

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 34, enero de 2002



Exitosa
presentación
de los Vinos
Jóvenes 2002
en Madrid

El Syrah
entra pisando
fuerte

Grandes
novedades
en nuestros
vinos

Campo de
Criptana,
la Villa de los
Molinos

Se entregaron
los premios
"Vino y
Cultura 2002"

*Los vinos de la
D.O. La Mancha
fueron los
"protagonistas"*



> 24 horas
aseguradas



Seguro del Hogar Rural Compacto



CAJA RURAL

001:20

...e convertir en el pionero de Co.
 España que obtiene la Certificación
 ...ar todas y cada una de sus funciones, ayudándola a
 ...cionando la elaboración de sus productos y asegurándote
 ...y credibilidad en su relación con los consumidores.
 ...Regulador ya venía trabajando con unos criterios muy
 ...o a las inspecciones de control sobre el viñedo y las bodegas que
 ...enía realizando, obtener la certificación no ha sido algo sencillo,
 ...han tenido que adaptar las normas de trabajo del Consejo a las
 ...de la Certificación de Calidad, retocando algunos aspectos.
 ...eso de adecuación a las Normas ISO ha durado aproximadamente año y
 ...tiempo en el que las diferentes secciones del Consejo, empezando por el
 ...rol de Calidad y terminando por la de Administración, han adecuado su
 ...trabajo, mejorando todos aquellos aspectos en los que se detectó algún
 ...deficiencia.

- Que la calidad de Servicio que presta a todas las Bodegas y Coor
- óptima.
- Los procedimientos de funcionamiento aseguran la calidad
- y bodegas inscritas.
- Un reconocimiento ante el resto de los Consejos Regul
- Hemos situado en la vanguardia.
- Un reconocimiento internacional, tanto por el pre
- Un reconocimiento internacional, tanto por el pre

Hay que tener en cuenta que, aunque la ISO 9000
 en el mundo empresarial – y el sector vinícola –
 vez son más las bodegas de Denominación de
 conscientes de la fuerte competencia que
 manchegos en un mercado cada vez
 producto es el hecho que marca
 ésta y otras certificaciones de
 mejora que han tenido que
 En definitiva, pasos sin
 afrontar el futuro sin
 producto a un precio
 claridad que la
 empezando por
 privilegio en
 extensión

los 21

la Villa de 22-23

Consejo Abierto Staff

Presidente C.R.D.O. La Mancha
José Fenollar Ávila

Secretario Alfonso Alonso Ramos

Redacción y Coordinación Ángel Ortega Castañeda

Redacción y Coordinación
C/ Zar de San Juan
73 • 13600
96 588 040
...ado.es

La cosecha del 2002 continúa la **línea de calidad** de los últimos años

Debido al importante incremento de variedades tintas en La Mancha la fecha de inicio de la vendimia se está adelantando en los últimos años con respecto a lo que era tradicional, situándose a mediados del mes de agosto.

Con respecto al 2002, no es excesivo asegurar que la cosecha de este año ha sido muy buena, lo que se ha debido a que no se ha desarrollado ninguna enfermedad destacable en los viñedos manchegos, por lo que el estado sanitario del fruto ha sido el adecuado.

Además, pese a las tormentas de los últimos días de campaña, que afectaron principalmente a la mitad norte de España, en La Mancha, la totalidad de las uvas tintas y la gran mayoría de las blancas que entraron en bodega tenían una calidad muy adecuada. En lo que atañe a la cantidad, aunque depende de las diferentes zonas, la cosecha de este año ha supuesto un incremento de algo más del 10%, con respecto a la campaña anterior.



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

participó en
*la Fiesta de
la Vendimia de
San Clemente*

El Consejo Regulador "LA MANCHA" y, concretamente los responsables del Departamento de Control de Calidad y del Gabinete de Comunicación, José Luis Barco y Ángel Ortega, respectivamente, tomaron parte activa en la VI Fiesta Comarcal de la Vendimia 2002, que se celebró en San Clemente del 24 al 27 de octubre pasados.

Los miembros del Consejo, que fueron recibidos por la alcaldesa de San Clemente, Herminia Esteso Carnicero, ofrecieron una charla sobre diversos aspectos del mundo del vino y una cata comentada con diferentes vinos de bodegas de Cuenca inscritas en la D.O.

La ponencia la inició el responsable de comunicación de la D.O. "LA MANCHA", quien centró su charla en "Las Bondades del Vino y su Cultura", diferenciando de forma clara este alimento del resto de bebidas alcohólicas.

Por su parte, en la cata comentada que se ofreció después a los vecinos de San Clemente, José Luis Barco se refirió a las diferentes variedades de uva y tipos de vino que se pueden elaborar en la D.O. LA MANCHA, así como a la extraordinaria evolución hacia la calidad que ha tenido esta Denominación de Origen en los últimos años.

Reunión de las bodegas exportadoras de la D.O.



La sede del Consejo Regulador "LA MANCHA", en Alcázar de San Juan, acogió hace unos días una reunión, donde el Presidente de la Denominación de Origen, José Fenollar Ávila, acompañado del portavoz de la Comisión de Presupuestos, Gregorio Martín Zarco, el de la Comisión de Control de Calidad, Miguel Ángel Valentín, y el Secretario del Consejo, Alfonso Alonso Ramos, informaron sobre los sistemas de control que se van a realizar desde el Consejo Regulador sobre las exportaciones a granel en colaboración con las Oficinas Comerciales y el Servicio de Control de Calidad de la Unión Europea, con el objetivo principal de conseguir que nuestros vinos compitan en igualdad de condiciones a otros. Además, el Consejo Regulador comunicó por carta a todas las bodegas inscritas las intenciones que esta institución manifestó a los bodegueros asistentes a la reunión, solicitando su estrecha colaboración y vinculación con el proyecto de relanzar a los vinos de calidad manchegos en todo el mundo.

Cosecheros Embotelladores, S.A.

Antonio Sánchez Sanchez-Roda, Presidente del Consejo de Administración de Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas (Toledo)

Defíneme su bodega

Cosecheros Embotelladores fue una de las bodegas pioneras en el embotellamiento de vinos en La Mancha y, de hecho, es una de las sociedades anónimas que más tiempo lleva funcionando en dicho sector.

Esta empresa se creó para aglutinar en el embotellado de vinos a una serie de bodegas que había en la localidad de Noblejas, que elaboraban y luego vendían sus vinos en cubas y pellejos. Después, al comenzar el consumidor a demandar el vino embotellado, nos vimos obligados a cambiar para poder satisfacerle.

La bodega está formada por 2 plantas de embotellado con una capacidad de 12.000 botellas/hora. También contamos con una nave de crianza que almacena 1.000 barricas de roble americano y francés, al mismo tiempo que tiene un laboratorio dotado de los equipos de filtración y de frío necesarios para poder obtener vinos de excelente calidad.

¿Cuándo se inicia su vinculación con Cosecheros Embotelladores?

Esta sociedad anónima fue fundada en los primeros meses de 1965 por 14 socios de la localidad, entre los que me encontraba yo, pero en la actualidad la componen 27 socios. Como presidente del Consejo de Administración llevo cerca de 8 años.

¿Tiene previsto realizar alguna reforma en sus instalaciones en los próximos meses?

Estamos a punto de instalar un nuevo grupo de embotellado de unas 3.000 botellas hora, especialmente preparado para etiquetados especiales, lo que nos permitirá mejorar la presentación de nuestros vinos, ya que estará preparada para distintos formatos de etiqueta y de botella.

¿A dónde se dirigen los vinos de Cosecheros Embotelladores?

Nuestro volumen de comercialización es de aproximadamente 6.000.000 de botellas al año, de las que el 70% se destina al mercado nacional y el resto se dirige a la exportación. Dentro de nuestro país, Madrid supone nuestro principal punto de venta, aunque disponemos de distribución en la mayoría de las provincias españolas.

Respecto al mercado Europeo, se exporta a Gran Bretaña, Alemania y los Países Nórdicos, siendo nuestras marcas más punteras Viña Donante y Cuevas Reales (reserva y crianza), con las cuales hemos obtenido diversos premios en concursos a la calidad.



¿Qué hace falta para hacer un buen vino?

En primer lugar una buena uva, pero también hay que disponer de la infraestructura y la tecnología adecuada.

En tintos, ¿Qué prefiere? Tempranillo o Cabernet.

