

## XV CONCURSO A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS Y XII CONCURSO A LA PRESENTACIÓN



► EL CAMPO HABLA. Gestión Integral del Viñedo  
► PRESENTACIONES EN CENTROEUROPA

► LA MERLOT EN LA MANCHA  
► PREMIOS PARA LOS VINOS DE LA D.O.

# Editorial

## *Los nombres del vino manchego*

**A**unque resulta innecesario comentar la vinculación que hay entre La Mancha y el vino desde tiempos inmemoriales, no es menos cierto que el verdadero salto se da en la segunda mitad del siglo XIX, con la aparición de múltiples bodegas y grandes cooperativas. Es en esta época cuando el paisaje manchego se convierte definitivamente en el “Mar Verde” que hoy es.

Por otro lado, aunque los vinos de La Mancha obtienen su primer reconocimiento oficial en tiempos de la Segunda República, concretamente en 1932, los avatares de la Guerra pospusieron hasta 1966 la obtención de la primera certificación de Origen, pasándose a llamar Denominación de Origen de “Mancha, Manchuela, Méntrida y Almansa”.

Pero la Denominación de Origen tal y como hoy se la conoce (“LA MANCHA”) data de 1973, cuando se crea el Consejo Regulador provisional, tras acordarse la segregación del Consejo del año 66, y poco después su reglamento. Es a partir de esta fecha cuando los vinos de calidad manchegos comienzan a dar un salto cualitativo que se prolonga hasta nuestros días.

Pero para que esto haya sido posible, ha sido necesario el esfuerzo de muchos hombres y mujeres de los que hoy, cuando los vinos manchegos ya tienen un reconocimiento internacional, si bien, aún están muy lejos de su verdadero potencial, no nos podemos olvidar por el enorme esfuerzo que han venido realizando en los últimos 30 años, en los que han luchado (muchos de ellos todavía lo siguen haciendo) por conseguir que los vinos de La Mancha tengan la calidad que hoy pueden demostrar.

Por todo ello, desde Consejo Abierto hemos considerado oportuno abrir una sección en la que se plasmen las anécdotas y experiencias vividas por todos aquéllos que han ido creando la historia moderna del vino de La Mancha (gerentes de bodegas y cooperativas, enólogos y expertos en vitivinicultura, antiguos vocales de la Denominación de Origen, etc.).

En los próximos números, estos hombres y mujeres que han marcado y marcan la historia del vino de La Mancha nos contarán como han vivido ellos la evolución de nuestros vinos desde los diferentes puestos de responsabilidad que han desempeñado, así como los augurios que dan a nuestra Zona de Producción, la más extensa del mundo y una de las que mayor calidad ofrecen en su vinos.

Alcázar de San Juan

Julio 2002

 **Edita**

.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

Gestión integral del viñedo

 *Página 8*

Noticias de bodegas

 *Página 10*

Premios a la calidad de

los Vinos Embotellados

y a la Presentación

 *Página 12*

Novedades en nuestros vinos

 *Página 14*

Promociones en Europa

 *Página 17*

Vino y Gastronomía

Restaurante Quintanar

 *Página 18*

La Merlot en La Mancha

 *Página 20*

Premios a los Vinos con

D.O. "LA MANCHA"

 *Página 22*

Nuestros pueblos

Mota del Cuervo

 **Portada**

Premios a la Calidad

 **Fotografía**

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

 **Fotomecánica e impresión**

Gráficas Francisco del Moral, s.a.

953 511351

info@graficasdelmoral.com

CUL-2241997

 **Cata de vinos manchegos para la Asociación de Diplomáticos Extranjeros**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" organizó una cata comentada de vinos para la Asociación de Diplomáticos Extranjeros ante el Reino de España, un acto que tuvo lugar el pasado día 22 de mayo en la sala principal del Bussines Centre, situado en el Palacio de Miraflores de la Carrera San Jerónimo de Madrid.

Destacar que la cata se limitó a 50 personas, aunque había muchas más solicitudes, y que todos los presentes, la mayoría miembros de diferentes embajadas acreditadas en España, aunque también asistieron algunos personajes de interés, como el conocido presentador de televisión, Pepe Navarro, valoraron muy positivamente los vinos presentados, preguntando por su disponibilidad en las tiendas y la restauración de Madrid e interesándose mucho por las características diferenciadoras de cada uno de los varietales y tipos de vino, dudas que fueron satisfechas por los dos maîtres que dirigieron la cata.

 **El C.R.D.O. "LA MANCHA" colabora con la Guía de Vinos de España de El Mundo**

El Consejo Regulador "LA MANCHA" colabora con El Mundo en la realización de su segundo "Catálogo de Catas. Guía de Vinos de España", facilitándoles el uso de sus instalaciones y aportando la experiencia de su Comité de Cata.

Dicho Comité está analizando organolépticamente, por el procedimiento de Cata Ciega, más de 500 muestras de vinos elaborados por las bodegas acogidas a la Denominación de Origen, que fueron recogidas por el equipo de Control de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de

Origen "LA MANCHA". Además, todas las muestras han pasado un análisis físico-químico, que ha sido realizado por la Estación de Viticultura de Alcázar de San Juan.

 **Aprobado el presupuesto de funcionamiento para el año 2002**

El presupuesto de funcionamiento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" para el presente año ascenderá a 1.366.934 euros, un 18% más que el pasado año, en el que fue de 192.750.000 pesetas.

Este salto presupuestario es acorde con la importancia que está adquiriendo la citada Denominación de Origen, cuyos vinos son cada vez más conocidos y valorados por su calidad, tanto dentro como fuera de España, si bien aún están lejos de alcanzar el verdadero potencial de la Zona de Producción más extensa del mundo, en la que la recorversión varietal que está teniendo lugar jugará un papel fundamental para desarrollo futuro.

Especial atención merece el capítulo destinado a "marketing y promoción", considerado por muchos como gran cuenta pendiente de los vinos de calidad manchegos. Este apartado eleva a 711.546 euros, lo que supone más del 52 % del total, muy por encima del resto de partidas, entre las que también destaca el apartado de remuneraciones laborales, con el 24,84 % Control de Calidad, con poco más del 8%.

 **El Consejo lamenta la pérdida de un voc**

El pasado mes de abril falleció sólo 42 años de edad, Juan Baón, elegido vocal del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en las elecciones a Pleno de Consejo Real también ocupaba la vicepresidencia de la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad de Quintanar de

# LOS SECTORES OPINAN

## Bodegas Centro Españolas, S.A.

Miguel Ángel Valentín Díaz, biólogo, enólogo y Consejero Delegado de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso.

*Pese a su importancia, su bodega es bastante nueva ¿Cómo surgió esta idea?*

El nacimiento de Bodegas Centro Españolas surge como un reto de crear la primera bodega totalmente de crianza de La Mancha, aunque nuestras instalaciones datan de 1992, ya un año antes habíamos realizado una prueba, elaborando 300.000 kg. de uva tinta en una típica cueva de Tomelloso, para constatar si el tipo de vinos de alta calidad que deseábamos comercializar se podía obtener en La Mancha.

Además, antes de embarcarme en este proyecto trabajé durante nueve años como director técnico en Bodegas Faustino, lo que ha determinado en gran medida las características que siempre he pretendido infundir en Bodegas Centro Españolas.

*¿Cuáles son esas características?*

Básicamente la producción de vinos de calidad a la que ya he hecho alusión. De hecho, tras una exhaustiva selección de las mejores uvas, toda nuestra producción se embotella y está acogida a la Denominación de Origen "LA MANCHA".

El 90% de los 2 millones de kg. que elaboramos son variedades tintas, que, en gran medida, proceden de las 243 hectáreas de viñedos propios con los que contamos. Además, la bodega dispone de 3.000 barricas de roble americano y francés y todos los depósitos son de acero inoxidable.

Otro de los objetivos que nos fijamos



desde el principio fue la conquista del mercado exterior, que actualmente se sitúa entre un 60 y un 70% del volumen total de ventas.

*¿A qué se debe la marca Allozo?*

Se trata de un monte cercano a Tomelloso, que menciona García Pavón en algunos de sus escritos y que está entre las Lagunas de Ruidera y el Pantano de Peñarroya. Fue un nombre que nos gustó, además de ser sencillo, fácil de recordar y original.

No obstante, he de aclarar que, aunque la bandera del proyecto de Bodegas Centro Españolas es el vino Allozo, también estamos comercializando las marcas Verdial, Rama Corta, Fuente del Ritmo, Casa del Varal, Chateo y Lara, sin olvidarnos de Casa Juana, ya que en 1992 también recuperamos las holandas y las soleras del antiguo coñac Casa Juana, que data del siglo XIX y que, en mi opinión, es un excelente embajador para nuestros vinos, ya que prueba que La Mancha tiene una tradición vitícola histórica, que no tiene nada que envidiar a otras regiones productoras de Europa.

