



VINOS JÓVENES 2001 EN MADRID



- ▶ EL CAMPO HABLA
Nutrición en la viña
- ▶ ¿QUIÉN ES QUIÉN?
Los nuevos vocales
- ▶ PRESENTACIÓN EN MADRID
- ▶ CONCURSOS "VINO Y CULTURA"

Editorial

La Nueva Mancha, la calidad por bandera

Cuando nos referimos a los vinos de La Nueva Mancha, no se trata sólo de una frase atractiva o de una mera campaña de marketing con el fin de cambiar la mentalidad del consumidor con respecto a los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", puesto que el concepto "La Nueva Mancha" tiene una base real y muy sólida.

Desde el Consejo Regulador hemos insistido mucho en las grandes inversiones realizadas en las bodegas inscritas en nuestra Denominación de Origen, que hemos cifrado en unos 40.000 millones de pesetas en los últimos cinco años. Éste es un hecho fácilmente verificable por cualquiera, basta con que se dé una vuelta por nuestra Zona de Producción y vea la situación actual de nuestras bodegas y cooperativas.

La transformación de los depósitos de hormigón en depósitos de acero inoxidable, la instalación de equipos de frío y, en definitiva, la adquisición de toda aquella tecnología encaminada a mejorar la elaboración del vino manchego supuso la primera fase de estas inversiones. Pero nuestras bodegas no se han quedado aquí, ya que también se han decidido a adquirir plantas embotelladoras y a crear o ampliar naves de crianza, con la adquisición de miles de barricas de roble francés o americano.

Si a esto unimos la impresionante revolución varietal que está teniendo lugar en La Mancha y a la que hemos hecho alusión en múltiples ocasiones, tendremos la justificación irrefutable de por qué hablamos de La Nueva Mancha.

Además, resulta obvio pensar que, si los grandes grupos bodegueros de otras regiones de España han decidido establecerse en nuestra región, es porque aquí encuentran viñedos que producen uvas de óptima calidad, gracias a la climatología y el terreno manchego, además de unas infraestructuras avanzadas, lo que sumado a la gran experiencia comercial y buena imagen de marca de estos grandes grupos bodegueros es una garantía para el desarrollo futuro de nuestra Zona de Producción.

No cabe duda de que será el tiempo el que acabará dándonos o quitándonos razones, pero lo que también es totalmente innegable es que en la Denominación de Origen "LA MANCHA" se han puesto todas las bases necesarias para poder elaborar vino de gran calidad, que tan sólo necesitan un empujón promocional y comercial para poder demostrar a la gran masa de consumidores lo que son capaces de producir las bodegas manchegas una vez que han decidido optar por un camino que ya no tiene vuelta atrás. El salto hacia la calidad está dado y tan sólo falta cumplir con los objetivos previstos y empezar a recoger los frutos de esta acertada decisión.

CONSEJO ABIERTO

Alcázar de San Juan
 Diciembre 2001
 Edita:
 C.R.D.O. LA MANCHA
Presidente
 José Fenollar Ávila
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
 Los sectores opinan
Página 6
 El Campo Habla
 Nutrición en la viña
Página 8
 Concursos Vino y Cultura
Página 10
 ¿Quién es quién?
 Los nuevos vocales
Página 12
 Novedades en nuestros vinos
Página 14
 Vino y Gastronomía
Página 16
 Presentación en Madrid
 de los vinos jóvenes
Página 18
 Noticias de bodegas
Página 20
 Premios "Vinos de la Mancha"
Página 22
 Nuestros pueblos
 Alcázar de San Juan

Portada

Jóvenes 2001
Fotografía
 C.R.D.O. "LA MANCHA"
Fotomecánica e impresión
 Gráficas Francisco del Moral, s.a.
 953 511351
 info@graficasdelmoral.com
Depósito Legal CU-224/1997

NOTICIAS BREVES

José Fenollar resulta elegido nuevo presidente del C.R.D.O. LA MANCHA

La mañana del día 10 de diciembre tomó posesión el nuevo Pleno del Consejo Regulador "LA MANCHA", formado por 16 vocales, ocho de los cuales representan al sector vitícola y otros ocho al vinícola, estando presentes agricultores miembros de cooperativas y particulares, así como bodegas elaboradoras, embotelladoras y comercializadoras

El acto estuvo presidido por el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares, y en él resultó elegido nuevo presidente del C.R.D.O. LA MANCHA el representante de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real), José Fenollar Ávila, quien contó con el apoyo de 10 vocales, mientras que la candidatura de Fernando Villena obtuvo cinco votos, produciéndose también una abstención.

Tras su elección, José Fenollar aseguró que entre sus objetivos principales está el



situar a la Denominación de Origen "LA MANCHA" en todos aquellos lugares donde haya una cuota de mercado por explotar.

El nuevo presidente también elogió la labor llevada a cabo por López Treviño al frente del Consejo Regulador durante estos últimos años y comentó que entre sus propósitos está el "recoger todo lo bueno de lo hecho hasta ahora y mejorarlo en lo posible", para lo cual requirió la colaboración de todos los vocales elegidos, a los que animó a que tomen parte en las nuevas comisiones que se formarán en los próximos días y que posiblemente se ampliarán, ya que Fenollar mencionó la posibilidad de crear alguna nueva, como la de marketing y publicidad.

Vendimia 2001: Una cosecha de gran calidad

Si bien, la producción de la campaña 2001 en la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha tenido un descenso de un 30/35 %, con respecto a la del año anterior (hay que tener en cuenta que la cosecha del 2000 fue calificada por muchos como la cosecha del siglo, cuantitativamente hablando), por lo que se refiere a la calidad, ésta ha sido superior a la de cosechas anteriores, pudiéndose calificar como muy buena o excelente, puesto que el fruto ha tenido un desarrollo correcto y no ha existido ningún tipo de enfermedad, lo que ha permitido que las uvas hayan llegado en perfecto estado sanitario a las bodegas. Además, se puede decir que la graduación ha sido idónea, variando entre los 11,5/12º Baumé de media en las uvas blancas y los 13º Baumé de las tintas.

Los vinos de la MANCHA a la conquista de Polonia y Alemania

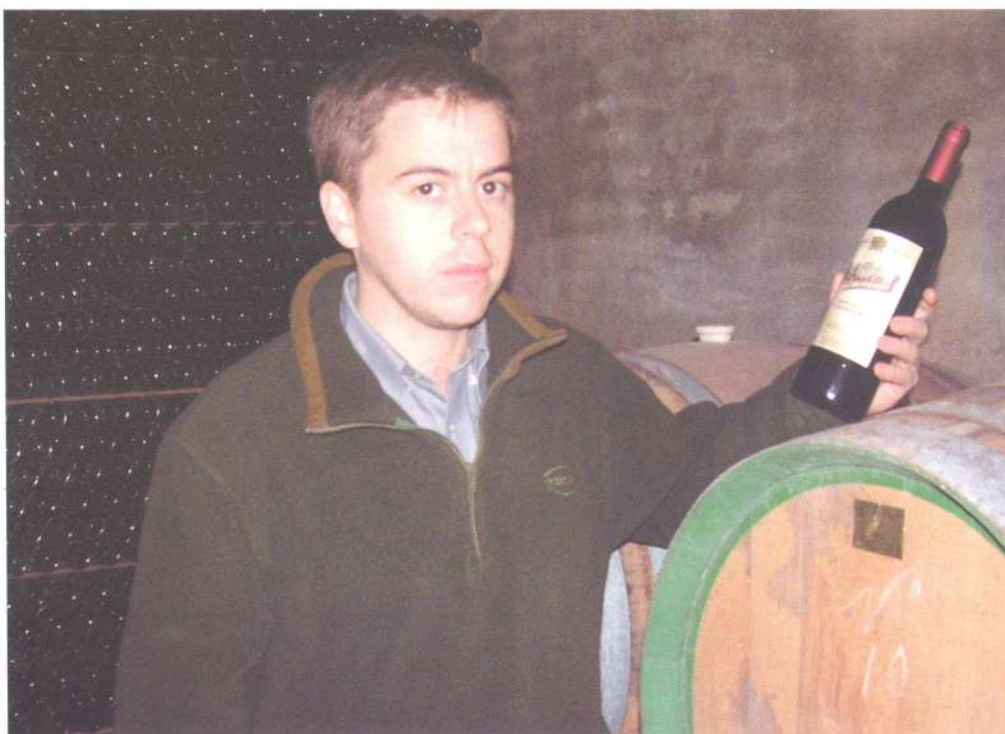
Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se presentaron con enorme éxito en Polonia, concretamente en Varsovia, el pasado día 2 de octubre, un acto con el que el Consejo Regulador restableció, tras el descanso veraniego, su actividad promocional en el extranjero, que tan satisfactoriamente 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 el Centro y el Este de Europa.

Precisamente para intensificar su presencia en estos mercados, las bodegas de la D.O. LA MANCHA también acudieron a Munich y Frankfurt los días 22 y 23 de octubre, reforzando de esta manera las presentaciones que tuvieron lugar el pasado mes de junio.