La Tempranillo, además de ser la reina de las variedades tintas en La Mancha, aporta unos matices que poco tienen que envidiar la resto, por muy internacionales que éstas sean, incluyendo la Cabernet Sauvignon. No obstante, también debo reconocer que todas tienen sus virtudes y pueden ser complementarias. De hecho, nuestros vinos de crianza y reserva están elaborados a partir de un coupage entre las dos variedades que me ha mencionado.

¿Qué opina de los vinos que se elaboran en la D.O. La Mancha?

Creo que en nuestra Denominación de Origen tenemos mimbres para hacer un buen cesto, es decir, que la calidad es un hecho entre los vinos que hoy se elaboran en La Mancha y, aunque debemos esforzarnos para que ésta siga incrementándose, nuestra prioridad ahora debe ser la comercialización de los vinos y que sean mejor conocidos por el consumidor final.

Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas

Ángel Contreras Cano, Presidente de la Cooperativa Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca), desde hace dos años



¿Cuándo se constituye la cooperativa Ntra. Sra. de Manjavacas y con cuántos socios?

La cooperativa se constituye en 1948 con 60 socios, que construyeron una bodega para la elaboración de 3 millones de kg. de uva, pero que pronto tuvieron que realizar nuevas inversiones debido al aumento de producción y de socios, un proceso que se ha continuado hasta la actualidad, incorporando en cada momento los medios de producción necesarios para la obtención de vinos de calidad.

Número de socios actuales y hectáreas que poseen.

Actualmente la cooperativa tiene 2.400 socios, de los cuales 920 lo son de la sección de bodega y tienen un total de 4.538 hectáreas. El resto de socios son de la sección de almazara.

Características de la bodega (infraestructura y red comercial).

La bodega está preparada para recoger 30 millones de kg. de uva al año, cuenta con las más modernas técnicas de elaboración de vinos y control de la temperatura de fermentación. En cuanto al almacenamiento, se tiende a aumentar el número de depósitos de acero inoxidable, aunque ya se dis-

pone de una capacidad para 12 millones de litros. El resto de almacenamiento se reparte entre depósitos de hierro recubiertos de pintura alimentaria, que en los próximos años serán sustituidos por acero inoxidable, y en depósitos de cemento de pequeñas capacidades.

Volumen y distribución de la comercialización

Los vinos embotellados suponen el 15% de la producción total de la bodega. Éstos se comercializan a través de una red de distribuidores que operan en el mercado nacional y algunos países europeos. En cuanto al vino a granel, aún supone el 85% de nuestra producción total de vino, comercializándose preferentemente en España y países de la Unión Europea.

Planes de futuro de la bodega

Actualmente existen dos proyectos importantes en la bodega. Por un lado continuar con la actualización tecnológica, incorporando nuevos equipos de frío, autovaciantes para la elaboración de vinos tintos, centrifugas para limpieza de vinos tras su elaboración, etc.

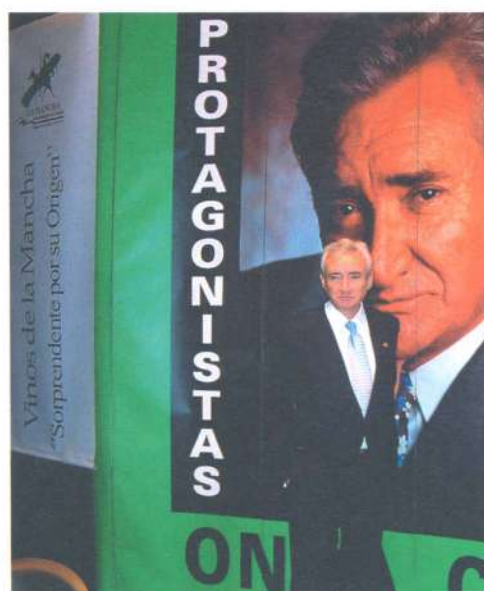


Con la reconversión del viñedo que los agricultores están llevando a cabo y que en esta entidad engloba a 1.400 hectáreas de viñedo, se plantean nuevas alternativas para la elaboración de vinos varietales, por lo que se necesita mejorar algunos sistemas con el fin de obtener vinos de gama alta, de los cuales entendemos existe una demanda creciente.

Para la comercialización de estos vinos será necesario crear nuevas redes comerciales que permitan el posicionamiento de estos vinos, tanto en el mercado nacional, como en el extranjero. Esta labor deberá realizarse dentro de un plan estratégico coordinado con la Denominación de Origen "LA MANCHA", que permita ir aumentando gradualmente nuestras ventas de vinos embotellados.

Las marcas que anualmente comercializa esta cooperativa son Zagarrón, que se emplea para vinos jóvenes blancos, rosados y tintos. Además, esta marca es la primera con la que se inició la comercialización de vinos en el año 1980. Sandoval se utiliza para los vinos de crianza y reserva, mientras que Verdinal es la que se emplea para los vinos varietales.

Luis del Olmo



Este ilustre periodista, que inició su carrera en Radio Ponferrada a los 14 años, es el creador de uno de los programas de mayor tradición en la radio española, Protagonistas, que vio la luz allá por el año 1973 en Radio Nacional y que desde 1991 se emite desde Onda Cero.

Su trayectoria profesional está repleta de premios y en Consejo Abierto, aprovechando la emisión de su programa en Alcázar de San Juan el pasado día 18 de octubre, no quisimos perder la oportunidad de hablar con él para que nos comentase su opinión acerca de algunos temas.

¿Qué opinión tiene de La Mancha? ¿Y de sus vinos?

Luis del Olmo: Una opinión parecida. Aquella tierra de paso que era La Mancha se ha convertido, gracias a su fenomenal desarrollo, en una tierra de estancia grata. Como sus vinos. Aquellos vinos que pasaban normalmente y poco más se podía decir de ellos, han evolucionado favorablemente y creo que aún les queda mucho que decir. La Mancha tiene un gran potencial que puede desarrollarse, cuando la política de calidad prime por la de cantidad.

¿Cree que el vino debería tener un trato diferenciado al de las bebidas de alta graduación en la Ley de Prevención del Consumo de Bebidas Alcohólicas, más conocida como Ley del Botellón?

Luis del Olmo: Por supuesto. El vino no puede compararse al resto de bebidas alcohólicas. El vino es una forma de sabiduría y entender el mundo. Potenciar la cultura del vino, atender a los ritos precisos de su consumo, es la mejor forma de superar por sublimación los nefastos efectos sociales y para la salud tiene el hábito del botellón. La cultura del vino no produce alcoholismo, sino que por el contrario, nos convierte en notables aprendices del sabor de la vida.

España ha reducido la tasa de consumo de vino a casi la mitad durante los últimos 20 o 30 años, pero por el contrario se ha incrementado el consumo de vinos de calidad o con Denominación de Origen. ¿A qué se debe esto?

Luis del Olmo: A que vamos por buen camino. El camino de la calidad, el de la seguridad alimentaria, el de una mayor exigencia del consumidor, que a la vez es la vía de salvación de nuestra industria vitivinícola. No hay que producir más, hay que producir mejor. Al final las cuentas saldrán y con mejor balance que antes. La expresión **Vino y Cultura**, utilizada por el Consejo Regulador La Mancha en todas sus convocatorias de premios ¿Qué le sugiere?

Luis del Olmo: Una verdad histórica. La palabra cultura es un concepto agrícola y procede de cultivo. A su vez, la historia del vino es la historia de nuestra Civilización y no hay que remontarse al bíblico Noé, para ello. Hitos culturales de occidente, como las abadías, el Camino de Santiago, o la liturgia cristiana, gira en torno al vino. Y en campos más gustosos, no se puede concebir la historia de la gastronomía, sin el aporte sustancial de la viticultura. Actualmente, enología y ecología son conceptos casi gemelos.

¿Se le ocurre alguna frase que sirva para definir los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha"?

Luis del Olmo: Son vinos de siempre que ahora están en progresiva mejoría. Para mí, los vinos de la Mancha son el fruto de la superación.

En materia de vino, hacia dónde se inclinan sus preferencias. Tintos o blancos, jóvenes o con crianza. ¿Cuándo lo suele beber?