*Valore el futuro del sector en nuestra región.*

Para que los vinos manchegos sean capaces de sobrevivir en un mercado globalizado y enormemente competitivo es necesario producir calidad total, que debe comenzar desde el viñedo, por lo que la reestructuración que está teniendo lugar en nuestra región será enormemente positiva siempre que se enfoque hacia producciones de calidad, evitando las sobreproducciones que sólo perjudicarán

al sector.

Además, pese a que creo que resulta evidente para todos los que realmente conocen el sector que D.O. La Mancha ha dado un gran salto hacia la calidad en los últimos años, para que el consumidor no experto sea consciente de ello es fundamental que desarrollemos una intensa campaña promocional y que los manchegos sintamos orgullo por nuestros productos, sin tener reparos en solicitarlos en todos los lugares a los que acudan.

*¿Cómo piensa afrontar el futuro Bodegas Centro Españolas?*

Cuando comenzamos hace 10 años yo creía firmemente en este tipo de bodegas y hoy podemos ver como proyectos de este tipo son cada vez más habituales, aunque sería positivo que éstos se vinculasen a la D.O. LA MANCHA, reforzando así la excelente línea de vinos que se está comenzando a producir en nuestra región.

Ahora, aunque estamos atravesando una época dura en el sector, nuestra intención es la de seguir potenciando nuestra línea de crianzas, reservas y grandes reservas, cuya base principal será la Tempranillo (Cencibel), aunque cada vez estamos trabajando más con variedades nuevas (Cabenet Sauvignon, Merlot y Syrah), que en unas proporciones adecuadas potenciarán a la primera.

En lo que se refiere al aspecto meramente comercial, pretendemos consolidar nuestra presencia en los 22 países a los que exportamos actualmente e incrementar nuestras ventas en España por convencimiento y calidad.



## Coop. Ntra. Sra. de la Piedad (Bodegas Entremontes)

Sebastián Heras Cordones, presidente de la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad (Bodegas Entremontes) desde el año 2001 y vinculado a la bodega desde 1997.

### *Defina Bodegas Entremontes*

Nuestra cooperativa está formada por 1.045 socios que poseen 5.500 hectáreas de viñedo de diversas variedades acogidas a la Denominación de Origen "LA MANCHA" (Airén, Cencibel o Tempranillo, Garnacha y Macabeo). Además, actualmente estamos en pleno proceso de reestructuración, siempre tratando que las necesidades de la cooperativa y el socio estuviesen unidas, consiguiendo un número mínimo de hectáreas reestructuradas de cada una de las nuevas variedades que se planten, ya que esto hará posible que se elaboren todas ellas de forma individual, sin que tenga un coste excesivamente alto para la bodega.

Por otro lado, hay que destacar que hace 5 años realizamos una fuerte inversión para mejorar nuestras infraestructuras, gracias a lo cual, en lo que a tecnología se refiere, Bodegas Entremontes está dotada con la última tecnología (8 prensas neumáticas, 6 descargaderos, centrífuga, 12 autovaciantes para tintos, 1.800.000 frigorías, nave de crianza con capacidad para 2.500 barricas, planta de embotellado de 1.700 bot/hora, 40 millones de litros de capacidad de almacenamiento,...), por lo que nuestro objetivo básico para los próximos años es la mejora de la comercialización, sobre todo en lo que se refiere a embotellados.

*¿Qué variedades se están implantando más con los planes de reconversión del*

### *viñedo?*

Al principio, nuestros socios plantaban fundamentalmente Cencibel o Tempranillo, pero en una segunda fase, tras comprobar que la producción de esta variedad se iba a incrementar de forma increíble en La Mancha, les animamos a que pusieran otras, como la Cabernet Sauvignon y la Syrah, lo que, además, ayuda a diversificar la producción de la bodega. Actualmente, estamos tratando de que se planten al menos 100 hectáreas de variedades blancas con alto potencial aromático, que nos sirvan tanto para su comercialización como vinos varietales como para elaborarlo en coupages con nuestra Airén, ensalzando las enormes virtudes de esta uva tan típicamente manchega.

### *¿Qué tipo de vinos elaboran?*

Debido a nuestro volumen y calidad, estamos capacitados para afrontar con garantías todos los retos que nos depare el futuro y, aunque actualmente, al amparo de nuestras marcas Entremontes y Clavelito, ambas con D.O. LA MANCHA, ya comercializamos unas 100.000 botellas, para dentro de unos 5 años pretendemos incrementar esta cifra sustancialmente, ya que queremos que los embotellados supongan entre un 15 y un 20% del volumen total de la cooperativa, que en un año de buena cosecha puede alcanzar los 35 millones de litros. Para ello, además de con nuestra propia infraestructura, también hemos entrado en el



proyecto de distribución y comercialización de embotellados y derivados de la uva que BACO ha puesto en marca en Alcázar de San Juan.

### *¿Qué mercados son los más importantes para Bodegas Entremontes?*

Además de España, cada vez cobran más importancia nuestras ventas a Alemania, Reino Unido y los países del Este, en lo que a embotellado se refiere, pero también vendemos graneles a Canadá, Bélgica, Portugal, Luxemburgo, Francia, etc.

Para mí resulta evidente que la Denominación de Origen es una de las armas más fiables a la hora de promocionar los vinos, ya que nosotros de forma individual no podríamos llegar a todos los mercados que estamos visitando gracias a las misiones comerciales organizadas por el Consejo Regulador, en las que estamos participando de forma continuada en los últimos años.

### *¿Cuáles son sus planes más inmediatos?*

Además de seguir apostando por el incremento de ventas en el extranjero, para lo que creamos el departamento de exportación hace ya casi dos años, pretendemos mejorar nuestra distribución nacional, introduciendo a una persona que se ocupe específicamente de este apartado.

Otro de nuestros proyectos más inmediatos es el de sacar al mercado una nueva línea de vinos del año, bajo la marca "Puentecillo".



# EL CAMPO HABLA

## Gestión integral del viñedo

**R**esumen de la actividad desarrollada en el proyecto "Gestión integral del sector vitivinícola en Castilla-La Mancha" de referencia 1FD1997-1090-C03, financiado por la Comisión Interministerial de Ciencia y Tecnología y la U.E. con fondos FEDER, con un montante total de 100 Mpta.

Este proyecto reúne la propuesta presentada por la Universidad de Castilla-La Mancha para abordar la problemática del sector vitivinícola regional desde tres ópticas fundamentales y quedando estructurada como sigue:

- 1FD1997-1090-C03-01

La cubierta vegetal del viñedo como elemento clave en la vertebración territorial de Castilla-La Mancha. Desarrollo en la UCLM. Investigador Principal: Francisco J. Montero Riquelme

- 1FD1997-1090-C03-02

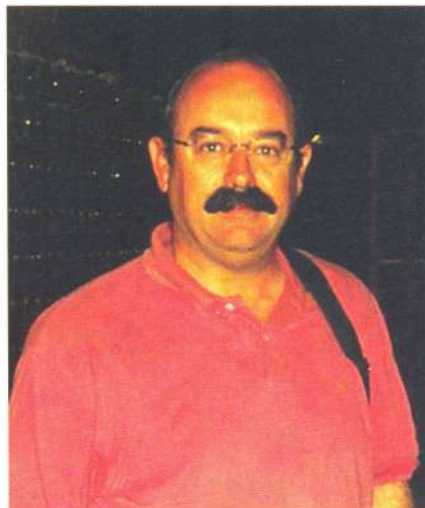
Estudio enológico de la influencia de los factores agronómicos sobre la calidad de los vinos y sus destilados. Desarrollo en el IVI-CAM. Investigador Principal: José A. Amorós Ortiz-Villajos.

- 1FD1997-1090-C03-03

El sector vitivinícola en Castilla-La Mancha. Dimensión económica y comercial. Desarrollo en la UCLM. Investigador Principal: Miguel Olmeda Fernández.

Se trata de un proyecto desarrollado durante los años 2000 y 2001 en un ámbito regional del sector vitivinícola. Se ha establecido relación con 14 empresas e instituciones, públicas y privadas, que han permitido conocer de cerca la realidad del sector.

La posibilidad de ofrecer al consumidor un producto alimentario apetitoso representa una tarea compleja y de difícil tratamiento, no en vano, implica aspectos ligados al diseño de la producción de la materia prima, al proceso de transformación, acondicionamiento y presentación del producto industrial, pero también y cerrando el círculo, a la propia posibilidad de su planteamiento como actividad sectorial. Y todo ello, en un complicado esquema interrelacionado de antecedentes, de condicionantes estructurales, de factores medioambientales limitantes, y de índole político estrechamente relacionados. Tomando como referencia los objetivos globales marcados inicial-



Francisco José Montero Riquelme. Investigador principal de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete. Universidad de CLM.

mente y referidos, principalmente, a la búsqueda de herramientas capaces de propiciar una reconversión sustancial del sector vitivinícola regional desde sus aspectos vitícolas, enológicos y comerciales, hemos desarrollado un proyecto, ciertamente ambicioso, que nos ha permitido identificar y profundizar en la problemática regional.