LOS SECTORES OPINAN

VIHUCAS, S.A.

Victoriano Huerta Carrascosa, actual copropietario de Vihucas, S.A., constituye la cuarta generación en este negocio, iniciado por su bisabuelo allá por el año 1936, aunque tuvo varias interrupciones a lo largo de esos años. Ya en 1982, su padre, Victoriano Huerta Castro, inicia la elaboración en la actual bodega y, desde entonces, se han mantenido.



¿Cómo definiría Vihucas?

Nosotros nos dedicamos exclusivamente a la elaboración de nuestra propia cosecha, de la que seleccionamos las uvas de mayor calidad para su elaboración en nuestras instalaciones y posterior embotellado. De hecho, sólo comercializamos 20.000 botellas, que van destinadas al mercado nacional, si bien, pretendemos llegar a los mercados europeos en breve plazo.

Actualmente, el 95 % del vino que vendemos procede de la variedad Cencibel o Tempranillo, destacando la producción de crianzas, ya que también contamos con una nave de crianza con capacidad para cerca de 200 barricas.

¿Qué tipos de vino comercializan?

Aun que sólo utilizamos la marca Vihu-

cas, además del Crianza Tempranillo al que acabo de hacer alusión, también tenemos vino del año de las variedades Airén y Cencibel o Tempranillo.

¿Qué opina de sus vinos?

Hasta el momento estoy muy satisfecho con los resultados obtenidos, ya que, por ejemplo, este año hemos obtenido un premio Zarcillo y otro en Expo Córdoba, lo que para una bodega pequeña como la nuestra es un aliciente que nos anima a seguir trabajando.

¿Cómo ve el futuro de su bodega en los próximos años?

Nuestro proyecto más importante es la construcción de una nueva bodega, junto a nuestra finca. En conjunto, se trataría de 22 hectáreas de viñedo de las

variedades Merlot, Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Macabeo y Chardonnay. Una vez que hagamos esto, pensamos seguir potenciando nuestra línea de crianzas, llegando hasta las 500 barricas..

De llevar a cabo nuestro propósito, la bodega, que estaría equipada con tecnología punta, se situará a unos dos kilómetros de Villacañas y, junto a ella, se establecería un hostel.

¿Cómo valora el papel de la Denominación de Origen "LA MANCHA"?

Al margen de sus funciones básicas de control, yo veo a la Denominación de Origen como una herramienta de apoyo a las bodegas manchegas, además, creo que esta Zona de Producción tiene muchas posibilidades de crecimiento, en la medida en que se vayan haciendo los vinos que demandan los consumidores, pero sin perder la esencia de las elaboraciones en nuestra tierra. Por ejemplo, está claro que los vinos con crianza son cada vez más solicitados y en La Mancha se dan las condiciones adecuadas para realizar unas excelentes elaboraciones de este tipo de vinos, siempre y cuando seamos exigentes con nosotros mismos, buscando la máxima calidad.

En definitiva, ¿cómo ve el futuro del vino?

La situación es complicada, porque aunque la vitivinicultura ofrece enormes posibilidades, también tenemos grandes problemas, como el exceso de producción, la caída de la demanda, etc. Para mí, una de las soluciones pasaría por acercar a los consumidores a la Cultura del Vino y mejorar su conocimiento sobre este apasionante mundo, porque una vez hecho esto no podrán escapar de él.

Cooperativa Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

Desamparado Irnán Parrilla es presidente de la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario desde 1993

¿Qué destacaría de su labor durante los años que lleva al frente de la cooperativa?

Nuestros logros más importantes han sido la construcción de la nueva bodega y conseguir una mayor estabilidad en ésta, al incorporar personal cualificado en los cuadros de dirección técnica. Además, también hemos conseguido irrumpir de forma importante en los mercados internacionales, primero con vinos a granel y, desde hace algunos años, con vinos embotellados. De hecho, en muy pocos años hemos pasado de no embotellar a superar el millón de botellas. Y nuestras previsiones para la campaña en curso es la de alcanzar los 1,5 ó 2 millones de botellas.

¿Cuáles son las principales características de la Cooperativa Ntra. Sra. del Rosario?

Nuestra bodega elabora entre 22 y 25 millones de kilos de uva por campaña, que proceden de las 3.500 hectáreas con que cuentan nuestros socios. Además, contamos con una nave de crianza con capacidad para 1.000 barricas, dos equipos de frío, depósitos de acero inoxidable y un alto grado de tecnificación en nuestras instalaciones, que están totalmente automatizadas, logrando así una importante economía en recursos humanos.

Pero una de las incorporaciones tecnológicas más importantes ha sido la introducción de dos sofisticados instrumentos de análisis para la uva y el vino. El primero de ellos nos permite conocer con exactitud la calidad de la uva que entra en la bodega, no sólo el grado o la acidez, sino un total de 18 parámetros analíticos, con los que podemos saber si la uva ha iniciado el proceso de fermentación antes de llegar a la cooperativa, si tiene un índice de potasa alto, si hay indicios de podredumbre, etc. De esta manera es mucho más fácil seleccionar la uva de calidad, destinada a la elaboración de vinos con Denominación de Origen, y separarla del resto. Por su parte, el segundo facilita los análisis

rápidos y concisos de nuestros vinos, sin necesidad de recurrir a organismos externos.

¿Cómo afronta la cooperativa Ntra. Sra. del Rosario el futuro?

Nuestro principal reto para el futuro es que la cooperativa sea una institución activa que funcione como una verdadera empresa privada, con dinamismo y buscando incrementar la comercialización de productos totalmente elaborados, es decir, vino embotellado, que es lo que más valor añadido aporta a nuestra empresa.

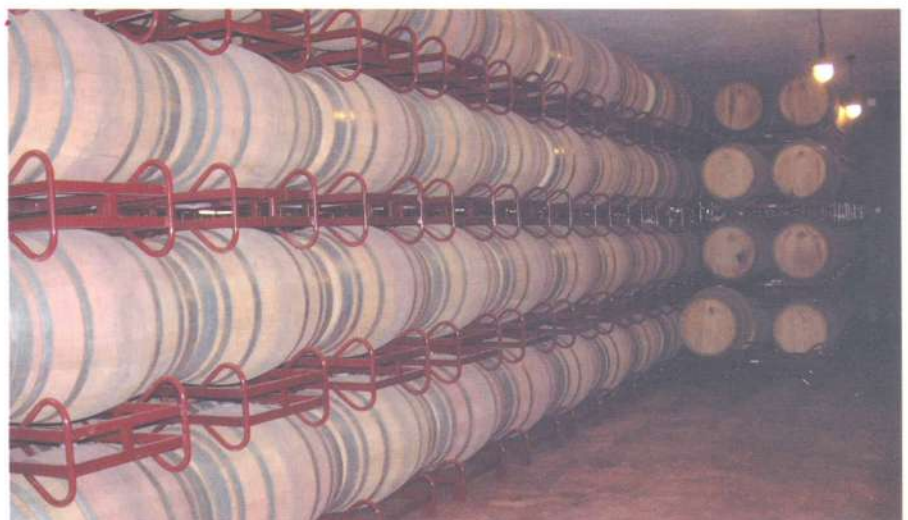
Para poder conseguir esto, y aunque estamos bastante contentos con lo que hemos logrado hasta ahora, en los próximos 4 años tenemos previsto invertir 350 millones de pesetas en mejoras de infraestructura, porque está claro que el proceso en búsqueda de la máxima calidad no se puede dar por concluido nunca.

Mención especial quiero hacer del proyecto de crear una nueva planta para la elaboración específica de varietales, lo que en un futuro no superior a los tres años nos permitirá recoger entre 4 y 5 millones de kilogramos de uva en condiciones idóneas, según la fecha de recolección que corresponda a cada variedad. Esto no sería posible de no haberse producido una gran aceptación de los planes de reestructuración del viñedo entre nuestros socios, que



sólo en el último plan han apuntado 550 hectáreas.

Por ejemplo, en condiciones normales, para el 2002 multiplicaremos por dos nuestra producción de Cencibel o Tempranillo, que será de 1,5 millones aproximadamente, pero, según nuestras previsiones, en muy breve plazo de tiempo dispondremos de un 50 % de variedades tintas y otro tanto de variedades blancas, estando presentes todas las acogidas al Reglamento del Consejo Regulador "LA MANCHA" (Airen, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, y Syrah)



EL CAMPO HABLA

Nutrición en la viña ligada a calidad de vinos

La fertilización de la viña está tradicionalmente vista como una práctica contraria a la calidad del vino. El dilema abonado ó calidad se ha cimentado sobre la base de la utilización de los fertilizantes exclusivamente como herramientas para el aumento de la producción, sin tener en cuenta más factores. De ahí nace la famosa dicotomía de menos kilos de uva es sinónimo de más calidad y, por ende, y más utilizada, la inversa, más kilos - menos calidad. Romper esta relación es imprescindible para la adaptación de la viticultura a las nuevas tecnologías y a los nuevos tiempos. El objetivo actualmente es el de producir tanto como sea posible con la calidad necesaria. Este objetivo es universalmente asumido, habiendo factores económicos y técnicos que lo hacen válido hoy día en la viticultura.