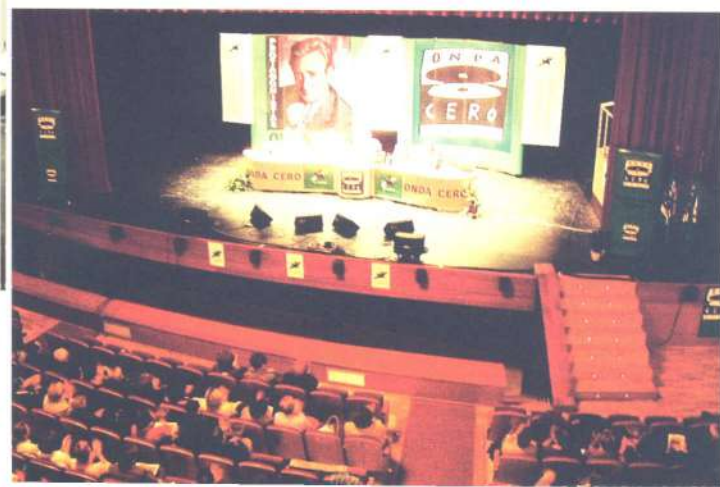
Luis del Olmo: Como diría el Eclesiastés, hay un tiempo para cada cosa. Y también para cada vino. El blanco y el joven, cuando el calor aprieta o en la mesa tenemos una comida ligera. Los crianzas y reservas, cuando el rito de saborear un buen vino prevalece sobre cualquier otro placer. Pero lo importante es no perder la costumbre de beber vino cada día.



Vinos de la Mancha
"Conquistando Copas"



El programa
Protagonistas
de Onda Cero
visitó la
Denominación
de Origen
"La Mancha"



Los vinos de la D.O. La Mancha fueron “protagonistas”

Los vinos de la Denominación de Origen LA MANCHA fueron “Protagonistas” de excepción en el programa que diariamente dirige y presenta Luis del Olmo en Onda Cero Radio, con el citado nombre.

Protagonistas visitó Alcázar de San Juan el pasado día 18 de octubre, siendo el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA” uno de los dos patrocinadores del programa, junto con el ayuntamiento de dicha localidad.

Según comentó el director de Onda Cero Alcázar, Bernardo Samper, ésta fue una excelente ocasión para que el cerca de 1.800.000 personas que escuchan diariamente el programa Protagonistas pudieran acercarse a la extraordinaria realidad de los vinos manchegos, ya que, además de las menciones que se hicieron a lo largo de varios días, en el programa del día 18, Luis del Olmo entrevistó al Presidente del Consejo Regulador “LA

MANCHA”, José Fenollar, sobre diversos aspectos que atañen a la Denominación de Origen, como la impresionante reestructuración del viñedo que está teniendo lugar en la región y las grandes inversiones que están realizando las bodegas manchegas en mejoras tecnológicas.

El popular periodista, que mostró su sorpresa por las extraordinarias dimensiones de la Zona de Producción y el alto número de bodegas acogidas a esta Denominación de Origen, sobre lo que pudo hablar de forma distendida con el presidente y varios vocales del Consejo Regulador, ya que el día 17 tuvo lugar una cena en honor de Luis del Olmo en la propia sede del Consejo, a la que también acudieron el resto de componentes del programa y representantes del consistorio alcazareño.

En dicho acto, Luis del Olmo fue nombrado Cofrade de Honor por la Cofradía de los Vinos de La Mancha “Caballero Andante” como reconocimiento a su “largo y brillante caminar en el mundo de las ondas”.

El conductor de “Protagonistas” también se interesó por conocer de primera mano la evolución de los vinos de “La Nueva Mancha”, que, tal y como describió el presidente del Consejo Regulador, “deben aspirar a situarse, sin ningún tipo de complejos, entre los mejores del mundo, puesto que estamos seguros de la gran calidad que tiene nuestro producto. Eso sí, nuestra asignatura pendiente sigue siendo la promoción y es aquí donde estamos

incrementando nuestros esfuerzos”. Volviendo a la emisión del programa en sí, hay que destacar que José Fenollar también tuvo oportunidad de brindar con un vino de la Denominación de Origen “La Mancha” con los personajes del “Jardín de los Bonsáis”, la exitosa sección humorística del programa, que también se desplazó a Alcázar de San Juan.

Tampoco podemos pasar por alto la presencia del presidente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, José Bono Martínez, quien fue entrevistado por Luis del Olmo a primera hora de la mañana.

En conclusión, se debe reseñar que esta importante acción promocional se enmarca dentro de la nueva campaña de marketing diseñada por el Pleno del Consejo y con la que se pretende que los vinos manchegos mejoren sensiblemente su imagen entre los consumidores de todo el país y que la gran calidad de los vinos que actualmente se elaboran en esta Zona de Producción sea un hecho conocido por todos, dejando atrás trasnochados prejuicios sobre nuestra Denominación de Origen que, además de ser la más grande de España es, hoy por hoy, la que tiene mejor posición para competir en todos los mercados, tanto con vinos consagrados de países tradicionalmente productores, como Francia e Italia, como con los vinos procedentes de los nuevos elaboradores, como es el caso de Australia, Chile, Sudáfrica, Argentina, etc.



Exitosa presentación de los Vinos Jóvenes 2002 en Madrid

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha presentó los días 25 y 26 de noviembre los vinos jóvenes de su última cosecha, la del 2002, en el hotel Palace de Madrid.

El día 25 la presentación se inició a las 19.30 horas, teniendo lugar un cóctel en el que se contó con invitados de lujo, como el Presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José Bono Martínez, y el Consejero de Agricultura, Alejandro Alonso Nuñez. Abrió la ronda de intervenciones el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen LA MANCHA, José Fenollar Ávila, quien agra-

decó la comparecencia de las diferentes autoridades y medios de comunicación que asistieron al acto, por apoyar de esta manera al vino de La Mancha que, pese a la gran mejora de calidad que ha tenido en los últimos años, aún sigue siendo un gran desconocido para muchos consumidores.

Posteriormente, el conocido chef Juan Pablo Felipe, Premio Nacional de Gastronomía y propietario del restaurante El Chaflán de Madrid, aportó su visión sobre los vinos y la cocina.

Durante el acto se entregaron los Premios "Jóvenes 2002", que reconocen al maître, sumiller y director de hotel más jóvenes y relevantes de la hostelería madrileña. Además, con el fin de seguir abriendo el abanico de estos galardones, a partir de esta

segunda edición, se ha establecido un cuarto premio, que pretende distinguir la labor de un joven profesional del mundo artístico, cultural y deportivo, otorgándose este año el premio "Mejor Actor Joven 2002".

En conjunto, 37 bodegas de la citada Denominación de Origen tomaron parte en la presentación, donde miles de profesionales de la restauración, las



tiendas especializadas, la distribución, los medios de comunicación y todo tipo de personas vinculadas de algún modo con el mundo del vino, se dieron cita a lo largo de los dos días que se prolongó la muestra de los vinos Jóvenes 2002 de la D.O. LA MANCHA manchegos, pudieron degustar y conocer in situ las características y peculiaridades de estos magníficos vinos, "Sorprendentes por su Calidad"

El día 26, en el que tuvo lugar la Jornada de Puertas Abiertas, fue el que tuvo mayor afluencia de público, con lo que los casi 500 m² del Salón Medinaceli del Hotel Palace de Madrid estuvieron plagados de aficionados al vino desde el mediodía, ya que la sala permaneció abierta desde las 12.30 horas.

En definitiva, una vez más la presentación de los Vinos Jóvenes en Madrid, que se viene desarrollando desde hace ya cinco años en la capital de España, se ha cerrado con un balance muy positivo, lo que ha convertido a esta cita en la más importante para los vinos de calidad manchegos a lo largo de cada campaña.

Destacar también que la cosecha de este año en la D.O. LA MANCHA ha resultado muy buena, ya que la totalidad de las uvas tintas y la gran mayoría de las blancas han entrado en bodega con una calidad muy adecuada. En lo que se refiere a la cantidad, este 2002 se ha incrementado la producción un 10% con respecto al año anterior. Consecuentemente, los primeros vinos nuevos valorados por el Comité de Cata presentan unas características analíticas y organolépticas que nos indican que la calidad será muy buena, tanto en blancos como en tintos. En los primeros podríamos hablar de vinos jóvenes frescos, afrutados y equilibrados en su graduación alcohólica, acidez y extracto, mientras que en los tintos destaca su viveza, además de ser vinos cubiertos, con cuerpo, gran intensidad aromática y un perfecto equilibrio.