La coordinación entre subproyectos ha sido continua y fluida. Desde la derivada de aspectos metodológicos implicados en el manejo de diverso material vegetal o de la producción así como en el diseño y ejecución de procesos analíticos del mismo (sobre todo entre los subproyectos 1 y 2), y sobre la información recabada de explotaciones vitícolas respecto de su caracterización y manejo de los correspondientes itinerarios técnicos (subproyectos 1 y 3) entre otras, hasta la concreción conjunta del concepto de calidad vitícola como punto de encuentro y de destino de la producción.

Pero quizás la coordinación más relevante llevada a cabo, por los tres subproyectos, se refiera al trabajo de difusión puntual de avances y resultados de investigación a empresarios, técnicos, estudiantes de ingeniería y a responsables de la Administración que han recibido, a lo largo del proyecto, información detallada de gran interés práctico. Es el caso de cursos, seminarios, jornadas técnicas, asesora-

miento específico, etc., organizados desde la Universidad de Castilla-La Mancha (subproyectos 1 y 3) y/o desde el Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha (subproyecto 2).

Asimismo, el trabajo de coordinación ha llevado y está llevando a la preparación de propuestas de investigación conjuntas que pretenden avanzar en el conocimiento de la relación entre la incidencia medioambiental y la calidad de la producción. Fruto de la cual es una propuesta presentada y concedida por la Consejería de Ciencia y Tecnología de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, en la que se concretan los aspectos que ligan la calidad de la producción con las disponibilidades hídricas y el manejo agronómico oportuno.

Por otra parte se trabaja, por iniciativa de la Administración Regional (subproyectos 1 y 2) en la elaboración de un modelo de evaluación económica de la calidad de la producción vitícola que recoja su potencialidad enológica y establezca criterios selectivos para la calificación de vendimias. Este hecho resulta de especial relevancia, máxime cuando los objetivos regionales de mejora de la calidad global pasan por una diferenciación sustancial de producciones y por una catalogación zonal de la potencialidad productiva. Este proyecto implica, además, la determinación de la incidencia que, sobre cada uno de los parámetros que definen la calidad potencial de la uva y del mosto ejercen las variables agrológicas del viñedo. Se trata, por tanto, de orientar la dedicación vitícola hacia los máximos resultados de productividad económica, social y/o medioambiental.

A modo de resumen pueden establecerse algunos resultados de interés producto del trabajo realizado.

Se ha realizado una estancia en l'École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (Francia), de gran interés para el conocimiento de los estudios y nuevas técnicas aplicadas al viñedo que se vienen realizando en uno de los países, que junto con España, mayor tradición tiene en este cultivo. El trabajo ha sido llevado a cabo por Antonio Cuesta Pérez, bajo la dirección de Bruno Tisseyre y de Francisco J. Montero. El trabajo se ha centra-

do, principalmente, en la determinación de la estructura foliar del cultivo a partir de análisis de imagen, de forma que se han obtenido variables como la superficie foliar expuesta o la porosidad del follaje tanto a nivel global como a nivel de la zona de racimos, actuando directamente estos parámetros sobre la producción y su calidad.

En un contexto de mundialización y de producción de vinos en expansión, la calidad del producto es hoy en día una de las principales preocupaciones del viticultor y del bodeguero. Sin embargo, la obtención de tales productos no es posible más que a partir de una materia prima que sea, del mismo modo, de calidad. Para ello, uno de los puntos interesantes es intentar conocer el equilibrio entre el desarrollo fructífero y el crecimiento vegetativo. La optimización de la relación hoja/fruto variará en función de la variedad y de las condiciones climáticas y edáficas. Esta relación hoja/fruto es un indicador pertinente pero que debe ser completado por una estimación de la compacidad del follaje. Un indicador de la compacidad del follaje nos informa sobre la calidad del microclima a nivel de los racimos y de la vegetación. Este indicador debe permitir optimizar el sistema de conducción del material vegetal, ya que la calidad de la vendimia y el microclima están estrechamente relacionados.

En segundo lugar se contempla la introducción del riego en el cultivo de la vid desde dos ópticas diferentes: riego deficitario controlado y viticultura intensiva. El primero representa un nivel inicial, con dotaciones hídricas reducidas, y en el que cobran especial relevancia los estudios fenológicos que permitan conjugar necesidades puntuales con disponibilidades reales; asimismo, la viticultura intensiva precisa de aportes hídricos suficientes como para proporcionar entradas en producción rápidas y rendimientos altos, es decir, productividades elevadas a corto plazo. En ambos casos, los estudios se han realizado considerando la incidencia que los aportes hídricos complementarios tienen sobre la respuesta global de la planta y la reestructuración de los itinerarios técnicos de cultivo de cada situación productiva.

En el ámbito de la enología, los trabajos realizados han permitido obtener resultados ligados a los aspectos relacionados a continuación; bien entendido que, en gran parte de ellos, se ha contemplado siempre la relación e incidencia con el manejo cultural del viñedo:

1.- Puesta a punto de métodos de análisis de



compuestos fenólicos y compuestos aromáticos. 2.- Determinación de la evolución de los compuestos fenólicos a lo largo de la maduración en variedades blancas y tintas. 3.- Determinación y medida de métodos más eficaces de extracción del color en los vinos y mostos de las variedades estudiadas. 4.- Determinación de los componentes volátiles minoritarios más importantes de los vinos blancos y tintos y su evolución a lo largo de la maduración. 5.- Evolución del color en la crianza de vinos cencibel y cabernet sauvignon en maderas de roble americano. 6.- Evolución de los componentes aromáticos de vinos cencibel y cabernet sauvignon durante la crianza en maderas de roble americano.

Desde el punto de vista de la comercialización de vino, el estudio se ha realizado tanto en el ámbito de la elaboración como en el del consumo. Así, dentro de las características más destacables, es de señalar que de las bodegas inscritas en las DD.OO. (Almansa, Jumilla, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar y Valdepeñas), son especialmente las sociedades mercantiles, las que muestran una tendencia clara en los últimos años a sustituir una parte muy importante de su producción tradicional de vino blanco a granel por la elaboración de vino tinto de calidad (V.C.P.R.D.), fundamentalmente de crianza y de reserva, embotellado con marca propia, en un intento más por adaptarse a las nuevas tendencias de mercado.

En el ámbito del consumo, las nuevas tendencias detectadas están relacionadas con los cambios estructurales de la sociedad y representadas por jóvenes consumidores, que se caracterizan por ser un segmento de población, básicamente de hombres jóvenes, de entre 18 y 34 años, con un nivel de ingresos familiares



mensuales medio, frecuentemente empleados en el sector servicios y con un nivel de estudios medio-alto. Son consumidores de vino fundamentalmente de calidad, tintos (crianza y reserva), que lo hacen durante los fines de semana y en comidas y cenas de sociedad. Este consumo lo realizan tanto dentro como fuera del hogar.

Por último, es de resaltar cuáles son las actitudes de compra detectadas en el consumidor de vino (ante el lugar de compra o de la carta de vinos de un establecimiento hostelero), para el que resulta determinante la marca, la imagen de prestigio y la zona de origen. Son consumidores que asocian vino de calidad con vino de Denominación de Origen, siendo las DD.OO. más conocidas la D.O. La Mancha, la D.O. Valdepeñas y la D.O. Jumilla. Por otra parte, las ofertas del establecimiento no parece influirles a la hora de comprar un vino de calidad pero sí les importa más la variedad con la que está elaborado el vino y el año (fundamentalmente en vinos blancos ya que consideran que el vino del último año es el mejor). Estas personas se muestran más proclives a las recomendaciones sobre vinos y son, por tanto, personas innovadoras que se dejan aconsejar.

# NOTICIAS DE BODEGAS

## BACO inicia la construcción de su planta de comercialización

El pasado día 19 de junio tuvo lugar la colocación de la primera piedra de la futura planta de distribución y comercialización de mostos y vinos que BACO, Bodegas Asociadas Cooperativas, S.Coop. tiene previsto realizar en Alcázar de San Juan, un acto que contó con la presencia del Consejero de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Alejandro Alonso Nuñez, quien animó a los cooperativistas a seguir con este proyecto, puesto que para él, pese a las dificultades que actualmente está atravesando el sector vitivinícola, nuestra región es la que más futuro tiene de Europa en lo que al vino se refiere, tal y como queda demostrado por las importantes inversiones que están realizando grupos bodegueros internacionales.

El Consejero también dijo que el papel de las cooperativas, que tan importante ha sido para que la vitivinicultura se haya podido mantener en Castilla-La Mancha, ya no se puede basar únicamente en la concentración de la oferta, sino que debe perseguir a toda costa la mejora de la comercialización, que es la fase que más valor añadido genera y la única que asegurará su supervivencia en el mercado.