Los parámetros principales de calidad en uva son: nivel de azúcar (sólidos totales), expresados en °Brix; Acidez total, expresado en gr/l, con resultados en el pH del vino; y por último, el índice de formol.

El abonado puede influir en todos o algunos de los parámetros mencionados, no estando clara a veces su influencia, e incluso siendo contradictoria en algunos casos.

■ El **nitrógeno** es el principal responsable en la cantidad de la cosecha en términos generales. Niveles apropiados en el cultivo hacen que el contenido en el mosto de nitrógeno útil por las levaduras sea correcto y por ende facilitan y agilizan el proceso fermentativo, con la incidencia que esto tiene en el vino. Un abonado excesivo en nitrógeno tiene un efecto completamente contrario, pudiendo reducir el °Brix, o provocando fermentaciones excesivamente rápidas. En el campo, el déficit provoca reducción en el

desarrollo de las cepas, mala cosecha (presente y futura) y el exceso induce un fuerte vigor, con reducción en términos generales de cosecha y mala calidad de uva.

■ El **fósforo** se absorbe en menos medida, siendo importante su presencia para obtener una buena cosecha y de calidad. Este elemento forma parte de los enzimas energéticos de la planta, siendo indispensable su presencia para un correcto desarrollo de ésta. En suelos con altos pH, como los de la zona que nos ocupa, tiene una fuerte tendencia a retrogradarse y hacerse poco disponible para las plantas, reduciendo, por tanto, la eficiencia de los fertilizantes.

■ **Potasio.** Elemento principal responsable de la calidad de la cosecha. Favorece la formación de azúcar en fruto. Hay una relación importante entre la aplicación de potasio y el incremento de °Brix en viña. Fuertes incrementos de potasio producen un aumento en la acidez del mosto no deseable, teniendo en términos generales la uva una relación Sólidos totales/acidez menor. Aplicaciones excesivas de potasio provocan en la planta desajustes nutricionales: reducción de los niveles de calcio y magnesio, con un efecto negativo sobre la producción y la calidad, con frutos más blandos y sensibles a ataques de hongos; posible necrosis del raspón, que provoca una mala maduración de la uva al dificultar el paso de elementos nutritivos y agua.

■ **Magnesio, Calcio.** El magnesio es un componente fundamental de la clorofi-

la y, por tanto, es imprescindible para un desarrollo óptimo de la viña y para una buena producción. El calcio tiene un papel importante en la composición de las membranas celulares, dando mayor resistencia al fruto, lo que provoca una menor incidencia de ataques fúngicos. Está involucrado en la translación de azúcares de las hojas al fruto. Puede tener una incidencia sobre los contenidos de los ácidos málico y tartárico por la precipitación de tartrato cálcico principalmente.

■ **Microelementos.** Olvidados a veces, pero de una tremenda importancia en la cantidad y calidad de la uva. El **hierro** está implicado en la formación de clorofila y en la formación de la enzima nitrato reductasa. Por tanto, su influencia en la cantidad de cosecha es importante. Mejora la cantidad de azúcar en el fruto. Su deficiencia es frecuente en CIM. El **boro** es imprescindible en la senescencia del polen, y por tanto es un elemento decisivo en la cosecha. Mejora el contenido de azúcar en los frutos. El **zinc** está implicado en los procesos hormonales de la planta, así como en la translación del calcio. El **manganeso** interviene en la formación de clorofila y **cobre** y **molibdeno** intervienen en procesos relacionados con la asimilación de nitrógeno, bien como componente en sí del enzima, Cu, o como catalizador, Mo.

Una vez en campo existen otros factores agronómicos que afectan a la asimilación de los elementos nutritivos, la producción y la calidad. Existen asimismo factores climáticos que afectan y que no vamos a tratar. Entre los factores de cultivo destacan el patrón utilizado, con enormes diferencias entre unos y otros. La variedad de uva seleccionada. El tipo de cultivo, si es secano o regadío o si es en cultivo tradicional o en espaldera. La poda determina de una manera decisiva la produc-



ción y el manejo del cultivo en todos los casos, y se muestra como uno de los mayores factores limitantes de la producción. El hacer podas más o menos largas no tiene por qué afectar a la calidad de la cosecha si se actúa en consecuencia.

La fertilización debe tener como objetivo el restituir al suelo aquellos elementos nutritivos que la plantación haya exportado, bien sea en forma de fruto o en forma de restos de poda. Es por tanto necesario adaptar ésta a cada parcela y huir de generalidades que pueden provocar, por un lado, una reducción en los rendimientos y calidades obtenidas, bien por exceso o por defecto, y por otro, la contaminación medio ambiental en caso de excesos.

Las extracciones de la viña se pueden cifrar de una manera general como se expresan en la tabla anexa, para cada parte de la planta, en kg. y por tonelada de producción. De esas extracciones, las cantidades necesarias de restitución serán aquellas que se "saquen" de la parcela, bien en forma de uva, o de restos de poda. Las cantidades así obtenidas, en principio, deberían ser los aportes efectivos hechos la campaña en curso. Para calcular la dosis de fertilizantes a aplicar se deben corregir esas cantidades en base al suelo, niveles de materia orgánica, fósforo y potasio y ajustar en base a la eficiencia de los fertilizantes en ese suelo y a la cosecha esperada. Los aportes de materia orgánica deben ser tenidos en cuenta para evitar un exceso de nitrógeno.

No debemos olvidar que la calidad empieza en el viñedo y en los métodos, productos y prácticas utilizadas.

El ritmo de absorción de nutrientes por la viña va aumentando desde la brotación hasta el envero, que es el momento de mayor demanda. En las primeras fases de desarrollo no hay una absorción real de elementos, hasta que haya la suficiente temperatura en el entorno radicular, momento en el cual empieza realmente la absorción. Hasta esa fecha, las reservas de la viña juegan un papel fundamental, siendo a base exclusivamente de estas reservas con las que se inicia la brotación.

El tipo de explotación determina la aportación de fertilizantes. En explotaciones tradicionales de secano o regadío se aplica un equilibrio N-P-K y posteriormente una o varias aportaciones de nitrogenados y/o fertilizantes potásicos. Los

Organos	N · nitrógeno		P · fósforo		K · potasio	
	Kg (l)	%	Kg (l)	%	Kg (l)	%
Racimos	3,5	50,6	1,1	51,3	5,0	54,9
Hojas	1,8	25,3	0,5	25,6	1,8	19,6
Sarmientos	1,3	16,9	0,4	17,9	1,8	19,6
Raíces y tonco	0,4	5,1	0,1	5,2	0,4	5,9
Total	7	100	2,1	100	9	100

equilibrios utilizados son del tipo 1-2-3 (9-18-27) ó 1-1-1 (15-15-15) principalmente. Equilibrios del tipo 1-0,5-1,5 (14-7-25) o similares aparecen como más consistentes con las necesidades, especialmente si son fertilizantes de buena calidad que mejoran su eficiencia. Las cantidades oscilan entre los 300-600 kg/ha para secanos, pudiendo llegar a los 800 kg/ha en regadíos. Aplicaciones localizadas permiten reducir las dosis. Retrasar la primera aplicación en el tiempo, hasta que haya una mayor temperatura, mejora sustancialmente esta eficiencia y se reduce el riesgo de lavado de la parte nitrogenada al mismo tiempo que se evita un exceso de aportes. Parcelas con contenidos en materia orgánica superiores al 2% (lo que no es normal) se consideran que pueden prescindir de la aplicación de este abonado. Las aportaciones de nitrogenados posteriores, en caso de hacerse, pueden fraccionarse para mejorar la eficacia y, sobre todo, no abusar de aportes "extra" de fertilizantes potásicos con el fin de conseguir un mayor °Brix. Estas aportaciones están influenciadas por la climatología y el estado de la parcela. Productos que se pueden utilizar son el nitrato amónico (33% N), nitrato amónico cálcico (27%N), nitromagnesio (22%N) , Hydrán (22-0-15(s)) ó Tropicote (15,5% N-26,6% Ca). Las cantidades variarán en función del fertilizante utilizado y la dosis necesaria. Como se ha mencionado anteriormente, los mejores resultados se consiguen con aportes equilibrados, que conjugan la cantidad de uva esperada con la calidad deseada. La aportación de microelementos se realizará sólo ante una necesidad manifiesta.