Concluir diciendo que para el fallo de los galardones en sus distintas categorías se ha contado con el asesoramiento de las asociaciones profesionales madrileñas de Sumilleres, Maîtres y Directores de Hotel.



Premiados

Óscar López Rodríguez / Premio Sumiller Joven 2002

27 años. Es el sumiller del madrileño restaurante Blazac desde hace 3 años. En él se ocupa de la bodega y la carta de vinos, que marida con una cocina mediterránea, personal y de corte muy moderno.

M^a Rocío Gómez Gómez / Premio Maître Joven 2002

Jienense de **28 años.** Desde hace un año ejerce como primer maître en el hotel NH Príncipe de Vergara.

Daniel de Lamo Ramiro / Premio Director de Hotel Joven 2002

33 años. Desde diciembre de 2001 es director del Parador de Chinchón.

Pablo Puyol / Premio Mejor Actor Joven 2002

Malagueño de **26 años,** protagonista de la serie de Antena 3 "Un paso Adelante", producida por Globomedia.



BODEGAS QUE TOMARON PARTE EN LA PRESENTACIÓN

ALBACETE

Agrocinegética Joma, S.L. de Villarrobledo
Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo
Bodegas J. Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo
Bodegas Mazorral (MURIMPEX, S.A.) de La Roda
Cooperativa La Remediadora de La Roda
Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha
Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo

CIUDAD REAL

Augusto Angora Quirós de Alcázar de San Juan
Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso
Bodegas Crisve (Coop. Cristo de la Vega) de Socuéllamos
Bodegas Naranja, S.L. de Carrión de Calatrava
Bodegas Romero de Ávila Salcedo, S.L. de La Solana
Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan
Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos
Coop. La Unión de Alcázar de San Juan
Coop. Los Pozos de Daimiel
Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares

Coop. Santa Catalina de La Solana
Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso
Jacinto Jaramillo e Hijos, S.L. de Torralba de Calatrava
Vidal del Saz Rodríguez de Campo de Criptana
Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares
Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso

CUENCA

Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo
Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio
Coop. San Isidro de Las Pedroñeras
Cooperjúcar, S.C.L. de Casas de Benítez
Coop. Santo Niño de la Bola de Las Mesas
Enomar, S.L. de Mota del Cuervo
Martín Puig, S.A. de San Clemente
Virgilio Solís Bodegas, S.A. de Tarancón

TOLEDO

Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden
Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla
Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer
Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas
Finca La Blanca, S.L. de Puebla de Almoradiel
Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas

Nueva Marca

PORTENTO

Bodegas Romero de Ávila Salcedo, S.L.
Avda. Constitución, 4. 13240 La Solana (Ciudad Real)
Tel: 926 631 426. Fax: 926 634 189

Correo electrónico:
santi@bodegasromerodeavila.com
bodegasromerodeavila@hotmail.com

Fase visual: vino con rojos cerezas y violetas, que atestiguan su juventud.

Fase olfativa: aromas florales, casi exóticos que dan la sensación de algo grato y novedoso en este mundo de los vinos, lleno de ricos matices.

Fase gustativa: agradable en boca, suave y aromático, expresa los cuidados para obtener una buena maduración, en un viñedo bien cuidado.



Nueva Marca

PUENTECILLO

Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad)
Circunvalación, s/n.

45800 Quintanar de la Orden (Toledo)

Tel: 925 180 930. Fax: 925 180 480

Correo electrónico: comercial@bodegasentremontes.com

Página web: www.bodegasentremontes.com

Fase visual: intenso color rojo-ciruela, con ribete rubí.

Fase olfativa: se muestra frutal, con aromas a bayas negras, bollería y heno.

Fase gustativa: suave, intenso, dulces taninos y varietal.



Nueva Marca

VIÑA ORCE

Agrocinegética Joma, S.L.
Ctra. Villarrobledo-Barrax, Km. 14
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 440 200. Fax: 967 440 204

Correo electrónico: antonio@lapina.es

Fase visual: color amarillo paja, con irasaciones verdosas, limpio y brillante.

Fase olfativa: muy frutal, conjugando en un principio notas de piña, mango y plátano con otras posteriores que recuerdan a la compota.

Fase gustativa: potente y amplio en su paso de boca. Se muestra intenso, volviendo a resurgir recuerdos por vía retronasal a la compota y a la fruta. Final de boca redondo, elegante y armónico, mostrándose un postgusto equilibrado y personal.



Nueva Marca

CASCO ANTIGUO

ENOMAR, S.L.
Ctra. de Alcázar, Km. 322
16630 Mota del Cuervo (Cuenca)
Tel: 967 182 570, Fax: 967 180 628

Correo electrónico:
bodegasenomar@eresmas.com

Fase visual: violeta muy oscuro.

Fase olfativa: aromas que recuerdan a violetas, que mantienen un perfecto punto de distancia entre los vinos jóvenes y los de crianza.

Fase gustativa: es un vino con cuerpo y gran potencial de envejecimiento.



Nueva Marca

FINCA ANTIGUA

Finca Antigua, S.A.
Ctra. Quintanar, Km. 6
16417 Los Hinojosos (Cuenca)
Tel: 969 129 700, Fax: 969 129 700

Fase visual: capa alta, de intenso color rojo cereza con ribete cardenalicio.

Fase olfativa: potente en nariz, con una intensidad alta, destacando aromas especiados y balsámicos, junto con los de fruta madura en compota (moras, grosellas y arándanos), todos ellos bien conjuntados con aromas de madera nueva, que aporta tonos avainillados y tostados.

Fase gustativa: amplio y sabroso en boca, con ataque intenso y con un final aterciopelado que proporcionan sus taninos finos. Muestra una buena acidez que lo hace persistente y largo.



Nueva Presentación

VIDAL DEL SAZ

Bodegas Vidal del Saz Rodríguez
Maestro Manzanares, 57
13610 Campo de Criptana (Ciudad Real)

Tel: 926 560 553. Fax: 926 562 659

Correo electrónico:

bodegasdelsaz@infonegocio.com

Fase visual: rojo picota de capa alta con matices azulados y violáceos. Limpio, llamativo y brillante.

Fase olfativa: predominan los aromas de fruta madura y moras con toques de regaliz, todo ello en gran armonía con aromas espaciados y una madera muy bien integrada. Elegante y vivaz.

Fase gustativa: en ataque muestra una tanicidad en equilibrio con la acidez. Es complejo, carnoso y bien estructurado. El final de boca es intenso y persistente.



Nueva Presentación

BOQUICHE 2002

Bodegas FERCA, S.L.
Caldereros, 25
13640 Herencia (Ciudad Real).
Tel: 926 571 805
Fax: 926 573 681
Correo electrónico:
info@bodega.com
Página web:
www.bodegasferca.com



Fase visual: amarillo pálido, limpio y brillante.
Fase olfativa: aromas sutilmente afrutados, con notas florales.
Fase gustativa: en boca, completo, con toques cítricos y a piña. Largo posgusto.

Nueva Presentación

CASTILLO DE MORA

Bodegas Casagrande, S.L.
Matadero, 1
45749 Villamuelas (Toledo)
Tel: 925 346 524
Fax: 91 814 04 55

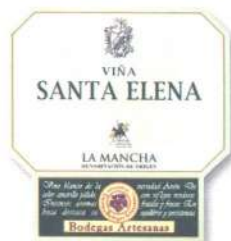


Fase visual: rojo cereza con tonos violetas, bien cubierto y brillante.
Fase olfativa: limpio, elegante y de buena intensidad aromática, que recuerda a las frutas rojas.
Fase gustativa: paso de boca completo y estructurado, dejando un retrogusto muy característico.

Nueva Presentación

VIÑA SANTA ELENA

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
Página web: www.byb.es



Fase visual: blanco Airén de color amarillo pálido, con reflejos verdosos.
Fase olfativa: intensos aromas frutales y frescos.
Fase gustativa: en boca destaca su equilibrio y persistencia.

Nueva Crianza

LA VILLA REAL

Coop. La Remediadora
Alfredo Atienza, 149
02630 La Roda (Albacete)
Tel: 967 440 600
Fax: 967 441 465
Correo electrónico:
remediador@ucaman.es
Página web:
www.laremediadora.com



Fase visual: color rojo picota de gran viveza.
Fase olfativa: aroma complejo, destacando tostados, notas especiadas y pimienta.
Fase gustativa: sabroso, elegante y muy equilibrado, con final largo y persistente.