Esta bodega, que el año pasado sacó al mercado su primer embotellado (blanco joven Airén y tinto joven Cencibel) bajo la marca Dominio de Baco, tiene previsto llevar a cabo un ambicioso plan de distribución y comercialización para el que se está preparando esta gran cooperativa de segundo grado que se constituyó en 1991 y que es una de las de mayor volumen de nuestra Zona de Producción.

Según indicó el presidente de BACO, Ángel Villafranca Lara, el proyecto que se acaba de iniciar se compone de dos fases, que sumarán una inversión total cercana a los 4 millones de euros.

En la primera fase se construirán las oficinas y un laboratorio, además de rea-



### Cooperativas de BACO pertenecientes a la D.O. "LA MANCHA"

#### Ciudad Real

Cooperativa Nuestra Señora de Peñarroya de Argamasilla de Alba  
Cooperativa Nuestra Señora de Criptana de Campo de Criptana  
Cooperativa Santa Catalina de La Solana.  
Cooperativa Nuestra Señora de La Paz de Villarta de San Juan.  
Coop. Nuestra Señora de La Antigua de Villanueva de los Infantes.

#### Cuenca

Cooperativa San Isidro Labrador de Las Pedroñeras.

#### Toledo

Cooperativa Nuestra Señora del Carmen de Miguel Esteban.  
Cooperativa Nuestra Señora del Egido de Puebla de Almoradiel.  
Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad (Bodegas Entremontes) de Quintanar de la Orden.  
Cooperativa San Isidro Labrador de Villafranca de los Caballeros.  
Cooperativa Nuestra Señora de la Asunción de Villatobas.

lizar otras actividades, como la compra de productos, pero siempre tomando como punto de partida que las actividades de BACO complementen lo que se hace en las cooperativas, sin que se dupliquen los trabajos innecesariamente.

Por lo que se refiere a la segunda fase, aunque todavía quedan muchos matices por aclarar, sí parece seguro

que se perseguirá la comercialización a gran escala, con diversos tipos y calidades de vino y, posiblemente, incorporando un concentrador-rectificador de mostos.

Debemos recordar que 12 de las 14 cooperativas que conforman BACO pertenecen a la Denominación de Origen "LA MANCHA"

### El Consejero de Agricultura visita varias bodegas de Villacañas

En primer lugar visitó la Cooperativa "San Antonio Abad", construida en 1954 y que cuenta con 670 socios, acercándose después a ver las instalaciones de Viñedos Mejorantes, que tiene una producción de 1,5 millones de litros y que ha desarrollado una importante inversión para la mejora de sus procesos de transformación y comercialización.





**El mejor fichaje de tu vida**

## **P L A N E S   D E   P E N S I O N E S**

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*



# PREMIOS DE LA D.O. "LA MANCHA": XV CONCURSOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS Y XII CONCURSOS A LA PRESENTACIÓN

El pasado 9 de mayo se celebró, en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, la ceremonia de entrega premios correspondientes al XV Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y al XII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. "LA MANCHA", ambos circunscritos en los actos que bajo el nombre "El Vino y la Cultura" organiza regularmente la citada Denominación de Origen.

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

Dicho Jurado estuvo compuesto por representantes de la Asociación Nacional de Maitres, la Restauración Regional, las Tiendas Especializadas, la Prensa Especializada en Vinos, el IVICAM, la Subdirección General de Denominaciones de Calidad y el propio Consejo Regulador.

Los vinos que tomaron parte en la Cata Final, realizada el día 18 de abril, fueron los que mejor puntuación obtuvieron por parte del Comité de Cata del Consejo Regulador, que, en conjunto, valoró un total de 528 muestras procedentes de la 189 bodegas diferentes: 145 blancos, 57 rosados y 176 tintos de la cosecha 2001; y 148 tintos de crianza, reserva y gran reserva, siendo el resto espumosos.

Tras esto, se produjo la entrega de Premios del XII Concurso a la Presentación de la Denominación de



## GANADORES DEL XII CONCURSO A LA PRESENTACION DE VINOS CON D.O. "LA MANCHA"

### ■ PREMIOS A LA MEJOR BOTELLA

**Oro, la marca: "YUNTERO GRAN RESERVA 1993"**

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

**Plata, la marca: "FONTAL CRIANZA 1999"**

Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

**Bronce, la marca: "YUNTERO CHARDONNAY 2001"**

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

### ■ PREMIOS AL MEJOR CONJUNTO DE BOTELLAS

**Oro: "BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A."**

de Tomelloso (Ciudad Real).

## GANADORES DEL XV CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS DE LA D.O. "LA MANCHA"

### ■ VINOS BLANCOS

**Oro, la marca: "CANFORRALES CIEN AÑOS 2001" (Airén)**

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

**Plata, la marca: "VIÑA CUERVA 2001" (Airén)**

Bodegas Naranja, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

**Bronce, la marca: "AÑIL 2001" (Macabeo)**

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

### ■ VINOS ROSADOS

**Oro, la marca: "VIÑA SANDERUELO 2001"**

Coop. Ntra. Sra. de los Remedios de Sonseca (Toledo).

**Plata, la marca: "AÑORANZA 2001" (Garnacha)**

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

**Bronce, la marca: "ZAGARRÓN 2001"**

Coop. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca).

### ■ VINOS TINTOS

**Oro, la marca: "CANFORRALES 2001" (Cencibel o Tempranillo)**

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

**Plata, la marca: "CALDERICO 2001" (Cencibel o Tempranillo)**

Coop. Castillo de Consuegra de Consuegra (Toledo).

**Bronce, la marca: "CASTILLO DE LA MUELA 2001" (Cencibel o Tempranillo)**

Coop. Ntra. Sra. de la Muela de Corral de Almaguer (Toledo).

### ■ VINOS TINTOS DE CRIANZA

**Oro, la marca: "LOS GALANES 98" (Cencibel o Tempranillo)**

Coop. Sta. Catalina de La Solana (Ciudad Real).

**Plata, la marca: "GRAN FÚCARES 98" (Cencibel o Tempranillo)**

Coop. Ntra. Sra. de las Nieves (Almagro).

**Bronce, la marca: "ROBLEDILLO 98" (Tempranillo/Cab. Sauvignon y Merlot)**

Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).

### ■ VINOS TINTOS DE RESERVA

**Oro, la marca: "ALLOZO 97" (Cencibel o Tempranillo)**

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

**Plata, la marca: "ARTERO 96" (Merlot)**

Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).

**Bronce, la marca: "VARONES 95" (Cencibel o Tempranillo)**

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

### ■ VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

**Oro, la marca: "TORRE DE GAZATE 1996" (Cabernet Sauvignon).**

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

**Plata, la marca: "CASA LA TEJA 1992" (Cab. Sauvignon/Tempranillo)**

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

**Bronce, la marca: "DON OCTAVIO 96" (Cencibel o Tempranillo)**

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo (Albacete).

### ■ VINOS ESPUMOSOS

**Oro, la marca: "CANTARES EXTRA BRUT"**

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

**Plata, la marca: "GOTAS DE PLATA BRUT"**

Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).

**Bronce, la marca: "ALCARDET BRUT"**

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

Origen "LA MANCHA", en el que se eligieron las tres mejores presentaciones de botella de entre todas las que se comercializan con D.O. LA MANCHA, así como el mejor conjunto de botellas de una bodega acogida.

El Jurado de este concurso, que también se reunió el pasado día 18 de abril en la sede del Consejo Regulador, estuvo compuesto por representantes de empresas de Artes Gráficas, la Publicidad y el Diseño, la Universidad Regional y la Escuela de Artes y Oficios de Tomelloso.

El acto contó con la asistencia de numeroso público, entre los que se encontraba el Director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares; y el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo.

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

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

El presidente de la D.O. "LA MANCHA" insistió en que actos como éste sirven de apoyo a la comercialización de los vinos de calidad manchegos, ya que, en lo que a calidad se refiere, su nivel es realmente bueno. Fenollar también comentó que la Comisión de Marketing, recientemente instituida por el Consejo Regulador, pretende impulsar la imagen de los vinos de la D.O. LA MANCHA en el plano regional, nacional e internacional.



# NOVEDADES EN NUESTROS VINOS

## NUEVA MARCA

### Ovidio 89

Bernal García-Chicote, S.L.  
Sto. Domingo Guzmán, 4. 13640 Pedro Muñoz (Ciudad Real)  
Tel: 926-568728, Fax: 926-568720  
e-mail: bodegasbernal@infonegocio.com

Fase visual: rojo cereza, medio cubierto.  
Fase olfativa: de aromas intensos a fruta y vainilla.  
Fase gustativa: ligero, suave, cálido y de taninos dulces.  
Su estructura es equilibrada y largo en boca.



## NUEVA MARCA

### Viña Vera

Bodegas y Bebidas Grandes Vinos, S.L. Polígono Industrial, s/n.  
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)  
Tel: 926 552 780  
Fax: 926 546 408  
e-mail:  
byb@byb.es

Fase visual: cereza intenso.  
Fase olfativa: potente y fina fragancia frutal, con notas de picotas, ciruelas y pequeños frutos del bosque.  
Fase gustativa: ligero, frutal y fresco.