En las nuevas explotaciones en riego localizado o aspersión y que practican la fertilización, la aplicación no sólo puede, sino que debe simultanearse con la demanda, aportando simplemente lo que es necesario para la producción esperada. Bien conducida una explotación en estas condiciones permite obtener unos altos

rendimientos de uva sin reducción alguna en la calidad de la cosecha. En estas explotaciones el manejo del agua tiene una importancia capital y necesita de un asesoramiento experto, pero se ha demostrado sobradamente que rendimiento y calidad no están reñidos. Las cantidades y el tipo de fertilizantes empleados en estos viñedos deben ser de alta calidad, bien sólidos solubles o fertilizantes líquidos. Estos últimos han experimentado un impulso notable últimamente, debido a la mejora de la oferta disponible, paso de formulaciones N-P-K a fertilizantes con uno o dos elementos (sistema HydroTerra), así como por ser de un manejo más cómodo y sencillo y una mayor precisión en su dosificación. En fertirrigación los equilibrios utilizados se adaptan sucesivamente a la demanda del cultivo, evitando la aplicación en exceso, que resulta en perjuicio económico y en reducción de la calidad de la cosecha. En este tipo de explotación puede prescindirse del abonado inicial. Las fases del cultivo las podemos resumir en los periodos que van desde el desarrollo del pámpano hasta floración, floración y cuajado, la cierna, el envero, la vendimia y hasta el agostamiento. El fósforo se aplicará desde el inicio con cantidades decrecientes hasta el cuajado, el nitrógeno se aplicará crecientemente hasta el envero, al igual que el potasio. Una fertilización correcta incluye siempre todos los nutrientes, variando sus proporciones. Antes de vendimia (una ó dos semanas) debe dejarse de fertilizar para evitar interferencias en la calidad, para proseguir levemente después con el objeto de crear unas buenas reservas para el año siguiente. Los aportes de agua deben de prologarse durante todo el ciclo evitando los excesos, que tendrían efecto negativo en la uva, pero sí asegurando el balance hídrico correcto de la planta.

CONCURSOS

"VINO Y CULTURA 2001"

Continuando con la línea de vincular el Vino y la Cultura este año el Consejo Regulador decidió ampliar los premios que tradicionalmente convocaba. Para ello, se ha organizado una nueva convocatoria "Vino y Cultura", con la aparición de nuevos premios: "Investigación del Vino", "Divulgación de la Cultura del Vino", "Fidelidad al Vino", "Maestro del Vino", "Al Gusto" y "Comercialización de Vinos".

El acto de entrega de premios tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", en Alcázar de San Juan, el pasado día 25 de octubre, contando con la presencia de numeroso público, entre los que podemos destacar al Delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Juan Ignacio Zoido, el subdelegado del Gobierno en Ciudad Real, Jaime Lobo, el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara y el presidente de la D.O. LA



El Delegado de Gobierno en C-LM firmó en el Libro de Honor del Consejo

MANCHA, Nicolás López Treviño, que comentó el interés de este tipo de actos a favor de la Cultura del Vino.

Con el premio "Investigación del

Vino" se pretende reconocer el esfuerzo de aquellas personas que más han destacado por su trabajo de investigación en torno a la vitivinicultura manchega. En la edición de este año, como ya sucediese en la del año 2000, el premio ha ido a parar a la Universidad de Castilla-La Mancha, si bien, ahora lo ha recibido la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos del Campus de Albacete, por su proyecto "Gestión Integral del Sector Vitivinícola en Castilla-La Mancha", realizado en colaboración con el Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

En este trabajo se ha realizado un minucioso estudio sobre diferentes aspectos de la vitivinicultura castellanomanchega, que abarcan, desde un análisis del viñedo como elemento clave en la vertebración de nuestra región, hasta la dimensión económica y comercial del mismo, además de ver la influencia de los factores agronómicos sobre la calidad de los vinos.

El premio "Divulgación de la Cultura del Vino" ha recaído en dos programas de Televisión Española, "Días





Ganadores de los Concursos "Vino y Cultura" 2001

de Vino" y "De Vinos", y el periódico "La Tribuna de Ciudad Real" por su sección "El Rincón del Vino".

Hay que reseñar que gracias a estos espacios, muchas más personas de nuestra región y de toda España se han podido acercar por primera vez al mundo del vino, ya que estos programas han destacado los aspectos culturales de la vitivinicultura para nuestros pueblos y nuestras gentes.

El galardón "**Fidelidad al Vino**" ha sido entregado a dos grandes colaboradores y amigos de los vinos de la La Mancha, Manuel Soria, de Albacete y Joaquín Muñoz Coronel, de Ciudad Real, dos reconocidos periodistas enamorados del vino que siempre han ofrecido un trato justo a los vinos de nuestra Zona de Producción y que han elogiado el buen hacer de las bodegas de nuestra D.O. en los últimos años.

También se ha nombrado "**Maestro del Vino**" al joven enólogo Tomás Buendía García, actual director técnico de la S.A. T. Santa Rita de Mota del

Cuervo (Cuenca), en reconocimiento a su "buen hacer" y los premios obtenidos a lo largo del año 2001.

No podemos olvidar que la evolución hacia la calidad que se ha dado en la Denominación de Origen "LA MANCHA" hubiera sido imposible sin la introducción de personal cualificado en las bodegas y por ello, el Consejo Regulador ha considerado que era necesario sacar del anonimato a los enólogos, que normalmente permanecen olvidados, siendo mucho más habitual premiar el vino o la bodega.

Con el sugerente nombre de premios "**Al Gusto**" se ha pretendido recompensar la labor del sumiller y del maître que más han destacado en la promoción del vino, haciendo especial hincapié en los de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Contando con el asesoramiento de las Asociaciones de Sumilleres y expertos conocedores del mundo de la Restauración y la Hostelería, juntamente con las bodegas inscritas, ha premiado,

en el apartado de sumiller, a Custodio López Zamorra, presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid, por su labor de asesoramiento y recomendación del consumo de vinos, sin olvidarse de los de la Denominación de Origen "LA MANCHA". Por su parte, en el apartado dirigido a los maîtres, el galardón ha recaído en D. Mariano Castellanos Martín, actual presidente de la Asociación de Maîtres y Camareros de España.

Finalmente, el premio "**Comercialización de Vinos**" recayó en Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete), valorándose, además de su importante presencia en los mercados nacionales e internacionales, su imagen de marca, siempre orientada hacia la calidad, y el que fuera una de las empresas pioneras en la comercialización de vino embotellado dentro de la Denominación de Origen "LA MANCHA".



¿QUIÉN ES QUIÉN?

Censo A **Viticultores** **socios de cooperativas**



Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva (51 años)
La Solana (Ciudad Real)



Juan del Real Baón (42 años)
Quintanar de la Orden (Toledo).



José Luis Parreño Andújar
(48 años). En representación
de S.A.T. La Morenilla
Casas de Benítez (Cuenca).



Fernando Villena Cañas (55 años)
Tomelloso (Ciudad Real).



Juan Luis Lozano Muñoz
(45 años). En representación de
S.A.T. Mateo Lozano
Manzanares (Ciudad Real).

Censo B. Viticultores no socios de cooperativas



Jesús de Juan Espinar (46 años).
En representación de Besana Explotaciones Rurales, S.L.
Tomelloso (Ciudad Real).



Ramón López González (37 años)
Villarrobledo (Albacete).



Jesús María Prieto Fdez.-Layos
(47 años). En representación de Hnos.
Prieto Fernández-Layos
Consuegra (Toledo)

LOS NUEVOS VOCALES

Censo C *Bodegas elaboradoras*



José Gallego Mota (55 años).
En representación de la Cooperativa
Nuestra Señora del Pilar
Villanueva de Alcardete (Toledo).



Luis Huertas Manzaneque
(30 años). En representación de Mostos,
Vinos y Alcoholes (MOVIALSA)
Campo de Criptana (C. Real).

Censo D. Bodegas comercializadoras de embotellado



Ignacio Moreno González
(69 años). En representación de la
Cooperativa Virgen de las Viñas Tome-
lloso (Ciudad Real)

*Nuevo
Presidente*



José Fenollar Ávila (53 años).
En representación de la Cooperativa
Cristo de la Vega
Socuéllamos (Ciudad Real).



Juan Ramón Lozano Bonillo
(54 años). En representación de Bode-
gas Juan Ramón Lozano, S.A. Villarro-
bledo (Albacete).



Miguel Ángel Valentín (42 años).
En representación de Bodegas Centro
Españolas, S.A.
Tomelloso (Ciudad Real).



Alfonso Monsalve Muñoz
(51 años). En representación de Vini-
cola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real).



Antonio Sánchez Sánchez-Roda
(53 años). En representación de
Cosecheros Embotelladores, S.A.
Noblejas (Toledo).

NOVEDADES EN NUESTROS VINOS

NUEVA PRESENTACIÓN

Plaza Mayor

Grupo Solís Avilés, S.L.
Ctra. Santa Cruz, km 4,5
16400 Tarancón (Cuenca)
Tel: 969 320 200
Fax: 969 321 274
e-mail:
gruposolis@gruposolis.net

Fase visual:
amarillo brillante y muy limpio.
Fase olfativa: potentes aromas a fruta que recuerdan a la variedad de la que procede.
Fase gustativa: sabroso, ligero y afrutado.



