Clemente es una población próspera cuya dedicación principal es la agricultura, sobre todo el cultivo del viñedo, aunque también tienen relevancia los servicios y el comercio

de las cooperativas vitivinícolas más importantes de la provincia de Cuenca. Se trata de la *Cooperativa Nuestra Señora de Rus*, una bodega acogida a la Denominación de Origen "LA MANCHA", creada allá por el año 1947 y que en la actualidad cuenta con 655 socios, que poseen unas 3.300 hectáreas de viñedo de las variedades Airén, Macabeo, Moravia, Garnacha y Cencibel o Tempranillo.

Fiestas

Destacan, entre otras, la festividad en honor de la Virgen del Remedio y la Virgen de Rus, que se celebra en dos partes, ya que el día del ascenso de la Virgen se intercambian las imágenes de El Remedio y Rus, volviéndolas a cambiar 40 días después (festividad de Rus). En el ayuntamiento se subastan las andas de las imágenes para la procesión (hay 8 Km. de distancia entre la ermita y la

población) a equipos de 24 personas, que se turnan en grupos de 4 para llevar las Vírgenes.

También son de importancia las ferias y fiestas, que tienen lugar entre el 18 y el 23 de agosto, San Isidro, la festividad de la Virgen del Carmen, San Antón y el Carnaval.

Gastronomía

Su ubicación, entre las provincias de Cuenca y Albacete, facilita que su cocina contenga lo mejor de las dos provincias, siendo habituales platos como el Morteruelo, Atascaburras, las migas ruleras, las gachas, la caldereta de cordero, el mojete de Cuenca, el gazpacho y el pisto manchego, el ajopán (ajo arriero) y los dulces típicos del Día de Todos los Santos: las migas del niño.

NUEVA CONVOCATORIA DE PREMIOS VINO Y CULTURA



Premiados en el Concurso Vino y Cultura 2000. La Cazuela (Radio España), Agrosfera (TVE), Carlos Delgado (El País) y Dto. de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Ciencias Químicas de la U.C.L.M.

El Consejo Regulador de D.O "La Mancha" está organizando unos nuevos premios dentro de los Concursos que organiza cada año entorno al "Vino y La Cultura". La entrega de los mismos tendrá lugar el próximo mes de Octubre, en un acto en el que participarán los Medios de Comunicación, Bodegas, Instituciones y Entidades, además de amigos del Vino de La Mancha.

En estos galardones se premiará la labor profesional de las personas más destacadas dentro de los siguientes campos:

"Divulgación de la Cultura del Vino"

Este premio se encargará distinguir a aquel Medio de Comunicación que ha colaborado más en divulgar la cultura del vino. En este apartado se premiarán, de forma separada, al programa radiofó-

nico y emisora, al programa de televisión y cadena, y finalmente, a la sección y medio de prensa escrito.

"Premios al Gusto"

Este premio recompensará la labor de los Sumilleres y Maitres que más han trabajado por los vinos de la D.O "LA MANCHA".

"Maestro del Vino"

Con este premio se recompensará la labor realizada por la Dirección Técnica o Enológica más reconocida a nivel Nacional e Internacional de los Vinos de la Mancha.

"Investigación en Vinos"

Mediante este premio se tratará de felicitar a aquellas instituciones, tales como las Universidades, Fundaciones y Entidades de Investigación, que han tra-

bajado en diferentes aspectos de la elaboración del vino, buscando la mejora de su calidad y tratando de aclarar la relación existente entre el consumo moderado de vino y la Salud.

Se tiene previsto que el premio consista en un trofeo especial del Consejo Regulador, Diploma y una colección de vinos premiados en el XIV Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados que organiza anualmente esta Denominación de Origen.

Las votaciones tendrán su fecha final de entrega el próximo 30 de Septiembre de 2001.

Una vez conocidos los resultados y los nombres de los ganadores, será comunicado a todas las Asociaciones, realizando una amplia divulgación en los Medios de Comunicación y en nuestra revista Consejo Abierto.

VINO Y GASTRONOMIA

Mesón de Don Quijote Mota del Cuervo (Cuenca)

Situado en Mota del Cuervo, junto a la antigua carretera Nacional 301 (Madrid-Alicante), ha sido durante años un lugar idóneo para reponer fuerzas y eliminar el estrés de los atascos en los largos viajes de la capital a la costa o viceversa. Hoy día, tras la construcción de la circunvalación al pueblo, que servía de excusa para la parada, sigue conservando todo el encanto del que siempre ha hecho gala, gracias a su exquisito servicio y la calidad de su cocina, por lo que continúa siendo una referencia obligada

en la hostelería manchega.

Se trata de un local abierto durante los años 40 por Félix Palacios y que en los 70 pasó a su hijo, José María Palacios, quien estuvo al frente del Mesón hasta 1994, cuando recogió el testigo su hija, Raquel Palacios, quien actualmente regenta el negocio junto con su marido.

Además del restaurante, con capacidad para 140 comensales, el Mesón de Don Quijote dispone de un gran salón muy adecuado para bodas, convenciones, etc., cuya capacidad es de 450 per-



sonas.

En conjunto, hay más de 3.500 metros cuadrados construidos, ya que también es un hotel con 36 habitaciones, si bien, tienen previsto la construcción de 25 nuevas habitaciones y elevar su categoría, consiguiendo la calificación cuatro estrellas.

Además, fue un establecimiento pionero en la Ruta de Don Quijote, allá por los años 60, consiguiendo atraer a La Mancha a numerosos grupos de visitantes de diferentes partes del mundo.

En su carta de vinos podemos encontrar todos los que se embotellan en Mota del Cuervo con Denominación de Origen "LA MANCHA", como el *Zagarrón* de la Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, el *Veronés* y el *Varones* de la S.A.T. Santa Rita, y el *Benegeli* de Enomar, S.L. También encontramos otros vinos de calidad manchegos, como *Don Fadrique*, *Añil*, *Torre de Gazate*, *Condesa de Leganza*, *Gran Oristán* y *Monte don Lucio*.



Sardinas Mesonera

Ingredientes para 6 personas

1 kg. de sardinas frescas, 1 litro de vinagre, 300 gramos de tomate de conserva, 4 dientes de ajo, 1 cucharadita de cominos, 3 cucharadas de aceite de oliva.

Preparación

Se limpian las sardinas, quitándoles la cabeza, la espina y la piel.

Una vez limpias se lavan bien y se echan en un recipiente con vinagre, donde se tienen 24 horas. Se machacan los cominos y los ajos en un mortero, se le echan aceite y el tomate triturado, moviendo bien. Finalmente, se escurren las sardinas del vinagre y se les echa la salsa por encima.

Flores manchegas

Ingredientes

Leche, harina, huevo, canela, aceite, azúcar y helado de nata.

Preparación

Se confecciona una crema fina a base de leche, harina, huevo y canela. En dicha crema se introducen moldes en forma de flor que, con la crema, se introduce a su vez en aceite hirviendo y espolvoreado de canela y azúcar; se sirven con una bola de helado de nata.



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