## NUEVA MARCA

### Gladium crianza

Coop. Ntra. Sra. del Rosario. Castilla-La Mancha, 4  
16670 El Provencio (Toledo). Tel: 967 166 066, Fax: 967 165 032  
e-mail: info@bodegascamposreales.com  
www.bodegascamposreales.com

Fase visual: rojo picota de buena capa.  
Fase olfativa: notas astillosas de la madera sobre un fondo frutal.  
Fase gustativa: fresco en boca, sabroso y frutal.



## NUEVA MARCA

### Amigo Sancho

Coop. San Isidro  
Dos de Mayo, 31  
13620 Pedro Muñoz (Ciudad Real)  
Tel: 926 586 057  
Fax: 926 568 380  
e-mail: mail@viacotos.com  
web: www.viacotos.com

Fase visual: color cereza intenso con tonos amarotados.  
Fase olfativa: nariz con profundos aromas frutales.  
Fase gustativa: paso de boca estructurado y vivo.



## NUEVA PRESENTACIÓN

### Galán de Membrilla

Coop. Ntra. Sra. del Rosario. Ctra. de La Solana, 34  
13230 Membrilla (Ciudad Real)  
Tel: 926 636 660  
Fax: 926 637 309

Fase visual: limpio y de color violáceo con gran viveza.  
Fase olfativa: frutoso y con aromas florales.  
Fase gustativa: sabroso y equilibrado, con un final completo y agradable.



## NUEVA PRESENTACIÓN

### Monte del alcalde

Bodegas J. Santos, S.L. Sagunto, 4  
45850 Villa de don Fadrique (Toledo)  
Tel: 925 195 120  
Fax: 925 195 650  
e-mail:  
exportjsantos@telefonica.net

Fase visual: color cereza oscuro.  
Fase olfativa: aromas frutosos y vegetales.  
Fase gustativa: sabroso, con frutos rojos y frescura.

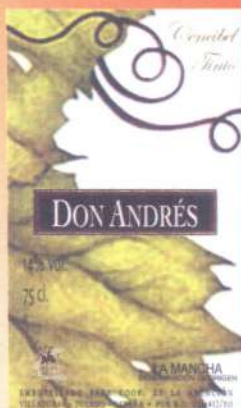


## NUEVA PRESENTACIÓN

### Don Andrés

Cooperativa de la Asunción  
Santa Misión, 19  
45310 Villatobas (Toledo).  
Tel: 925 152 102  
Fax: 925 152 152  
e-mail: vinotobas@ucaman.es

Fase visual: limpio y con buen color.  
Fase olfativa: potente y equilibrado, con aromas a frutas rojas.  
Fase gustativa: sabroso, frutal, fresco y agradable.



## NUEVA PRESENTACIÓN

### Yuntero Chardonnay

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón. 13200 Manzanares (Ciudad Real). Tel: 926 610 309, Fax: 926 610 516  
e-mail: yuntero@yuntero.com; web: www.yuntero.com

Fase visual: amarillo dorado y brillante con tonos verdosos.  
Fase olfativa: en nariz, limpio, aromático, con notas especiadas, vainilla y recuerdos frutales.  
Fase gustativa: Al ataque predomina la madera, sin embargo, es redondo en boca, con cierto dulzor y posgusto largo.



## NUEVO RESERVA

### Vega de Azuer

Industrias Vinícolas Los Candeaes, S.L.  
Ctra. Córdoba-Tarragona, Km. 231  
13250 Daimiel (Ciudad Real).  
Tel: 926 850 765  
Fax: 926 850 765  
e-mail: cereales@meyca.es

Fase visual: cereza intenso.  
Fase olfativa: toques frutosos con notas tostadas y fruta muy madura.  
Fase gustativa: maduro, sabroso, tostado y con agradables taninos.

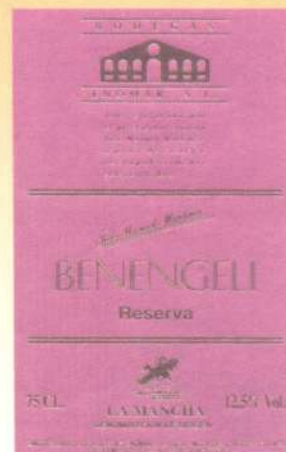


## NUEVO RESERVA

### Benengeli

Ctra. Alcázar, Km. 322 16630 Mota del Cuervo (Cuenca)  
Tel: 967 180 628, Fax: 967 182 570  
e-mail: bodegasenomar@eresmas.com

Fase visual: elegante rojo cereza picota con destellos rubí y granate.  
Fase olfativa: se aprecian notas de frutas confitadas y pasas, con tonos propios de su paso por la madera, tostados y vainilla. Su expresión aromática es rica en matices, sobresaliendo la variedad Cabernet Sauvignon.  
Fase gustativa: potente y elegante. Completo, sabroso y armonioso en su conjunción. Muy equilibrado y agradable de beber.



## NUEVO RESERVA

### Señorío de Zocodover

Bodegas Hermanos Rubio, S.L., Ctra. Villafranca, Km. 2  
45860 Villacañas (Toledo). Tel: 925 201 036  
Fax: 925 200 023  
e-mail:

bodegas\_rubio@airtel.net  
Fase visual: color cereza intenso sin tonos de evolución  
Fase olfativa: armonioso en nariz y boca, con equilibrio entre fruta y crianza.  
Fase gustativa: equilibrado e intenso en boca, con cierta personalidad.



## NUEVO RESERVA

### Gran Fontal

Bodegas Fontana, S.A. Extramuros, s/n.  
16411 Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)  
Tel: 969 125 433, Fax: 969 125 387  
e-mail: bf@bodegasfontana.com  
web: www.bodegasfontana.com

Fase visual: rojo rubí con tonos apicotados. Limpio y brillante.  
Fase olfativa: aromas a fruta bien madura, con cueros y especiados.  
Fase gustativa: en boca se presenta equilibrado, con una buena acidez, sabroso y con un largo posgusto.



# NOVEDADES EN NUESTROS VINOS

# INTENSA CAMPAÑA PROMOCIONAL DE VINOS DE LA D.O. "LA MANCHA" EN TODA EUROPA

## *Austria, Eslovenia y Chequia*

El pasado mes de abril, la Denominación de Origen "LA MANCHA" organizó varias presentaciones en diferentes ciudades de Austria, Eslovenia y Chequia, que tuvieron una excelente aceptación por parte del público centro-europeo, que acudió abundantemente a la cita con los vinos de calidad manchegos, cada vez más conocidos por los consumidores de dichos países.

En Viena, donde se dieron cita cerca de 500 distribuidores, importadores, hosteleros y restauradores de la capital austríaca, junto con el embajador de España en Viena y el Consejero Económico y Comercial de nuestro país,

Un día después tuvo lugar la presentación de Ljubljana, ciudad eslovena de gran tradición vinícola, ya que es la sede de un prestigioso concurso mundial de vinos. A esta cita, en la que también estuvo presente el Consejero Económico y Comercial de Austria, acudió el director del Instituto Cervantes, Jon Juaristi.

Por último, Praga fue el lugar escogido por las bodegas manchegas para presentarse en Chequia, un país que, junto con Polonia y Hungría, se incorporará próximamente en la Unión Europea y cuya renta per cápita se incrementado de forma considerable en los últimos años, lo que lo ha convertido en un mercado muy atractivo para los vinos de calidad de nuestra Zona de Producción.

Mencionar también, que estos



mercados son un objetivo fundamental para la Denominación de Origen "LA MANCHA", que aspira a posicionarse en un lugar de privilegio, debido a la alta calidad de sus vinos,

que ven en el Centro y Este de Europa su principal área de expansión, puesto que son nuevos mercados en los que la Cultura del Vino está cada vez más presente.

### **Asistentes a las presentaciones de AUSTRIA, CHEQUIA y ESLOVENIA**

<b>Albacete</b>	Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo. Bodegas J.R. Lozano, S.A. de Villarrobledo.
<b>Ciudad Real</b>	Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan. Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares. Francisco Muñoz Montoya de Pedro Muñoz. Bodegas CRISVE (Coop. Cristo de la Vega) de Socuéllamos. Vinos y Bodegas. S.A. de Socuéllamos. Coop. Santa Catalina de La Solana. Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso.
<b>Cuenca</b>	Coop. San Ginés de Casas de Benítez. Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro.
<b>Toledo</b>	Más que vinos, S.C. de Dosbarrios. Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden. Viñedos Mejorantes, S.L. de Villacañas.

## Polonia

### Varsovia y Cracovia

Polonia también ha sido un objetivo destacado para las 11 bodegas manchegas, que los pasados días 13 y 14 de mayo se presentaron en Varsovia y Cracovia, respectivamente, siendo uno de los acontecimientos más destacados la charla/degustación que se ofreció a la prensa especializada.