NUEVA PRESENTACIÓN

Tomillar

Coop. Virgen de las Viñas
Ctra. Argamasilla, s/n.
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel: 926 510 865
Fax: 926 512 130
e-mail: v.viñas@interbook.net
Fase visual: cereza granate intenso con amplios tonos violáceos.
Fase olfativa: destacan notablemente los aromas de la uva Cencibel.
Fase gustativa: en boca es envolvente al paladar, untuoso a la vez que suave.

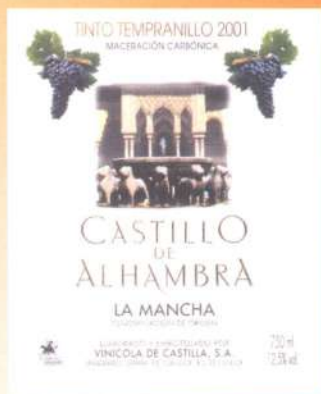


NUEVA PRESENTACIÓN

Castillo de Alhambra

Vinícola de Castilla, S.A.
Polígono Industrial, s/n. 13200 Manzanares (Ciudad Real)
Tel: 926 647 800
Fax: 926 610 466
e-mail: nacional@vinicoladecastilla.com

Fase visual: de color violáceo con gran viveza.
Fase olfativa: aroma floral típico de la variedad Cencibel.
Fase gustativa: gran personalidad en boca, resultando equilibrado, suave y de paso agradable.



NUEVA MARCA

Natura

Bodegas Parra Jiménez.
Glorieta, 4
16650 Las Mesas (Cuenca)
Tel: 967 155 243
Fax: 967 155 243
e-mail:
parrajimenez.bodg@wanadoo.es
Fase visual: atractivo a la vista, con un color rojo rubí intenso.
Fase olfativa: limpio, con gran intensidad frutal y frescura.
Fase gustativa: pleno, fresco, suave y equilibrado.

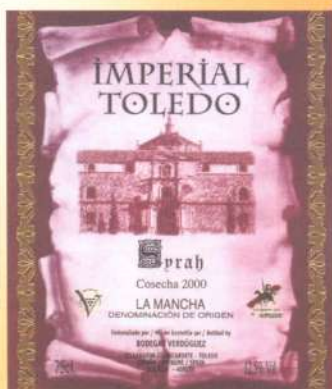


NUEVA MARCA

Imperial Toledo

Bodegas Verdúñez
C/ Los Hinojosos, 1. 45810 Villanueva de Alcardete (Toledo)
Tel: 925 166 394/167 493
Fax: 925 166 148. e-mail:
verdugue@teleline.es

Fase visual: vino brillante y muy intenso de color.
Fase olfativa: aroma a violetas que nos recuerda a la uva de la que procede.
Fase gustativa: paso de boca suave, limpio y personal, con recuerdos de frutas.



NUEVA MARCA

Vega Cristina

J. García Carrión, La Mancha, S.A.
C/ Guardicionero, s/n. 13250 Daimiel (Ciudad Real)
Tel: 926 260094 Fax: 926 260098 rarevalo@jgarciacarrion.es
Variedad Tempranillo
Fase visual: rojo, con tonos violáceos.
Fase olfativa:
aromas complejos con olores de vainilla propios de la crianza.
Fase gustativa:
paso de boca completo y estructurado.



NUEVA MARCA

Señorío de Girón

Bodegas y Vinos Girón y Ortega, S.L.
Hiedra, 20 bajo 02600 Villarrobledo (Albacete).

Tel: 967 141 911
Fax: 967 144 722

Fase visual: limpio, con tono rubí.
Fase olfativa: excelentes aromas varietales, con toques a ciruela.
Fase gustativa: estructurado en boca, con un retrogusto agradable, propio de esta variedad.



NUEVOS ESPUMOSOS

Andante

Bodegas Luis Fernández Fdez.
c/ Campo, 47
13620 Pedro Muñoz (C.Real)
Tel: 926 58 66 42
Fax: 925 19 59 90

Espumoso Extra Brut procedente de cultivo ecológico
Fase visual: color amarillo pajizo, con burbuja fina y persistente
Fase olfativa: elegante, con aroma intenso, limpio y fresco a fruta verde.
Fase gustativa: gran armonía de sabores, con viveza y buena estructura.



NUEVO CRIANZA

Casa Leandro

S.A.T. 3888 Virgen de Loreto
San Antón, 4

13630 Socuéllamos (Ciudad Real)
Tel: 926 539 013
Fax: 926 539 132

Fase visual: color rojo picota.
Fase olfativa: elegantes aromas de la variedad Cencibel, que se suman a los de su crianza, aportando gran equilibrio.
Fase gustativa: amplio paso de boca, con sabor pleno y postgusto equilibrado y personal.



NUEVO CRIANZA

Marqués de Castilla

Bodegas CRISVE (Coop. Cristo de la Vega)
General Goded, 6

13630 Socuéllamos (Ciudad Real)
Tel: 926 530 388, Fax: 926 530 024
e-mail: cristo.vega@interbook.net

Fase visual: de color violáceo con buena evolución.
Fase olfativa: aromas complejos, con toques tostados y vainilla.
Fase gustativa: elegante y robusto en boca.



NUEVO CRIANZA

El Brosquil.

Coop. Ntra. Sra. de los Remedios
Cooperativa, s/n.
45100 Sonseca (Toledo)

Tel: 925 380 322, Fax: 925 381 617
Fase visual: color rojo-rubí, con matices granates.

Variedad Tempranillo
Fase olfativa: intenso y elegante, con aromas complejos procedentes de su crianza.

Fase gustativa: suave y ligero en boca, pero con intenso postgusto y un perfecto equilibrio entre la acidez y la graduación alcohólica.



NUEVO CRIANZA

Campo Mazorrall

Bodegas Mazorrall
Polígono Industrial "El Salvador" Apdo. de Correos 251
02630 La Roda (Albacete).

Tel: 967 445 027, Fax: 967 443 080
e-mail: mazorrall@terra.es

Variedad Tempranillo
Fase visual: color rojo rubí, con destellos granates.
Fase olfativa: franco e intenso en nariz, con aromas especiados y a vainilla.
Fase gustativa: buena armonía y sabroso paso de boca.

• Este vino se comenzará a comercializar a partir de 2002



NOVEDADES EN NUESTROS VINOS

VINO Y GASTRONOMIA

Restaurante La Rejas Las Pedroñeras (Cuenca)

Este prestigioso establecimiento, que ha estado regentado por Manuel de la Osa desde hace más de 20 años, está situado a lado de la carretera que va de Madrid a Albacete (Nacional 301), concretamente a la entrada del municipio conquense de Las Pedroñeras, conocido por ser la capital del ajo, aunque también cuenta con unos excelentes vinos.

El ambiente rústico-mancheño y la amplitud de espacios del local, unido a la tranquilidad que se respira en él, son dos de los elementos que hacen especial a Las Rejas, pero este restaurante destaca, sobre todo, por su cocina regional actualizada y exquisita, conservando las

materias primas típicas de la cocina manchega, pero dándole un toque más moderno y renovado a sus platos.

Las Rejas está preparada para albergar con toda comodidad a unas 60 personas, ya que, además del salón principal, cuenta con dos anexos y un comedor privado, siendo la amplitud de espacios una de las principales particularidades que pueden encontrar los comensales de este restaurante.

Su clientela es variada y procede de muy diversos puntos, no sólo de la región, sino de toda España, debido al prestigio del que goza el local.

Su sumiller, Federico de la Osa Moya, asegura que la carta de vinos del



restaurante tiene multitud de referencias de la mayoría de regiones vitivinícolas de España, pero que los primeros en ofrecerse son los vinos de la región, de los que cuenta con una lista tan larga que no sería posible reproducir en tan corto espacio.

Hay vinos de Mota del Cuervo, Tomelloso, Manzanares, El Provencio, Villa de Don Fadrique, Villarrobledo, Las Pedroñeras, Puebla de Almoradiel, Consuegra, Pozoamargo, etc.



Queso con frutos secos y habas de cacao

Ingredientes

100 gr. de queso fresco, 200 cc. de nata, tomillo, frutos secos (avellanas, piñones y almendras), hojas de rúcula, acelga roja y diente de león, vinagre de Módena, aceite de oliva, sal y pimienta y sopa de parmesano (queso parmesano, nata, vainilla y romero)

Preparación

Triturar el queso fresco en la termomix y, cuando esté hecho una pasta, se le añaden la nata y el tomillo en polvo, y se monta. En un plato se ponen la crema de queso, los frutos secos tostados, la sal y la pimienta. Finalmente, se añaden las habas de cacao alrededor y se decora el plato con las hojas de rúcula, acelga y diente de león.



Chocolate con azafrán

Ingredientes para la crema de azafrán

400 gr. de leche, 400 gr. de nata, 20 gr. de miel, 150 gr. de azúcar, 4 yemas de huevo y 3 gelatina.