Nueva Reserva

EL VÍNCULO

Alejandro Fernández
Tinto Pesquera, S.L.
Ava. Juan Carlos I, s/n.
13610 Campo de Criptana
(Ciudad Real).
Tel: 926 563 709. Fax: 926 563 709



Fase visual: el vino presenta un atractivo vestido color cereza intenso, en el ribete muestra tonos granate.
Fase olfativa: nariz de buena intensidad, fina y bien conjunta entre sus diferentes notas. Se aprecian, marcadas, las mejores frutas negras y rojas entrelazadas con la madera nueva. Hay aromas de especias y sotobosque.
Fase gustativa: en la boca se muestra carnoso de paso amplio, sabroso y sostenido por abundantes taninos nobles. Un tinto con potencia y elegancia al tiempo.

Nueva Reserva

CABALLERO DE MESARRUBIAS

Bodegas Parra Jiménez
Glorieta, 4
16650 Las Mesas (Cuenca)
Tel: 607 707 932
Fax: 967 155 243
Correo electrónico:
parrajimenez.bodg@wanadoo.es



Fase visual: rojo rubí, con ribete teja.
Fase olfativa: intenso, especiado (canela, clavo,...), coco, maderas nobles y con un toque de café y vainilla. Todo ello bien integrado.
Fase gustativa: pleno, redondo, con taninos suaves, estructurado e intenso. Recuerda los aromas en el paladar.

El Syrah entra con paso firme en la D.O. La Mancha

ada cepaje tiene una historia detrás suyo. Muchas veces esa historia pesa tanto o más, que la propia capacidad de la uva para producir buenos vinos. La asociación de ideas – entre

una variedad y un puñado de vinos famosos, un terruño destacado o un acontecimiento importante, ha sido en numerosas ocasiones el pilar fundamental para la construcción de una mística perdurable. Y el Syrah es, probablemente, el caso más evidente de esto. Ningún otro cepa-


je arrastra consigo tanta leyenda, tanto misterio en sus orígenes y tanto exotismo con ribetes orientales.

De un modo u otro, el Valle del Ródano es el terruño donde el Syrah ha logrado su trascendencia mundial. Allí alcanza su mejor expresión a través de un suelo con marcada presencia en piedras, en donde las plantas producen naturalmente rendimientos moderados. Bajo esas condiciones, los vinos logran una acentuada intensidad de color, con taninos de una típica reciedumbre durante su juventud, en el marco de aromas afrutados intensos y sabores más especiados que afrutados. Al ir madurando, adquiere tonos animales, del tipo de la carne de caza y el cuero. En el nuevo mundo, la superioridad indiscutida en el cultivo y la elaboración del Syrah es patrimonio de Australia. En nuestro país, esta variedad, poco conocida como varietal, integró por décadas gran número de cortes, haciendo las veces de elemento mejorador de los coupages y aportando color, aroma y cuerpo. Recientemente, en los ochenta, empezaron a aparecer tímidamente los varietales puros, y puede decirse que el reconocimiento comercial de sus vinos es un éxito. Parece ser un cepaje que lo tiene todo para producir vinos de calidad e identidad definida como varietal.

Da un vino suntuoso, con una textura sedosa, un atractivo deje a especias y un prolongado recuerdo en boca. Pero para domar su ímpetu juvenil se necesita tiempo, con lo cual adquiere notable personalidad. Es una variedad que ha despertado particular interés entre los productores, lo que está favoreciendo nuevas plantaciones, así como incentivando inéditas experiencias de elaboración, por ejemplo, en un estilo de vino muy ligero y fresco y no con su natural carácter sólido, lo que le abre horizontes inesperados.

Son vinos muy oscuros, con bastante





cuerpo y gran potencial de envejecimiento, con aromas complejos característicos de aceitunas negras, alquitrán, ahumadas y violetas. Son densos, estructurados, equilibrados y de larga vida, que aguantan muy bien la crianza en madera. Su paso de boca es elegante.

El Syrah se asienta bien en suelos graníticos, grujarrosos e incluso arcillo-calcareos. Dice Jacin Robinson que “el Cabernet es al vinificador lo que el Syrah al viticultor”, pues este último resulta fácil de cultivar y poco vulnerable a las enfermedades, pero es más difícil elaborar que otros vinos de calidad. Habrá que controlar los rendimientos, preservar la concentración de aromas en la vinificación, realizar una fermentación larga, vigilar atentamente la temperatura e, idealmente, criarlo en barricas de roble.

Hoy día, se está produciendo una excelente adaptación en La Mancha, donde también, ya se comienza a comercializar como vino embotellado. Cabe destacar un Syrah Joven de lujo, embotellado bajo la marca “Casco Antiguo” por Enomar, S.L. de Mota del Cuervo, en Cuenca.

Características enológicas del Syrah

Su identificación hace recordar a la extrema del ramo que presenta una fuerte densidad de pelos acostados, y a las hojas adultas con cinco lobos, al limbo gofrado y a baya de forma elíptica. De igual forma, señalamos que el ramo es largo y frágil. Es una cepa sensible a los ácaros, a la podredumbre gris, y también a la sequía. Su maduración es precoz y rápida (período de cosecha rápido).

Con una acidez de vinos moderada, es una cepa que presenta pequeñas bayas.

Su grano es de tamaño mediano, forma elíptica y color azul-negro. Para la obtención de vino de calidad el rendimiento debe ser muy bajo.

De entre los factores que permiten la obtención de uvas Syrah de calidad, se pueden destacar:

• las características climáticas y del terreno;

• la selección del clono del Syrah y del portar;

• la implantación de la raíz de la viña y el laboreo de los suelos que controla el comportamiento de la planta con respecto a la sequía.

• el sistema de conducción, poda y operación de verde, en particular la espaldera.

• El estado sanitario de la vendimia (ácaros, podredumbre gris).

Una uva de calidad se obtiene cuando hay un buen equilibrio entre la superficie de follaje y la cantidad de uvas. Hace falta un vigor moderado.

También es necesario un ligero racionamiento del agua, así como un buen alumbrado y ventilación de los racimos bien repartidos en la cepa, así como tener un buen estado sanitario del follaje y de las uvas.

El Syrah madura rápidamente y el período óptimo de cosecha es corto, cuando ésta se termina, sus uvas nos permiten obtener vinos tintos de gran calidad, apta para vinos jóvenes y de crianza, de un color intenso (azulado), muy aromático, tánico y estructurado. Utilizable como varietal puro o en corte, que también da rosados muy afrutados.

La madurez de las bayas. Madurez pulpérica

La madurez pulpérica se produce debido a una acumulación en la pulpa de azúcar, una disminución de acidez y una acumulación de potasio.

Posteriormente a la madurez fenólica, se produce la maduración peculiar, debido a la disminución de la acidez, la acumulación de precursores de aromas y antocianos. También se produce un aumento de polifenoles de extracción.

Entre las evoluciones de uvas en curso de madurez de las bayas, hay una lignificación de las pepitas y una colaboración en marrón, así como una disminución de su astringencia.

El Syrah dispone de un fuerte potencial de antocianos de extracción. Hay un flojo aporte de las pepitas al potencial antociano total.

Evaluación de la madurez de las uvas Syrah por la degustación de las bayas

Se tienen que sentir y probar separadamente en boca las diferentes partidas de las bayas. En primer lugar se valora la aptitud de las bayas al desgranarla (dureza de las bayas). A continuación, la textura de la piel, su grado de compactación, la presencia de aromas y la estructura tánica. Por último, la adherencia entre la piel y la pulpa, el azúcar, la acidez y la astringencia.

Selección de la madurez

En caso de existir una sequía bloqueadora hay que buscar al mínimo la madurez de la pulpa. Si se busca el tanino dulce y

sedoso, al menos, hay que con la madurez de la piel. Si lo que se el tanino dulce y sedoso, al menos, hay que conseguir la madurez de la pulpa. Si tenemos pocos escrúpulos sobre la calidad del tanino, se tiene que controlar la madurez de la pulpa.

Se tiene que elegir una vinificación adaptada al objetivo del mercado y de acuerdo de la calidad de la vendimia. Como ejemplo, para un vino suave, afrutado y joven, dominado por las frutas rojas, hace falta:

• Adaptar el tipo de espaldera a la extensión vegetativa de la viña.

• Tener una relación de la superficie follaje expuesta a la radiación, superior a 1 m² por kg. de uvas.

• Vendimiar a un grado potencial mínimo de 12.5° sobre las uvas.