Además, el público asistente, próximo a las 100 personas en cada una de las dos ciudades, estuvo formado en su mayor parte por importadores, restauradores, distribuidores, jefes de compra de grandes superficies, tiendas especializadas, mayoristas y prensa especializada en vinos, quienes también valoraron muy positivamente las peculiaridades y extraordinaria calidad del vino manchego.

Destacar también, que en Varsovia, el Consejero Económico y Comercial de la Embajada Española acompañó a la delegación manchega e informó a las bodegas de las enormes posibilidades que ofrece este país a los vinos de calidad de la D.O. LA MANCHA, puesto que es muy probable que en un par de años pase a formar parte de la Unión Europea y que su nivel de vida se siga incrementando notablemente.

#### Asistentes a las presentaciones

##### Albacete

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

##### Ciudad Real

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso; Bodegas CRISVE (Coop. Cristo de la Vega) de Socuéllamos; Coop. Ntra. Padre Jesús del Perdón de Manzanares; Coop. Santa Catalina de La Solana; Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso; Francisco Muñoz Montoya de Pedro Muñoz.

##### Cuenca

Coop. San Ginés de Casas de Benítez.

##### Toledo

Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden; Más que Vinos, S.L. de Dosbarrios

## Dinamarca

### Copenhague

Otras 5 bodegas de esta Denominación de Origen "LA MANCHA" presentaron sus excelentes productos el día 30 de mayo en el Salón del Vino Español en Copenhague, al que han asistido 30 bodegas exportadoras españolas y otros tantos stands de importadores daneses interesados por los vinos de nuestro país.

Como en años anteriores, el Salón del Vino de Dinamarca se ha estructurado en diferentes bandas horarias, teniendo en cuenta las diferentes necesidades de los sectores interesados en los vinos españoles. Por ello, primero asistieron los periodistas, seguidos de los restauradores, hosteleros e importadores, para después hacerlo el público en general.

Hay que recordar que este país, pese a tener una población de sólo 5 millones de habitantes es uno de los principales importadores de vinos con D.O. LA MANCHA, ocupando el quinto puesto tras Reino Unido, Alemania, Holanda y Suecia.

#### Asistentes al IV Salón del Vino Español en Dinamarca

##### Albacete

Bodegas Mazorra (MURIMPEX, S.A.) de La Roda.

##### Ciudad Real

Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan; Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso.

##### Toledo

Bodegas Entremontes (Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad) de Quintanar de la Orden; Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla.



## Alemania

### Berlín, Hamburgo, Francfort y Colonia

Berlín y Colonia fueron las ciudades seleccionadas por 10 bodegas manchegas para presentar sus vinos de calidad los pasados días 24, 25 y 26 de junio, una actividad enmarcada dentro del plan sectorial de la D.O. LA MANCHA en Alemania en el 2002.

Por otro lado, también hay que destacar la presencia esas mismas bodegas en la Miniferia del Vino Español en Alemania (Einladung Grosse Präsentationen Wein aus Spanien 2002), que se desarrolló entre los pasados días 3 y 7 de junio y al que asistieron 24 denominaciones de origen de nuestro país, lo que ha sido posible gracias a la colaboración del ICEX y la Oficina Comercial de España en Düsseldorf.

La importancia de este tipo de actos se reafirma si tenemos en cuenta que Alemania es el segundo importador de vino de calidad manchego y el que más se ha incrementado en los últimos años, pasando las exportaciones de nuestra D.O. de 323.112 botellas en 1994 a más de dos millones y medio del pasado año.

En Hamburgo, el acto tuvo lugar los días 3 y 4 en el Congres Centrum Hamburg, mientras que en Francfort se desarrolló en el Messe Francfort Forum.

#### Participantes en la miniferia del Vino Español en Alemania

##### Albacete

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo

##### Ciudad Real

Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan; Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón de Manzanares; Bodegas Crisve (Cooperativa Cristo de la Vega) de Socuéllamos; Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).

##### Cuenca

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

##### Toledo

Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden; Bodegas J. Santos, S.L. de Villa de Don Fadrique (Toledo), Bodegas Verdúñez de Villanueva de Alcardete; Cooperativa Nuestra Señora del Pilar de Villanueva de Alcardete.

## Barcelona

**E**l restaurante TIVOLI de Barcelona fue el lugar escogido por 12 bodegas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" para presentar sus vinos de calidad entre los días 10 y 13 de junio.

Los tres primeros días se ofrecieron catas comentadas y degustaciones dedicadas a la prensa especializada, la distribución, la hostelería y la restauración, mientras que la noche del último día tuvo lugar una cena de gala basada en la cocina manchega y que fue ofrecida por Pedro Pérez Losa, responsable del restaurante Ideal de Villarrobledo (Albacete).

El encargado de impartir las catas fue Julio Cayuela, director de la revista Sumiller y de la Escuela de Sumilleres San Jordi de Barcelona, que valoró muy positivamente las enormes posibilidades que ofrecen los vinos manchegos actuales, destacando la increíble evolución que ha tenido esta zona de producción en los últimos 10 años.

En definitiva, la cadena TIVOLI, que además de los restaurantes cuenta con otros establecimientos comerciales, demostró ser un marco idóneo para mostrar al público barcelonés las enormes posibilidades que ofrecen los vinos manchegos.

### Asistentes a la presentación de BARCELONA

#### Albacete

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

#### Ciudad Real

Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan.  
Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón de Manzanares.  
Bodegas Crisve (Coop. Cristo de la Vega) de Socuéllamos.  
Coop. Santa Catalina de La Solana.

#### Cuenca

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso.  
Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso.  
Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro.  
Bodegas Nuestra Señora de la Cabeza de Pozoamargo.

#### Toledo

Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio.  
Bodegas J. Santos, S.L. de Villa de Don Fadrique.



# VINO Y GASTRONOMIA

## Restaurante Quintanar Quintanar de la Orden (Toledo)

Situado en el kilómetro 120 de la carretera nacional 301 (Madrid-Alicante), a las afueras de la localidad toledana de Quintanar de la Orden, nos encontramos con un local donde podremos degustar típicos platos manchegos, que son elaborados con gran exquisitez, un requisito que su dueño, Jesús Veguillas, se ha fijado como objetivo desde que abriese el restaurante Quintanar, allá por el año 1982, si bien, ha sufrido varias ampliaciones a lo largo de los años debido a que el incremento de clientes así lo ha ido demandando.

El restaurante, además del comedor principal, que tiene capacidad para unas 100 personas y está equipado con un tradicional horno de leña, cuenta con 4 salones, para 8, 10, 12 y 38 personas, respectivamente.

Sus asados de cochinillo y cordero merecen una mención aparte, debido a que se preparan en un tradicional horno de leña. Pero, además de éstos y de la cocina manchega a la que antes se ha hecho mención, destacamos sus pescados, siempre frescos, como la corvina al azafrán que se detalla abajo.

En su carta de vinos encontramos



representadas a las más importantes denominaciones de origen españolas, pero es LA MANCHA la que ocupa un lugar más destacado, disponiendo de vinos de múltiples marcas de esta Zona de Producción (*Clavelito, Entremontes, Finca LaBlanca, Monte Don Lucio, Oristán, Torre de Gazate, Tomillar, Estola, Castillo de La Muela, Altovela, Pirubí, Dominio de Baco, Portillejo,*

*Don Fadrique, Señorío de Guadianeja, Fontal, El Vínculo, etc.*).

En definitiva, se trata de un lugar que merece ser visitado, tanto por los numerosos transeúntes que pasan diariamente por la carretera Madrid-Alicante, como por los habitantes de los pueblos vecinos, que probablemente quedarán sorprendidos, tanto por el trato como por la calidad de la cocina.

### Corvina al azafrán

#### Ingredientes

Corvina 800 gr., setas 600 gr., tomates 3, ajos 3 dientes, perejil, 1/2 guindilla, medio tarrido de azafrán, 1/4 de litro de aceite.

#### Modo de preparación

Pochar las setas y el tomate en aceite tibio, después cuando esté doradito retirar el plato y, en ese mismo aceite, pochar el pescado, poniéndolo sobre las setas y el aceite. Siguiendo con el mismo aceite se fríen los ajos, el perejil y el azafrán. Todo ello se echa al pescado por encima y finalmente se deja en el horno durante 5 minutos.

### Uvas al Entremontes tinto, con tortas de Alcázar

#### Ingredientes

Uvas: 1 kg., vino Entremontes: 1/2 litro, azúcar: 250 grs., mantequilla: 50 grs., tortas de Alcázar: 4, piel de limón y piel de naranja. Copita de brandy manchego y bola de helado.

#### Preparación

Pelar las peras, extrayendo las semillas, colocarlas en un cazo o cacerola, añadir todos los ingredientes.

Cocer todo tapado durante unos veinticinco minutos.

Reducir los ingredientes a un ligero almíbar, servir las peras templadas o frías y napar con el almíbar.