Ingredientes para el helado de chocolate

650 gr. de nata, 250 gr. de leche, 200 gr. de cacao y 7 yemas.

Preparación

Se añaden todos los ingredientes de la crema de azafrán en la termomix durante cinco minutos hasta que coja cuerpo. Después, se pone a punto con azafrán y triple seco. El helado también se pone en la termomix y luego pasa al congelador.

Bienestar por dentro...

S

eguros Agrarios 2001

... y bienestar por fuera...

Pídanos
su obsequio
al contratar
su seguro



CAJA RURAL

LOS VINOS JÓVENES 2001 TUVIERON UNA GRAN ACEPTACIÓN EN MADRID

Más de 3.000 personas se pasaron por la presentación de los Vinos Jóvenes 2001 de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que tuvo lugar los días 27 y 28 de noviembre en el Hotel Occidental Miguel Ángel de Madrid. Entre el público asistente destacó la presencia de distribuidores, res-

tauradores, enotecas y tiendas especializadas, sumilleres, periodistas especializados en vinos y profesionales liberales amantes del vino, que vieron en esta exposición el marco idóneo para el descubrimiento de unos vinos sorprendentes.

Esta ha sido la cuarta vez que se ha elegido a Madrid como lugar de lanzamiento para los vinos de calidad manchegos, al ser considerado por las bodegas de la D.O. como el mercado natural de los vinos de La Mancha, cuyas elaboraciones han mejorado de forma extraordinaria en los últimos años, gracias a las grandes inversiones realizadas por las bodegas, que han modernizado sus infraestructuras con la introducción de maquinaria de última tecnología en la elaboración de vinos e incorporado personal cualificado.

No obstante, a los vinos manchegos aún les queda un enorme potencial por explotar, debido fundamentalmente al desconocimiento de sus características por parte de muchos consumidores, por

La D.O. "LA MANCHA" ha demostrado con creces que, hoy por hoy, es capaz de elaborar unos vinos de enorme calidad dentro del contexto nacional e internacional

lo que presentaciones como ésta son de enorme trascendencia para conseguir un mayor desarrollo de su comercialización.

Además, según indicaron numerosos hosteleros y restauradores asistentes a la presentación, lo que es evidente es que la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha demostrado con creces que, hoy por hoy, es capaz de elaborar

unos vinos de enorme calidad dentro del contexto nacional e internacional, lo que, por otra parte, ha permitido a los vinos manchegos alcanzar importantes cuotas de mercado en toda Europa, sobre todo en los países con mayor demanda, como Gran Bretaña y Alemania.

También sorprendió a muchos la gran diversidad varietal de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", donde a los tradicionales Airén y Macabeo, en blancos, y Cencibel o Tempranillo y Garnacha, en tintos, se han sumado otros de gran calidad, como los Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah.

La inauguración oficial del acto se celebró en la tarde del día 27 durante un cóctel dirigido a los medios de comunicación especializados en temas vitivinícolas y gastronómicos y estuvo presidida por el Delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Juan Ignacio Zoido, quien estuvo acompañado por numerosas autoridades del Ministerio de Agricultura, como el Director de Alimentación, Francisco Simón Vila, y el subdirector de Denominaciones de Calidad, Antonio Moscoso.

También estuvieron presentes los Subdelegados del Gobierno de las 4 provincias que comprende la Denominación de Origen "LA MANCHA" (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo), la Subsecretaría de Administraciones Públicas, Dolores de Cosperal, y el Director de Promociones del ICEX, Alfredo Bonet, junto con otras autoridades y representantes de numerosas



embajadas acreditadas en España, mientras que por parte de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, asistió el director del Instituto de la Viña y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares.

Tras la presentación, el periodista y gastrónomo Luis Cepeda ofreció una breve charla en la que mostró al público asistente una nueva visión sobre los vinos manchegos y su maridaje gastronómico, elogiando la gran posibilidad de combinaciones de los jóvenes varietales manchegos y su excelente calidad.

Como conclusión a este acto se hizo entrega de los Premios "Joven 2001", con los que el Consejo Regulador "LA MANCHA" pretende reconocer el trabajo de los verdaderos transmisores de la Cultura del Vino al consumidor final, es decir, los directores de hotel, sumilleres y maîtres. Concretamente se premió a aquéllos que, además de por su juventud y profesionalidad, trabajasen en establecimientos de relevancia en los que hubiese una digna representación de los vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA".

El premiado en la categoría de "Joven Sumiller" ha sido Luis García de la Navarra Montoro, de 30 años y actual sumiller del restaurante Aldaba de Madrid, que cuenta con 640 referencias de vino, mientras que en la de "Joven Maître" el premio ha ido a parar



Ganadores "Joven 2001"

a Raúl García Baltasar, que con sólo 26 años desempeña esta función en el restaurante Albatros.

En cuanto a los directores de hotel, el premiado fue Juan Maza Arroyo, de 32 años, que desarrolla esta tarea en el Hotel Occidental Miguel Ángel.

En definitiva, se trató de un acto donde una treintena de bodegas manchegas dieron a conocer sus vinos a todas aquellas personas interesadas en descubrir las virtudes de sus nuevas elaboraciones. Además, hay que tener en cuenta que las valoraciones hechas

hasta ahora por el Comité de Cata indican que los Vinos Jóvenes 2001 poseen unas características organolépticas y analíticas excelentes, tanto en el caso de los blancos como en el de los tintos. En los primeros podríamos hablar de vinos que destacan por su frescura, frutuosidad y equilibrio en su graduación alcohólica, acidez y extracto, mientras que los tintos destacan por ser vinos cubiertos, con cuerpo, gran intensidad aromática y un perfecto equilibrio.

LISTADO DE BODEGAS PARTICIPANTES EN LA PRESENTACIÓN JÓVENES 2001

■ ALBACETE

BODEGAS MAZORRAL (MURIMPEX, S.A.) de La Roda.
COOP. DEL CAMPO LA UNION de Tarazona de La Mancha.
BODEGAS AYUSO, S.L. de Villarrobledo.
BODEGAS JUAN RAMON LOZANO, S.L. de Villarrobledo.

■ CIUDAD REAL

AUGUSTO ANGORA QUIROS de Alcázar de San Juan.
BODEGAS VIÑASORO, S.L. de Alcázar de San Juan.
COOPERATIVA LA UNION de Alcázar de San Juan.
BODEGAS NARANJO, S.L. de Carrión de Calatrava.
VIDAL DEL SAZ RODRIGUEZ de Campo de Criptana.
BOD. YUNTERO (COOP. JESUS DEL PERDON) de Manzanares.
VINICOLA DE CASTILLA, S.A. de Manzanares.
COOP. SANTA CATALINA de La Solana.
BOD. CRISVE (COOP. CRISTO DE LA VEGA) de Socuéllamos.
BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A. de Tomelloso.
COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS de Tomelloso.
VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L. de Tomelloso.

COOP. AGRICOLA EL PROGRESO de Villarrubia de los Ojos.

■ CUENCA

COOP. DEL CAMPO SAN GINES de Casas de Benítez.
COOP. LA MAGDALENA de Casas de Haro.
COOP. NTRA. SRA. DE MANJAVACAS de Mota del Cuervo.
ENOMAR, S.L. de Mota del Cuervo.
COOP. SAN ISIDRO LABRADOR de Las Pedroñeras.
COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO de El Provencio.

■ TOLEDO

COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ de Corral de Almaguer.
VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L. de Noblejas.
COSECHEROS EMBOTELLADORES, S.A. de Noblejas.
FINCA LABLANCA, S.L. de La Puebla de Almoradiel.
BOD. ENTREMONTES (COOP. NTRA. SRA. DE LA PIEDAD)
 de Quitanar de la Orden.
BODEGAS HNOS. RUBIO, S.L. de Villasequilla.

NOTICIAS DE BODEGAS

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" intensifican su presencia en Internet

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", siempre atentos a todos los adelantos tecnológicos, tanto a la hora de mejorar la calidad, como a la de ayudar en la comercialización, disponen a partir de ahora de un nuevo canal de venta en Internet.

La iniciativa la ha llevado a cabo Bodegas Verdúñez de Villanueva de Alcardete (Toledo), que ha puesto en marcha un ambicioso proyecto con la intención de comercializar sus vinos, todos ellos acogidos a la Denominación de Origen "LA MANCHA", a través de la Red, desarrollando una tienda virtual.

Esta bodega ha sacado al mercado su extensa gama de vinos varietales bajo la marca "Imperial Toledo", dentro de la que se agrupan tintos jóvenes Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, así como vinos de Crianza, Reserva y Gran reserva, mientras que en blancos jóvenes están presentes las variedades Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay, y en Vinos Ecológicos, tienen tintos de la variedad Tempranillo y blancos Airén.

Estos vinos, que únicamente se pueden adquirir en la propia bodega o en la dirección de Internet www.imperialtoledo.com, se pueden suministrar en botellas solas o acompañadas de una magnífica estuchería de madera con herrajes castellanos.