• Iniciar la cosecha a la madurez tecnológica.

Para tener un vino amplio, estructurado, graso y largo en boca, hace falta:

• Adaptar el tipo de espaldera a la expresión vegetativa de la viña.

• Tener una relación SFE/PESO superior a 1.5 m² por kg. de vendimia; se tiene que hacer alumbrado y/o una vendimia en verde si es necesario.

• Se tiene que iniciar la cosecha después de los resultados de la degustación de las bayas (a madurez fenólica).

• Se tiene que adaptar el objetivo de producción al terreno.

Como consecuencia de seguir estrictamente los controles necesarios para poder conseguir el vino deseado, nos veremos sorprendidos de la calidad que este varietal tiene en sus distintas gamas de elaboración (jóvenes, para coupage y crianzas).

En definitiva, una gran variedad que en La Mancha, día a día, debemos cuidar, a la vez que vamos descubriendo todo su potencial.



José Manuel Martínez Moreno
Enólogo y Director Técnico de Enomar, S.L.

El Consejo Regulador entregó los premios “Vino y Cultura” 2002

a Denominación de Origen “LA MANCHA”, continuando con su ardua labor de difusión del consumo moderado

de vino a través de la organización y patrocinio de eventos culturales, volvió a convocar los premios que, bajo el nombre genérico de “El Vino y la Cultura”, fueron entregados en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) el pasado día 7 de noviembre. Asimismo, también se aprovechó esta oportunidad para hacer entrega de los galardones de la IV Cata de Vinos Tintos de Novales (Cantabria). Además del Presidente del Consejo Regulador “LA MANCHA”, José Fenollar Ávila, en el acto, destacó la presencia de la nueva Delegada del Gobierno, Encarnación Naharro, quien se acercaba por primera vez a la sede del Consejo, quedando gratamente sorprendida por sus instalaciones y mostrándose muy receptiva a los proyectos del Pleno del Consejo, sobre todo, en lo que se refiere al plan de marketing que actualmente se está desarrollando y para el que se están buscando los apoyos de las dife-



rentes administraciones y entidades bancarias.

La institución que se ocupa de la defensa del vino de calidad manchego concedió un total de 12 premios en varias categorías: En lo que se refiere a los Premios Vino y Cultura propiamente dichos, el Premio a la **Investigación del Vino**, establecido con el fin de premiar el esfuerzo de aquellas personas e instituciones que hayan destacado por su trabajo de investigación en torno a la vitivinicultura manchega, le correspondió a **La Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición (FIVIN)**, creada en 1992 y que ha orientado sus acti-

vidades en la investigación de los posibles efectos protectores del consumo moderado de vino y espumoso sobre la salud, y a su promoción a los consumidores

El Premio **Divulgación de la Cultura del Vino**, establecido en reconocimiento a la sensibilidad mostrada por los medios de comunicación (prensa, radio y televisión) hacia la Cultura del Vino, que la Denominación de Origen LA MANCHA pretende impulsar desde muy diferentes ángulos.

En la categoría de Prensa el premiado fue la revista **Vino y Gastronomía**, en la que el vino siempre ha tenido un trato preferente y que se lleva editando desde hace 15 años, contando con cerca de 8.000 suscripciones.

En radio, el galardón le correspondió al programa **Mundo Agrario** de Radio Surco Castilla-La Mancha, cuyos orígenes se remontan a 1989 y que se ha convertido en una referencia para los vitivinicultores manchegos.

En lo que se refiere a televisión el galardonado fue **Tiempo del Campo** de T.V.E. Castilla-La Mancha, un programa nacido el año 1996 con la vocación de prestar un servicio de interés al sector agropecuario de la región, con especial incidencia en el mundo del vino.

Con respecto al Premio **Fidelidad al Vino**,



que viene otorgándose desde hace tres años con el objetivo reconocer la dedicación de aquellas personas que más han luchado por favorecer la Cultura del Vino, prestando especial atención a los vinos de calidad manchegos, el galardonado en esta ocasión fue **José Luis Murcia**, un manchego que, además de ser el actual director de EFEAGRO y del servicio de Internet AGROVIA, tiene una carrera repleta de colaboraciones con el mundo de la agricultura, en general, y del vino, en particular. El Premio **Maestro del Vino**, se creó para reconocer la labor y el "buen hacer" de los profesionales del mundo de la enología manchega, sacándolos del anonimato en el que están acostumbrados a trabajar. Este trofeo recayó en **Rafael Cañizares Herreros**, director técnico de la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provenio (Cuenca), con cuyos vinos ha obtenido 14 premios nacionales e internacionales a lo largo del año 2002, a los que habría que sumar otros 61 en años anteriores. Los premios **"Al Gusto"**, creados con la pretensión de recompensar la labor de los auténticos protagonistas en el asesoramiento y recomendación del consumo de vinos, los sumilleres, encargados de la selección de las referencias del local; y los maitres, que, ente sus diversos cometidos, tienen el de realizar un perfecto maridaje de cada plato con unos determinados vinos. En la categoría de Maître el premiado fue **Victoriano Moreno Jiménez**, encargado del funcionamiento de sala y de la bodega del prestigioso restaurante Las Rejas de Las Pedroñeras (Cuenca), donde lleva trabajando desde 1983. En la categoría de Sumiller, el ganador fue **José María López Querencias**, que desempeña esta función en el conocido restaurante Adolfo, en Toledo, desde 1995 y ganador del Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Sumiller de España 2001, concedido por la Academia Española de Gastronomía.



El primer premio de la novena edición del Concurso Nacional **"VINOS DE LA MANCHA"** para Hostelería y Restauración fue para el restaurante "Bistro Corner" de Illescas (Toledo), por "la cuidada presentación de su Carta de Vinos, su profesionalidad y la calidad y variedad de los vinos ofrecidos, entre los que destacan los de la Denominación de Origen LA MANCHA". La carta de vinos de este local está asesorada por José Carlos de la Fuente, quien también colabora con el restaurante El Bohío y es artífice de la que fue considerada mejor carta de vinos de España en la edición del año 2002 del Salón Internacional del Vino.

Los dos accésit que se establecieron en esta categoría recayeron en el **Restaurante Jacinto** de San Clemente, ubicado en una casa solariega del siglo XVI y que cuenta con múltiples referencias de vinos de la D.O. LA MANCHA, sobre todo en lo que se refiere a los pueblos de su entorno; y en el Restaurante **"La Balconada"** de Chinchón (Madrid), situado en la incomparable Plaza Mayor de Chinchón y que está regentado por Juan Carlos Olivar, con 14 años de experiencia en el mundo de la hostelería y que ha elaborado una carta de vinos con unas 200 referencias.

En la categoría de Tiendas Especializadas, el premio fue a parar a la **BOUTIQUE GOURMET LA CAZUELA** de Madrid, un establecimiento con cuatro años de andadura, ofreciendo a sus clientes la mejor variedad y selección de vinos y otras delicias de la alimentación. Finalmente, se hizo entrega de los Premios de la **IV Cata Nacional de Vinos Tintos de Novalés** (Cantabria), para lo cual su presidente, Julián Cuadrillero Pérez, acompañado por otros dos miembros de la organización se desplazó al Consejo Regulador, par evitar que las bodegas manchegas premiadas se tuvieran que desplazar a Cantabria.

PREMIOS "VINO Y CULTURA"

Investigación del Vino

Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición (FIVIN).

Divulgación de la Cultura del Vino

Prensa: revista Vino y Gastronomía.

Radio: "Mundo Agrario" de Radio Surco Castilla-La Mancha.

Televisión: "Tiempo del Campo" de T.V.E. en Castilla-La Mancha.

Fidelidad al Vino

D. José Luis Murcia, director de EFEAGRO y responsable agrovia.com.

Maestro del Vino

D. Rafael Cañizares Herreros, director técnico de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provenio (Cuenca).

Al gusto

Sumiller: D. José María López Querencias (Restaurante "Adolfo". Toledo)

Maitre: D. Victoriano Moreno Jiménez del Restaurante "Las Rejas". Las Pedroñeras (Cuenca).

IX CONCURSO NACIONAL "VINOS DE LA MANCHA" para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas

Hostelería y Restauración

Primer Premio: Restaurante "BISTRO CORNER, S.L." de Illescas (Toledo)

Accésit: Restaurante "LA BALCONADA" de Chinchón (Madrid).