# ARTÍCULO DE BODEGAS

## La Variedad Merlot en La Mancha

La variedad Merlot, originaria del sur de Francia y más concretamente de la zona bordelesa, es la responsable de los grandes vinos tintos de Saint-Émilion y de Pomerol.

La introducción de esta variedad en nuestro país se produjo paralelamente a la introducción del Cabernet Sauvignon a principios de los setenta en Cataluña, y parece estar atribuida a Miguel Torres, cuando establece una colección de variedades mejorantes de los vinos españoles e impone la moda de los monovarietales como estilo de vino. Es actualmente la zona del Penedés y, en menor medida, Navarra donde más introducida está la variedad Merlot en nuestro país.

Amparado por su papel fundamental en la elaboración de grandes vinos ilustres como el Château Pétrus, la propagación de esta variedad se ha extendido no sólo a nuestro país, sino que está bastante implantada en todos los viñedos del denominado "nuevo mundo" y en donde se están elaborando grandísi-

por *Jorge Martínez Bruyel*



Jorge Martínez Bruyel,  
Director técnico de la Cooperativa  
Nuestro Padre Jesús del Perdón.

mos vinos monovarietales con esta variedad en países como Chile, Argentina y Estados Unidos.

### Descripción de la variedad

El Merlot es una variedad medianamente vigorosa que agradece principalmente las tierras frescas que conservan suficientemente la humedad en verano. Tiene la piel menos gruesa que la Cabernet Sauvignon, desborra y madura antes que ésta, no tiene tanta intensidad en taninos y su color es menos profundo, aunque es mucho más afrutada.

En general, se aclimata bastante bien a suelos diversos y microclimas diferentes, aunque es una variedad que prefiere los climas más frescos y con adecuadas disposiciones hídricas.

Se trata de una cepa de porte semierguido y vigor medio. Hojas adultas de tamaño medianamente grandes, cuneiformes, más largas que anchas, y color verde oscuro en el haz y envés arañoso. Racimos de tamaño medio, sueltos y forma cónica alargada. Bayas de tamaño pequeño y color azuladonegrozco.

Su brotación es muy temprana, lo cual la hace sensible a las heladas primaverales. Sin embargo, el principal problema de esta variedad es su corrimiento, siendo muy sensible a ello. La poda, debido al pequeño tamaño de los racimos, debe ser sometida a podas largas, con el fin de obtener el mayor número de racimos. Envero a finales de julio y maduración a finales de agosto. En nuestra zona se aconseja vendimiarla cuando el ácido málico desciende de 2,5 gr/l, lo que corresponde con una graduación alcohólica de unos trece grados, lo que suele coincidir muy a primeros de septiembre. Medianamente productiva, resultando las cosechas ligeramente inferiores a las obtenidas con la variedad cencibel, en condiciones normales. Dentro de la vulnerabilidad que puede tener esta variedad es sensible al mildiu y a la botrytis.

### Interés enológico

Entre las principales características enológicas destaca el que los vinos de

## Merlot





Merlot sean vinos de una cierta intensidad colorante, con un grado alcohólico elevado y con predominantes aromas afrutados y especiados. En contraposición con la Cabernet Sauvignon no es tan intensa en color ni tan concentrada en taninos, pero en contrapartida es más rica en fruta y en azúcar. En general, el vino obtenido de esta variedad es un vino fácil de beber.

Ofrece vinos más suaves y redondeados que el Cabernet Sauvignon cuando va como vino joven. La variedad Merlot ha vivido siempre a la sombra de la Cabernet, considerando a la Merlot como una variedad complementaria para mezclar con ésta, habiendo excepciones en donde la variedad Merlot es mayoritaria como en los Saint-Émilion y en el Pomerol. Hoy, sin embargo, las

■  
*La variedad Merlot ha vivido siempre a la sombra de la Cabernet, considerando a la Merlot como una variedad complementaria para mezclar con ésta*  
■

cosas han cambiado y es muy habitual encontrar monovarietales de esta variedad.

A parte de los monovarietales, que ahora están tan de moda, la variedad Merlot acepta muy bien su mezcla con la Cabernet Sauvignon, aportando a la

mezcla una suavidad y ligereza, permitiendo así elaborar vino de consumo más rápido que si se elaborasen únicamente con Cabernet. También acepta muy bien las crianzas y semicrianzas, siendo estas últimas, a mi gusto personal, uno de los mejores fines que se le pueden dar a la variedad, respetando así, mediante una ligera crianza en madera, todo el bouquet, fragancia y gusto especiado que aporta la variedad. En general, no aguanta crianzas demasiado largas.

En definitiva, esta variedad, aunque de menor concentración fenólica que la Cabernet, ofrece mucho juego cuando se la somete a encubados largos, pero es muy suave, equilibrada y afrutada cuando es destinada a vinos jóvenes.

# LLUVIA DE PREMIOS PARA LOS VINOS CON D.O. "LA MANCHA"



## Concurso "Joven Airén 2001"

Los resultados alcanzados por los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en el concurso "Joven Airén 98", organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, han sido extraordinariamente buenos, alcanzando las Medallas de Oro y Plata, y dejando constancia de la excelente calidad de los vinos Airén que se están elaborando actualmente dentro de nuestra Denominación de Origen.

La **Medalla de Oro** correspondió a "*Torre de Gazate 2001*", un vino de Vinícola de Tomelloso, S.C.L., mientras que **el bronce** fue para el Airén de "*Canforrales Cien Años 2001*", elaborado por Bodegas N.S.R. (Coop. Ntra. Sra. del Rosario) de El Provencio (Cuenca).

También conviene recordar que nueve de los diez finalistas del concurso han sido vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", una prueba más, que viene a corroborar la altísima calidad de nuestros vinos y recompensa el enorme esfuerzo hecho desde las bodegas acogidas a la Denominación de Origen y desde el Consejo Regulador para que nuestros vinos estén, sin complejos, entre los más prestigiosos del mundo, algo que sólo puede extrañar al que ignora la realidad actual de los vinos de calidad manchegos.

El resto de vinos finalistas de nuestra D. O. son:

### Albacete

*La Villa Real*. Coop. La Remediadora de La Roda.

### Ciudad Real

*Vidal del Saz*. Bodega Vidal del Saz de Campo de Criptana.

*Viña Cuerva*. Bodegas Naranjo S.L. de Carrión de Calatrava.

*Señorío de Gadianeja*. Vinícola de Castilla S.A. de Manzanares.

*Galán de Membrilla*. Coop. Ntra. Sra. del Rosario de Membrilla.

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

*Ojos del Guadiana*. Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos.

## Challenge International du Vin 2002

Otros cuatro vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" han sido premiados en el prestigioso certamen internacional "Challenge du Vin 2002", que se viene desarrollando desde hace más de 25 años y que este año ha contado con una participación de más de 5.000 muestras de vino y otras bebidas espirituosas de unos 40 países diferentes.

Los vinos *Castillo de Alhambra Tempranillo 2001* y *Gadianeja Reserva Especial 1997*, ambos de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real) han conseguido sendas medallas de plata, mientras que los Vinos *Condesa de Leganza Crianza Tempranillo 1998* de Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo) y *Viña Recreo Cencibel 2001* de la Cooperativa San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca) han obtenido la medalla de bronce.

## Concurso Mundial de Bruselas

Nuestros vinos también han conseguido 5 medallas de plata en el Concurso Mundial del Vino que se organiza anualmente en Bruselas desde el año 1994.

Merece la pena resaltar la importante participación de vinos de la presente edición, en la que se han presentado 3.791 muestras de vino de 44 países diferentes, lo que nos da un abanico que comprende todo el mapa vitivinícola mundial.

### Albacete

· *Campo Mazorrall Crianza Tempranillo 1999*, Bodegas Mazorrall de La Roda.

### Ciudad Real

· *Castillo de Alhambra Tempranillo 2001*, Vinícola de Castilla, S.A., de Manzanares

### Toledo

· *Condesa de Leganza Reserva Tempranillo 1995*, Bodegas Leganza, S.A., de Quintanar de la Orden.

### Cuenca

· *Varones Tempranillo Crianza 1997*, S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo.

· *Varones Tempranillo Reserva 1995*, S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo.

## Expo Córdoba 2002

En la VII edición de la Cata de Vino "Ciudad de Córdoba", que tuvo lugar dentro de los actos desarrollados en la XXI Feria de Muestras Cordobesa, celebrada del 18 al 22 de abril pasado, sobresalieron por su calidad 8 vinos manchegos, pertenecientes a 6 bodegas.

**Mezquita de Oro:** *Entremontes Tinto Tempranillo 2001* (Bodegas Entremontes). Coop. Ntra. Sra. de la Piedad, de Quintanar de la Orden Toledo).

**Mezquita de Plata:** *Veronés Blanco Airén 2001* (S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo, Cuenca) y *Varones Crianza 1997* (S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo, Cuenca).