Bodegas Centro Españolas celebra su décimo aniversario

Para celebrar su X aniversario, Bodegas Centro Españolas, cuya principal marca es Allozo, organizó en la sala del Brandy Casajuna de esta bodega la presentación del libro "Los sabores perdidos", de Lorenzo Díaz e ilustrado por el manchego José Luis Cabañas. Tras este acto, los numerosos invitados pudieron disfrutar de un cóctel en el que se ofreció el vino "Allozo Decenio", un gran reserva de 1992 de edición limitada y presentado en una botella magnum.



La Cooperativa Santa Catalina organiza una cata en el Casino de La Solana

El pasado día 13 de diciembre la Cooperativa Santa Catalina ofreció una cata de sus nuevos vinos en el Casino de La Solana (Ciudad Real) dirigida a la Hostelería y la Restauración de la localidad y pueblos limítrofes, así como a diversos medios de comunicación comarcales y regionales, ya que entre los asistentes estaba el presentador del programa "De Vinos" de Televisión Española en Castilla-La Mancha, Carlos de la Morena.

Por su parte, el presidente de la cooperativa, Gregorio Martín Zarco, agradeció



a los socios de la cooperativa el gran esfuerzo inversor de los últimos años, que ha hecho posible que esta bodega esté preparada para afrontar los grandes retos de comercialización que se le presentan.

Importantes mejoras en la Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz

El pasado mes de noviembre concluyó la primera fase de las obras de ampliación y mejora de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo), que ha desembolsado una cantidad próxima a los 400 millones de pesetas entre los años 2000 y 2001, lo que le ha permitido crear dos nuevos grupos de vendimia, 24 depósitos de 225 mil litros, 12 autovaciantes, equipos de control de temperaturas, 5 depósitos de acero inoxidable de 1.200.000 litros para almacenamiento y una nave subterránea de 1.500 m², con capacidad para 3.500 barricas, que se irán incorporando a la bodega según las demandas del mercado.

Además, esta bodega tiene previsto seguir invirtiendo de forma importante en los próximos años, construyendo nuevos depósitos, finalizando la nave de crianza y la planta de embotellado, cubriendo todos los depósitos de la nueva bodega, etc.

Bodegas Viñasoro lleva sus nuevos vinos al Casino de Madrid



El pasado día 3 de diciembre tuvo lugar en el Casino de Madrid la presentación de los nuevos vinos de Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), una cita a la que acudieron algunos de los más prestigiosos restauradores y responsables de tiendas especializadas de la capital de España

Según indicó la Directora General de Bodegas Viñasoro, Juana Astilleros, la marca Viñasoro tiene como único objetivo la alta restauración y las tiendas especializadas. Ésta explicó los motivos por los que una bodega de estas características había decidido establecerse dentro de la Zona de Producción "LA MANCHA", argumentando que la gran diversificación varietal que hoy existe en los campos manchegos, la profesionalidad de los técnicos que hoy trabajan en sus bodegas y las grandes inversiones en mejora de infraestructuras y, sobre todo, en introducción de tecnología punta, convertían a LA MANCHA en el lugar idóneo para situar Bodegas Viñasoro, que nace con la aspiración de ser una bodega de referencia dentro de la D.O. y del mundo vitivinícola español en general.

En su charla, Juana Astilleros, que fue la encargada de presentar la bodega al público asistente a este acto, que estaba dirigido exclusivamente a un selecto grupo de público procedente de la Distribución, la Prensa Especializada y la Restauración de Madrid, también dejó constancia de la cuidadosa selección de vinos llevada a cabo por Viñasoro en todos sus vinos y aclaró que pronto comenzarán las obras de Construcción de las nuevas instalaciones de Bodegas Viñasoro en Alcázar de San Juan, cuyos terrenos se encuentran junto a la carretera que va de Alcázar a Manzanares y estarán muy próximos a la futura autovía de los viñedos, que será la auténtica arteria del vino, no sólo de La Mancha, sino de toda España.

Alejandro Fernández Pesquera inaugura su nueva bodega en Campo de Criptana

El pasado día 12 de diciembre se inauguró la bodega Alejandro Fernández Tinto Pesquera, S.L. de Campo de Criptana, un acto que, entre otros, contó con la asistencia del presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José Bono.

Esta bodega, que inició su actividad en La Mancha en 1999, acaba de sacar su primer vino de crianza con Denominación de Origen con la marca El Vínculo y, según indicó su dueño, toda la cosecha de ese año está vendida en diferentes mercados europeos.

Virgen de las Viñas presenta los Vinos de la Campiña 2001

La cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso presentó sus Vinos Jóvenes en el hotel Santa Cecilia de Ciudad Real el pasado día 29 de noviembre, en un acto que congregó a la distribución, la hostelería, la restauración y la prensa de la capital provincial.

En total, unas 300 personas se dieron cita en esta presentación, uno de los primeros actos públicos del actual presidente de la cooperativa, Rafael Torres Ugena, quien estuvo acompañado por el director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares, que fue el encargado de comentar los vinos al público asistente. El encargado de cerrar el acto fue el presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real, Nemesio de Lara.

También estuvieron presentes el Consejero de Agricultura, Alejandro Alonso, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, y el su secretario, Alfonso Alonso Ramos.

En dicho acto se pudieron degustar los nuevos Lorenzete blanco airén y cencibel rosado, junto con el Rocío semidulce y el Tomillar blanco airén de fermentación en barrica y tinto cencibel o tempranillo de maceración carbónica. También estuvieron presentes los vinos de Crianza y Reserva que elabora la cooperativa más grande de Europa.



EL CONSEJO REGULADOR ENTREGA LOS PREMIOS "VINOS DE LA MANCHA"

La Denominación de Origen "LA MANCHA" celebró el día 4 de diciembre la entrega de los Premios "Vinos de La Mancha", que se engloban dentro de las actividades que organiza el Consejo Regulador en torno al Vino y la Cultura.

En primer lugar tuvo lugar la inauguración de las Exposiciones Nacionales de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha" en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, por parte del director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares, el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, y el propio presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Nicolás López Treviño.

Tras poder observar los magníficos cuadros y obras expuestas, la comitiva se desplazó a la sede del C.R.D.O. LA MANCHA, donde se celebró el acto de entrega de premios de los Concursos de Literatura, Pintura, Fotografía y Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas "Vinos de La Mancha", en los que el Consejo Regulador ha desembolsado tres millones de pesetas.

Resaltar también que, tras tres años en los que esta entrega de premios se celebraba en Madrid, coincidiendo con la presentación de los Vinos Jóvenes de



la D.O. LA MANCHA, ha vuelto a Alcázar de San Juan, puesto que es en esta localidad donde se pueden visitar las Exposiciones de Pintura y Fotografía.

En su discurso de apertura, el presidente del C.R.D.O. LA MANCHA felicitó a todos los participantes y, especialmente, a los ganadores, por la alta calidad de los trabajos presentados, así como el nivel de los restaurantes y tiendas especializadas participantes, lo que hizo muy difícil la elección.

Además, López Treviño, para quien este acto supuso su última aparición pública como presidente de la Denominación de Origen "LA MANCHA", aprovechó para despedirse y desear la mejor de las suertes al nuevo Pleno del Consejo Regulador, que tomó posesión el pasado día 10 de diciembre, en la seguridad de que "seguirán luchando por situar a los vinos de esta Denominación de Origen en el lugar de privilegio que merecen.

Por lo que se refiere a la VII Concurso Nacional de Pintura, la exposición, que ha estado abierta desde el 4 de diciembre hasta el 29 del mismo mes, ha contado con unos 40 cuadros, que se seleccionaron por su calidad y adecuación al tema propuesto, de entre todas las obras presentadas, que superaron el

centenar.

Además, de entre los cuadros seleccionados para la exposición, el Consejo Regulador decidió adquirir seis, siguiendo las recomendaciones de un Jurado asesor, hasta completar un gasto aproximado de un millón y medio de pesetas.

En cuanto a la VIII Exposición Nacional de Fotografía, este año se ha realizado la segunda Convocatoria Extraordinaria de Fotografía Antigua Vitivinícola, con el fin de recuperar en imágenes la vitivinicultura de los años 40, 50 y 60, base de lo que son hoy la Vid y el Vino en La Mancha; toda una forma de vida de la que podemos y debemos sentirnos orgullosos.

Por lo que se refiere al Concurso de Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, destacar que estaba dividido en dos categorías. En la de Hostelería y Restauración el primer premio lo han obtenido exaequo los restaurantes "Epílogo 1920" de Tomelloso y "El Bohío" de Illescas, mientras que el accésit ha sido para "Nuestro Bar" de Albacete. Por su parte, en la categoría de tiendas especializadas el primer premio fue para el establecimiento "Valentín Moreno e Hijos", mientras que el accésit recayó en la Vinoteca "Al Qatar" de Madrid.