Accésit: Restaurante "JACINTO" de San Clemente (Cuenca).

Tiendas Especializadas

Primer Premio: La Cazuela Boutique Gourmet de Madrid.

IV CATA NACIONAL DE NOVALES (Cantabria)

Vinos Jóvenes

Oro: Mundo de Yuntero 2001 (ecológico) de la Coop. Ntra. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Plata: Los Galanes Tempranillo 2001 de la Coop. Sta. Catalina de La Solana (Ciudad Real).

Bronce: Entremontes Tempranillo 2001 de Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).

Vinos de Crianza

Oro: Fontal Tempranillo 1999 de Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

Plata: Siglo XVI Tempranillo 1998 de Bodegas Crisve (Coop. Cristo de la Vega) de Socuellamos (Ciudad Real).

Bronce: Tomillar Tempranillo 1996 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

Vinos de Reserva

Limón de Oro: Tomillar Tempranillo/Cabernet 1997 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

Limón de Plata: Yuntero Tempranillo/Cabernet 1998 de la Coop. Ntra. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Limón de Bronce: Campos Reales 1997 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provenio (Cuenca).

Vinos de Gran Reserva

Oro: Casa La Teja Tempranillo/Cabernet 1996 de la Coop. Ntra. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Plata: Estola Cencibel 1991 de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete)

Bronce: Yuntero Tempranillo/Cabernet 1996 de la Coop. Ntra. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Tomás Buendía

¿Qué ha supuesto para ti haber sido elegido maestro del vino por la Denominación de Origen "La Mancha"?

En primer lugar una sorpresa muy grande, por lo inesperado de este reconocimiento, ya que soy consciente de que hay compañeros en este sector que, por años de experiencia y profesionalidad, lo merecerían, incluso más que yo.

El haber resultado elegido ha supuesto un estímulo muy positivo, que me ha dado fuerzas y me ha ayudado a afrontar los entresijos de ésta, mi profesión, para seguir en la línea de la obtención de calidad y así poder seguir llevando a lo más alto del ámbito nacional e internacional a los vinos de la Denominación de Origen a la cual pertenezco, "LA MANCHA".

¿Qué opina de los vinos que se están elaborando actualmente en La Mancha?

Valoro muy positivamente los vinos jóvenes que se están elaborando, en los cuales se observa la buena evolución que están siguiendo, lo que permite ofrecerlos al consumidor en unas condiciones óptimas.

Se está cuidando cada vez más la vista, el olfato y el gusto, los pasos obligados para la elaboración de un buen vino, lo que a la vez está siendo acompañado de unas excelente presentación de los embotellados.

En cuanto a los crianzas, reservas y grandes reservas, tengo que decir que los pasos que se están dando van por buen camino y, aunque ya empezamos a tener cosas buenas, las mejores están todavía por llegar.

La competencia es cada vez mayor, tanto en España, como en el resto de países. ¿Cuál crees que debe ser el comportamiento de las bodegas manchegas ante esta situación?

Las miras deben estar puestas, principalmente, en la obtención de máxima calidad de sus elaborados. Todo ello respaldado por personal cualificado, infraestructura suficiente, concienciación por parte de los agricultores y la creación de un presupuesto destinado a distribuir el producto entre el consumidor, con la ayuda de un buen marketing.

¿Qué puede hacerse desde la D.O. y las bodegas para seguir mejorando la calidad de los vinos?

Las bodegas tienen la obligación de concienciar a sus socios viticultores para producir calidad, de modo que el fruto a elaborar llegue a las bodegas en las mejores condiciones. Éste es un proceso que debe situarse desde el inicio del ciclo vegetativo, con la práctica de la poda, labores del terreno, tratamientos adecuados y, en su momento, incluyendo el rie-

go, para terminar con la recolección del fruto en las mejores condiciones de equilibrio posible (aquí priman una serie de factores medioambientales que se nos escapan de las manos) y un transporte adecuado.

El paso siguiente es disponer de unas instalaciones donde la higiene juegue un papel importante para que, con mayor o menor infraestructura, y personal cualificado, se pueda proceder a una elaboración donde no haya muchas desviaciones en el momento de la fermentación y posterior conservación.

Las DD.OO., desde mi punto de vista, deben crear una motivación en las bodegas para conseguir la concienciación de éstas hacia la calidad. Esta motivación puede venir por varias vías. A mí, se me ocurre el crear unos parámetros de calidad en los que queden bien definidos ciertos puntos y el porqué de ellos, de tal modo que, si se quiere, se pueda entrar a formar parte de una D.O., subdividiéndose los vinos de ésta en una División de Honor o Primera División, Segunda e,

incluso, una Tercera División.

¿Qué papel desempeñan la uva, la bodega y el enólogo, respectivamente, en la elaboración de un gran vino?

Si no tenemos buena materia prima, difícilmente se pueden alcanzar unos objetivos ambiciosos. La uva debe tener un estado de sanidad adecuado y guardar cierto equilibrio en su composición, así como una maduración óptima.

La bodega debe estar acondicionada para poder obtener

los fines que se desean en cada caso, después de la elaboración y transformación del mosto en vino con una infraestructura suficiente y una higiene deseada.

El enólogo es el guardián que velará por que todos estos puntos citados anteriormente se cumplan en la medida de los posible, junto con su saber en la conducción de las fermentaciones y posibles correcciones que éste tenga que hacer en el transcurso de las mismas.

¿Con qué variedad prefieres trabajar en la elaboración?

En realidad no tengo ninguna variedad definida con la que prefiera trabajar, puesto que todas tienen sus pros y sus contras a la hora de ser elaboradas, ya que son muchos los factores que influyen en ellas, para bien o para mal.

¿De cuál de los vinos que has elaborado te sientes más orgulloso? ¿Por qué?

Sin entrar en marcas, tengo que decir que siento un aprecio especial por el vino blanco joven afrutado, porque mis comienzos en esta profesión estuvieron muy ligados a él.



Rafael Cañizares

¿Qué ha supuesto para ti haber sido elegido maestro del vino por la Denominación de Origen "La Mancha"?

Un reconocimiento al trabajo de muchos años luchando por los vinos de nuestra tierra. Desde que comencé mi carrera como ayudante de laboratorio en la Cooperativa Cristo de la Vega han transcurrido ya 14 años, pero es en la Cooperativa de Nuestra Señora del Rosario donde he desarrollado prácticamente toda mi vida profesional y es a esta empresa a la que debo agradecer este premio, ya que he podido trabajar con comodidad y con una meta clara, la obtención de vinos de calidad.

Además, considero que haber sido elegido Maestro del Vino de la D.O. La Mancha tiene un doble mérito, puesto que en ella no sólo hay una cantidad inmensa de vinos, sino que la calidad de muchos de ellos es realmente alta.

¿Qué opina de los vinos que se están elaborando actualmente en La Mancha?



La evolución ha sido extraordinaria en los últimos años, pero aún nos queda mucho por hacer. La Cencibel o Tempranillo es la bandera actual de nuestros vinos. Con esta variedad estamos consiguiendo unas elaboraciones extraordinarias, que vendrán seguidas por las que ya se empiezan a realizar con otras variedades, como la Merlot, Syrah, Sauvignon Blanc o Chardonnay.

También debo reconocer que en los crianzas aún nos queda mucho camino por recorrer, pero con los avances actuales y la mentalización de las bodegas manchegas

podremos llegar donde nos proponemos.

La competencia es cada vez mayor, tanto en España, como en el resto de países ¿Cuál crees que debe ser el comportamiento de las bodegas manchegas ante esta situación?

No hay duda, deben seguir incrementando su calidad y mejorar la promoción de nuestros vinos, porque está claro que el que realmente nos conoce nos valora mucho más positivamente que una gran parte de consumidores que todavía desconoce la realidad actual de los vinos de la D.O. La Mancha.

¿Qué puede hacerse desde la D.O. y las bodegas para seguir mejorando la calidad de los vinos?

Establecer medidas que potencien aún más nuestros vinos, siendo muy exigentes en la calidad, es decir, que la contraetiqueta de la Denominación de Origen asegure al consumidor que va a consumir un vino, no sólo bueno, sino excelente.

Debemos situarnos en la gama alta del plano nacional, encabezando este proceso con la riqueza de nuestra variedad tinta preferente, la Cencibel o Tempranillo. Al principio, los vinos jóvenes deben ser nuestra punta de lanza porque son nuestro punto fuerte y donde podemos superar cómodamente a cualquiera.