**Mezquita de Bronce:** *Casa Antonete* (Coop. del Campo "La Unión de Tarazona de La Mancha, Albacete); *Vidal del Saz Crianza 1999* (Bodegas Vidal del Saz de Campo de Criptana, Ciudad Real); *Varonés Tempranillo Reserva 1995* (S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo, Cuenca); *La Villa Real 2001* (Coop. La Remediadora de La Roda, Albacete) y *Yuntero Chardonnay 2001* envejecido en barrica (Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares, Ciudad Real).

## Premios Baco 2002

El vino *Campos Reales 2001* de la Cooperativa Nuestra Señora de El Rosario de El Provencio (Cuenca) ha obtenido el **Baco de Bronce** en la categoría de Tintos Jóvenes del XIV Concurso de Vinos Jóvenes de la U.E.C., siendo éste el cuarto galardón que recibe esta bodega en los citados premios en un periodo de 6 años.

## Concurso Bacchus 2002

La IV Edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2002, convocados por la Unión Española de Catadores y en el que han participado multitud de vinos de todo el mundo, ha supuesto un nuevo éxito para los vinos de calidad manchegos.

En la categoría de vinos tranquilos, que son los que esencialmente se producen en LA MANCHA, destaca el **Bacchus de Oro otorgado a Gudianaja Reserva Especial** de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

**Bacchus de Plata:** • *Campo Mazorrall Crianza 1999*. Bodegas Mazorrall de La Roda (Albacete).

• *Canforrales Tinto 2001*. Bodegas N.S.R. (Coop. El Rosario) de El Provencio (Cuenca).

• *Castillo de Alhambra Tinto 2001*. Vinícola de Castilla de Manzanares (Ciudad Real).

• *Portillejo Crianza 1998*. Viñedos *Mejorantes*, S.L. de Villacañas (Toledo).

• *Cinco Almudes Crianza 1998*. Coop. San Ginés de Casas de Benítez (Cuenca).

**Bacchus de Bronce:** • *Fontal Crianza 1999*. Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

• *Retozón Tinto 2001*. Bodegas Mazorrall de La Roda (Albacete).

• *Solmayor Tinto 2001*. Grupo Solís & Avilés de Tarancón (Cuenca).

## Cidade de Oporto

**Medalla de Plata** al tinto joven *Canforrales Tempranillo 2001*.

## Premios Manajo 2002

En los Premios MANOJO 2002, convocados por la Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León, la D.O. LA MANCHA ha copado los tres premios en la categoría de Tintos Jóvenes.

**Manajo de Oro:** *Torre de Gazate Tempranillo 2001* de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

**Manajo de Plata:** *Calderico Cencibel 2001* de Coop. Castillo de Consuegra de Consuegra (Toledo).

**Manajo de Bronce:** *Campos Reales Tempranillo 2001* de Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).

Finalistas de la D.O. LA MANCHA:

• **Blancos Jóvenes:**

*Viña Recreo Milenium 2001* de Coop. San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca).

• **Tintos Jóvenes:**

*Ribera de Riansares 2001* de Coop. Ntra. Sra. de la Soledad de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

• **Tintos de Crianza:**

*Varones Tempranillo 1997* de S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca) y *Entremontes Tempranillo 1998* de Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).

• **Tintos de Reserva:**

*Los Galanes Tempranillo 1996* de la Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).

• **Espumosos:**

*Alcardet Brut* de la Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo).

## Gran Selección 2002

**Oro blancos jóvenes:** *Zagarrón Airén 2001*. Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca).

**Bronce blancos jóvenes:** *Rezuelo Airén 2001*. Coop. Ntra. Sra. del Espino de Membrilla (C. Real).

**Plata tintos jóvenes:** *Castillo de la Muela Tempranillo 2001* de la Coop.

Ntra. Sra. de la Muela de Corral de Almaguer (Toledo).

**Bronce crianza:** *Tomillar Tempranillo 1999* de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

**Oro vinos de + 3 años:** *Torre de Gazate Cabernet Reserva 1998* de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (C.Real).

**Plata vinos de + 3 años:** *Yuntero*

*Tempranillo-Cabernet Reserva 1995* de la Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

**Bronce vinos de + 3 años:** *Señorío de Zocodover Reserva 1997* de Bod. Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla (Toledo).

**Bronce Grandes Reservas:** *Allozo 1996* de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

# CONOCER NUESTROS PUEBLOS

## *Mota del Cuervo*



Los orígenes de este municipio de gran tradición vitivinícola se remontan, como mínimo a la época romana.

Aunque actualmente cuenta con unos 5.600 habitantes, durante la época visigoda y hasta la llegada de los musulmanes el lugar estuvo escasamente poblado.

Además, a finales del siglo XI esta zona pasa a ser frontera entre cristianos y musulmanes, no siendo hasta el siglo XIII, con el inicio de la repoblación, cuando empieza adquirir cierta importancia formando parte del denominado Común de la Mancha dentro de la Orden de Santiago a la que pertenece y para

principios del siglo XVII su población se eleva a 750 vecinos.

En el siglo XIX pasa definitivamente a formar parte de la provincia de Cuenca, ya que hasta entonces había pertenecido a Toledo, convirtiéndose en uno de los pueblos más representativos de la citada provincia.



Distintas panorámicas de Mota del Cuervo

En lo que se refiere a monumentos y edificios de interés, este pueblo ofrece una gran oferta cultural, encabezada por su Ayuntamiento y la casa señorial que hay junto a él, que data del XVIII y destaca por sus portadas adinteladas y la cornisa con mocárabes barrocos.

Su iglesia parroquial, un edificio de transición enmarcado dentro de un conjunto amurallado, se realizó durante los siglos XV, XVI y XVII, constando de planta de salón de 3 naves, cada una con tres tramos.

Otros lugares de interés son la Ermita de San Sebastián, con la fachada principal de estilo neoclásico, el Convento Plaza del Verdinal, que data de los siglos XVI-XVIII, o el Escudo de la Inquisición (año 1438), que debió pertenecer a una persona vinculada al Santo Oficio.

Pero si por algo es conocida Mota para todos aquéllos que alguna vez se han acercado por el Balcón de La Mancha es por sus molinos de viento, verdaderos símbolos de la localidad que se encuentran sobre la sierra del mismo nombre y de los que, según Madoz, había 150 en La Mancha, contando Mota con 18.

Ya fuera del término municipal, destacan la Ermita de Manjavacas (a 7 Km) y un complejo lagunar, comprendido por humedales endorreicos, que constituyen una importante reserva ecológica para la fauna existente y para las aves migratorias.

### Fiestas

En cuanto a las fiestas, destacan por su originalidad:

- El "domingo de lluecas", en la que todo el pueblo se desplaza a los molinos para cantar la "llueca", que es un bollo redondo al que se le ponen bolillas de anís.
- Mayos moteños, en los que diversos grupos y rondallas recorren el pueblo y cantan los mayos a la Virgen.
- Fiesta de las ánimas, que data de 1865 y en la que danzatas preparan pasacalles, una batalla, los paloteos y el baile de las citas.
- Traída a hombros de la Virgen de Manjavacas, celebrada el primer domingo de agosto y declarada de interés turístico, ya que se la transporta a hombros y corriendo desde la ermita, que dista a 7 km. Del pueblo.



### Gastronomía

Su gastronomía se corresponde con la que es habitual en La Mancha, aunque también se aprecian especialidades típicas de la provincia de Cuenca, destacando platos como las gachas de matanza, el mojete cantarero, las migas rule-ras, el gazpacho manchego y, sobre todo, la caldereta de cordero. Entre los postres, podemos citar la sandrajá (bollo de aceite y azúcar), el arroz de polvorín (para Semana Santa), las migas dulces y el arropé.

Tampoco podemos olvidarnos de la alfarería tradicional de Mota del Cuervo, siendo el Cántaro su pieza más representativa, pero no la única, ya que las tinajas, el colaor (se utilizaba para mantener el pan y otros alimentos en la despensa), el alcabuz (para sacar el

agua de los pozos con noria) o el anafre (antigua cocina de carbón para guisar en el verano), también son dignos de mención.

En lo que se refiere a la vinculación de Mota con el mundo del vino a la que se ha hecho alusión al principio, merece la pena resaltar que este pueblo cuenta en la actualidad con varias bodegas inscritas en la Denominación de Origen "LA MANCHA" y sus vinos han obtenido múltiples premios a la calidad en los últimos años.

Bodegas presentes: *Antonio Fernández Peñalver, Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas, Enomar, S.L., S.A.T. Ntra. Sra. del Valle, S.A.T. Santa Rita, S.A.T. Santa Ana y S.A.T. San Miguel.*

# Seguro Multirriesgo del Hogar

Porque la vida  
da muchas vueltas

Consiga **GRATIS**  
esta magnífica  
**BATIDORA**  
al contratar su  
Seguro del Hogar\*



\*Asegurando el continente y el contenido.

05/02 • Caja Rural actúa como agente de Seguros Generales Rural, S.A. de Seguros y Reaseguros. C.I.F. A-78/524683.



CAJA RURAL