Obra premiada en el VII Concurso Nacional de Pintura "Vinos de La Mancha"



Ganadores premios "Vinos de La Mancha"

Finalmente, los dos autores premiados en el Concurso Literario, Manuel Terrín Benavides por su obra "Salmo Manchego de la Viña y del Vino" y Luis García Pérez por el poemario "El amor es un vino que prodigan las manos", dieron lectura a dos bellos fragmentos con los que concluyó el acto, que fue clausurado por el director del IVICAM, Alipio Lara.

También es oportuno recordar que ya han transcurrido ocho años desde que el Pleno del Consejo Regulador "LA MANCHA" decidió potenciar el acercamiento entre los vinos de calidad manchegos y la Cultura, organizando para ello diferentes actividades, como los Concursos de Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, las Exposiciones de Pintura y Fotografía o el Certamen Literario "Vinos de La Mancha", que cada vez gozan de mayor aceptación.

Precisamente debido a este éxito, el Consejo se decidió seguir potenciando este tipo de actividades, creando nuevos premios, como los que poco antes se otorgaron al "Maestro del Vino" (enólogo o director técnico de una bodega manchega más destacado), "Al Gusto" (al sumiller y al maître más valorado), a la "Comercialización de Vinos" (bodega inscrita), "Investigación del Vino" (trabajo técnico que tuviese repercusión sobre los vinos manchegos), a la "Divulgación de la Cultura del Vino" y la "Fidelidad al Vino".

LISTADO DE PREMIADOS

VIII Exposición Nacional de Fotografía "Vinos de La Mancha"

- D. Manuel Paniagua Saelices
- D. Antonio Reales Parra
- D. Antonio Martínez Meco
- Dña. Dolores Mazuecos Cantero
- D. Antonio Sanz Escudero

VII Exposición Nacional de Pintura "Vinos de La Mancha"

- D. Miguel Ángel Jiménez Manteca por su obra "*Hija del Viento*"
- D. Enrique Alonso Hervás por su obra "*Luz de Bar*"
- D. Rafael Abenójar Isunza por su obra "*El Podaor*"
- D. Javier Torices por su obra "*El Cocedero*"
- D. Sergio Vidal Luna por su obra "*Vino Tinto*"
- D. Diego Muñoz por su obra "*Primavera en La Mancha*"

VIII Concurso Nacional "Vinos de La Mancha" para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas

Hostelería y Restauración

- Primer premio exaequo
- "*Epílogo 1920*" de Tomelloso (Ciudad Real)
 - "*El Bohío*" de Illescas (Toledo)
- Accésit
- "*Nuestro Bar*" de Albacete

Tiendas especializadas

- Primer premio
- "*Valentín Moreno e Hijos*" de Guadalajara
- Accésit
- Vinoteca "*Al Qatar*" de Madrid

VII Certamen Literario "Vinos de La Mancha"

Primer premio

- D. Manuel Terrín Benavides por su obra "*Salmo Manchego de la Viña y del Vino*"

Segundo premio

- D. Luis García Pérez por su obra "*El amor es un vino que prodigan las manos*"

CONOCER NUESTROS PUEBLOS

Alcázar de San Juan

"Corazón de La Mancha"



Según los hallazgos arqueológicos encontrados en los últimos años, parece ser que este pueblo manchego ha estado habitado desde unos 3000 años antes de Cristo e, incluso, se han encontrado restos de la Edad de Bronce.

En tiempos de Roma, el historiador Tito Livio hace varias referencias al poblado celtíbero de Alces, que se supone que estuvo situado en torno a la ciudad actual, aunque otros expertos la sitúan en las afueras del casco urbano. En todo

caso, de lo que sí hay evidencias es de su época romana, conservándose unos espléndidos mosaicos del siglo IV que pertenecieron a una villa romana situada en pleno centro de la ciudad.

De su pasado árabe, pese a su nombre (Alcázar = fortaleza), hay muy pocos datos y es a partir del siglo XIII, cuando más testimonios gráficos se encuentran, ya que fue entonces cuando se realizó la repoblación de la comarca por parte de la Orden Militar de San Juan de Jerusalén. De aquí la razón de

la segunda parte del nombre del pueblo (San Juan).

Además de un importante nudo de comunicaciones en el centro de La Mancha, con una de las principales estaciones de ferrocarril de España, Alcázar de San Juan es sede de numerosos edificios públicos y organismos oficiales que cubren las necesidades de su comarca, una de las más pobladas y económicamente más activas de Castilla-La Mancha. De hecho, aquí se encuentra la sede del Consejo



Iglesia de Santa María La Mayor



Torreón de D. Juan de Austria

Regulador "LA MANCHA", un edificio finalizado en 1992, pero de una belleza arquitectónica indiscutible, pudiéndose destacar su patio manchego y el Museo del Vino que allí se encuentra.

Entre otros edificios de interés, podemos resaltar la Iglesia de Santa María la Mayor, con un bello retablo de estilo barroco en su altar mayor y una portada renacentista en una de sus capillas, que está superpuesta a otra de origen mudéjar, con restos de yeserías. También es digno de mención el Torreón del Gran Prior de los Hospilataarios, situado junto a la iglesia antes citada y más conocido como Torreón de Don Juan de Austria. Se trata de una torre de dos cuerpos rematada por almenas, aunque en su interior alberga tres plantas.

Hay otros edificios dignos de ser visitados, como el Museo Municipal (antigua posada de Sto. Domingo), en el que se albergan restos arqueológicos y diferentes exposiciones temporales; el Pasaje, un edificio comercial que data de principios del siglo XX o la iglesia de San Francisco, un edificio de estilo gótico de transición que data del primer tercio del siglo XVI.

El Ayuntamiento preside la Plaza de España, centro neurálgico de la ciudad, en la que se levantan altivas las esculturas de Don Quijote y Sancho Panza, símbolos indiscutibles de una localidad a la que tampoco le faltan los tradicionales molinos manchegos, asentados en un cerro próximo y que refuerzan la identidad de un pueblo que presume de ser el Corazón de La Mancha.

Además, y aunque en este asunto hay muchas discrepancias, no son pocos los entendidos que aseguran que Miguel de Cervantes nació en Alcázar de San Juan, encontrándose su partida de nacimiento en la parroquia de Santa María la Mayor. Esto justificaría aún más el buen conocimiento que de La Mancha tenía nuestro más insigne escritor.

La vinculación de Alcázar con el vino de La Mancha es casi tan antigua como éste. Además de la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA", esta localidad manchega es una de las puntas de lanza del sector vitivinícola en la



Esculturas de Don Quijote y Sancho situadas en la Plaza de España




Museo del Vino de C.R.D.O. "LA MANCHA"

región, ya que cuenta con una Estación de Viticultura y Enología dependiente del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha. Además, en ella se estableció la primera cooperativa de segundo grado dedicada al vino de la región, Baco (Bodegas Asociadas Cooperativas) y también aquí está la sede de la Unión de Cooperativas de Castilla-La Mancha (UCAMAN), además de un buen número de bodegas acogidas a la Denominación de Origen:

Augusto Angora Quirós, Bodegas y Bebidas Grandes Vinos, S.L., BACO (Bodegas Asociadas Cooperativas), Bodegas La Tercia (Jesús Sánchez-Mateos Campo), Bodegas Viñasoro, S.L., Cooperativa La Unión, Juan Antonio Guillermo Mendieta, Juan

Quiralte Racionero, María Teresa Ortega Rivas, UCAMAN (Planta embotelladora móvil) y Vinícola de la Alameda, S.L.

En cuanto a la gastronomía, decir que, al margen de los típicos platos manchegos (duelos y quebrantos, asado, calde-reta, pisto, gachas, migas, etc.) que se pueden encontrar por toda la región, Alcázar es famosa, sobre todo, por sus tortas, un bizcocho hecho con harina, leche, huevos y azúcar, que mejora aún más si se utiliza como base de "la bizcochá", un postre netamente alcazareño en el que se combina la torta esponjada en leche hervida, con canela y azúcar espolvoreada y, si se gusta, un chorrito de brandy.



El mejor fichaje de tu vida

PLANES DE PENSIONES

Si quieres ganar el partido más importante de tu vida, sólo tienes que fichar por un equipo con espíritu ganador: el equipo de **Planes de Pensiones de Caja Rural**. 6 Planes de primera que te asegurarán una jubilación envidiable.

Porque con cada uno de ellos, disfrutarás de una **interesante rentabilidad y un ahorro fiscal de hasta el 48%**. Además con la máxima flexibilidad en las aportaciones y la movilidad que necesitas para cambiarte de un Plan a otro, sin coste alguno.

Ven a Caja Rural y elige el Plan de tu vida.

**RGDinero • RGUno Renta Fija • RGDos Mixto 40
RGTres Mixto 75 • RGCuatro Renta Variable
RuralCoop**

**Y ahora hasta el 31 de Diciembre
llévate un magnífico regalo***



* Por nueva suscripción, aportaciones o traspasos superiores a 1.202,02 € (200.000 ptas.)
Infórmate en las oficinas de Caja Rural sobre las bases de la promoción.