¿Qué papel desempeñan la uva, la bodega y el enólogo, respectivamente, en la elaboración de un gran vino?

Tienen una influencia similar, así que yo le daría un tercio de importancia a cada uno de estos tres factores. Sin materia prima adecuada, algo que por suerte en La Mancha nos sobra, no podríamos sacar nunca un buen vino, pero las mejoras tecnológicas que han experimentado la mayoría de las bodegas de nuestra zona en los últimos años, también ha logrado que realicemos magníficas elaboraciones. Por último, el enólogo tiene que ser considerado como un director de orquesta que con su trabajo haga posible un equilibrio perfecto.

¿Con qué variedad prefieres trabajar en la elaboración?

Con todas me siento cómodo, aunque he de reconocer que los tintos son más agradecidos, porque ves el resultado de tu trabajo con mayor seguridad, valorando si está estructurado o la evolución de sus aromas, algo que en los blancos es más complicado de arreglar.

¿De cuál de los vinos que has elaborado te sientes más orgulloso? ¿Por qué?

Del Canforrales Tinto Tempranillo porque es el que más alegrías me ha dado. Con este vino hemos obtenido numerosos premios en los últimos años, como el de la D.O. LA MANCHA, Gran Selección, Vinalies Internacionales, Bacchus, Cidade de Porto o el Selección Montreal.

Además, también estamos muy satisfechos con el Canforrales de la cosecha 2002, que ha sido muy elogiado en la pasada presentación de nuestros vinos en el hotel Palace

La Asociación de Diplomáticos Extranjeros en España visitó la D.O. La Mancha

Un grupo de 25 personas pertenecientes a la Asociación de Diplomáticos Extranjeros ante el Reino de España realizaron un viaje por la Zona de Producción "LA MANCHA" a finales del mes de septiembre, en plena campaña de vendimia.

Dicha visita, que podríamos calificar como turismo enológico, se inició en Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares, donde los diplomáticos, que mostraron un interés específico por conocerla, pudieron comprobar "in situ" la enorme renovación tecnológica que han realizado nuestras bodegas en los últimos años y que las sitúan, sin duda alguna, entre las más avanzadas del mundo.

Posteriormente acudieron a la sede del Consejo Regulador, donde los diplomáticos pudieron visitar el Museo del Vino que allí se encuentra y disfrutar de una cata comentada de vinos genéricos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que estuvo dirigida por el Sr. Barco, responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo.

Tras concluir la cata, los diplomáticos pudieron disfrutar de un almuerzo manchego en la cocina típica del Consejo Regulador, donde éstos mantuvieron un entretenido coloquio con el Sr. Barco sobre las

distintas variedades y el comportamiento de los vinos manchegos, protagonistas de la comida, junto con nuestro excelente cordero. Por la tarde, los diplomáticos completaron la jornada con una visita turística a Campo de Criptana, donde pudieron contemplar sus fabulosos molinos de viento, y El Toboso, emblemático lugar quijotesco en el que contemplaron el museo cervantino, con numerosos ejemplares del Quijote en más de 50 lenguas diferentes, y la Casa de Dulcinea.

En su despedida, el presidente de la Asociación de Diplomáticos Extranjeros ante el Reino de España, Bernard Hamilton, mostró su satisfacción por el viaje y agradeció al Consejo Regulador que lo hubiese hecho posible, elogiando la calidad de los vinos que se producen en esta tierra.



El Grupo Solís obtiene el Premio Internacional de Alimentación y Bebidas

El Grupo Solís Vintners, S.L. de Tarancón (Cuenca) recibió el pasado mes de octubre el 23er Trofeo Internacional de Alimentación y Bebidas (International Food and Beverages Award), un galardón otorgado en París por la asociación internacional de empresas dedicadas a la alimentación "Trade Leader's Club", coincidiendo con la celebración de la Feria internacional de Alimentación SIAL.

Este trofeo premia la apuesta que hacen las empresas por la calidad de sus productos y en anteriores ediciones le ha sido concedido a algunas de las empresas más importantes de nuestro país. Recordar también que el Grupo Solís cuenta

con unas instalaciones de 80.000 metros cuadrados. En estas instalaciones se engloba la producción de cuatro líneas principales de producto (vino, zumos, licores sin alcohol y vinagres)

Entre los vinos con D.O. "La Mancha" de esta bodega, destaca la marca "Solmayor" (recientemente galardonado con el premio Bacchus de Bronce), aunque también tiene otras como Plaza Mayor; Monasterio de Uclés o Lanceado.



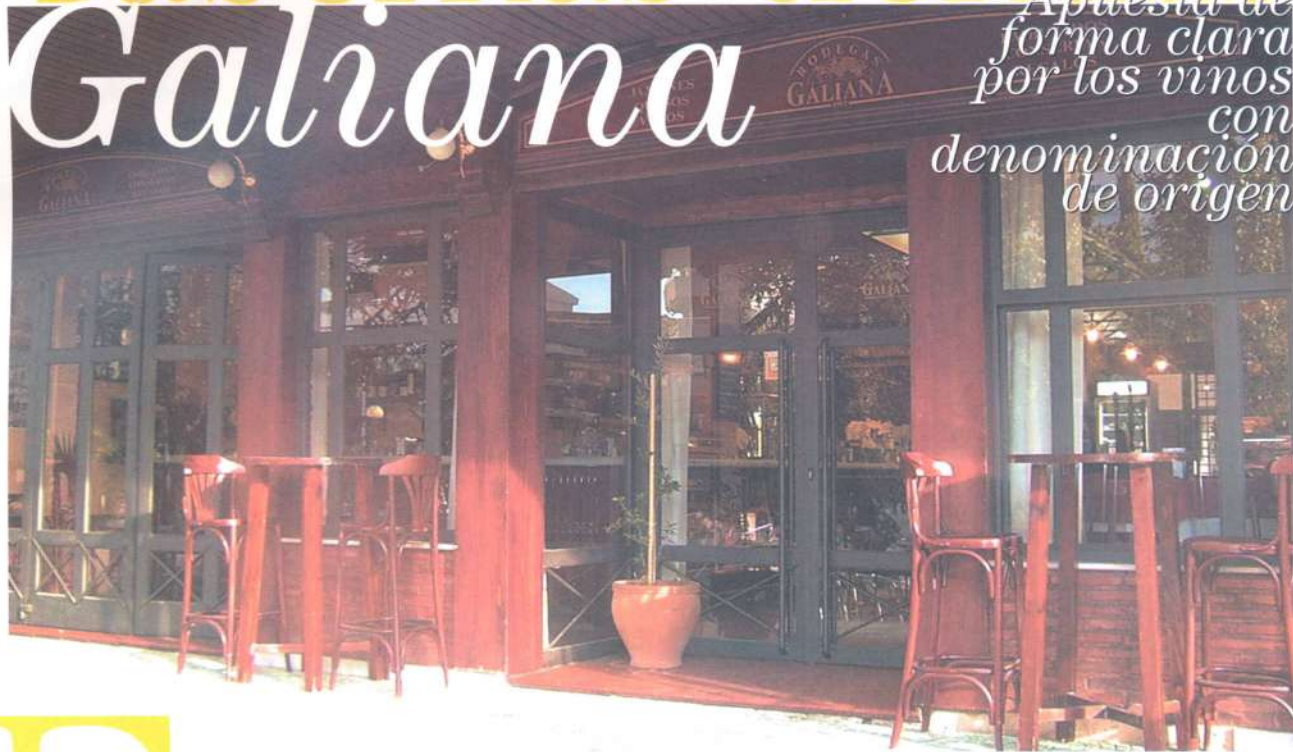
Nuevos premios a los vinos de La Mancha

Dos vinos de la Cooperativa del Campo "San Ginés" de Casas de Benítez (Cuenca), inscrita en la Denominación de Origen "LA MANCHA" han sido premiados en uno de los más prestigiosos certámenes que se organizan en Alemania, "The Great International Wine Award Mundus Vini 2002".

El "Cinco Almudes Cencibel 2001" ha conseguido la medalla de oro en el citado concurso, mientras que su vino "Almudes Cinco Décadas Crianza 1998" obtuvo la medalla de plata. Es importante recalcar que ambos vinos pertenecen a la Denominación de Origen "LA MANCHA" y no a otra de las denominaciones de origen existentes en la región de Castilla-La Mancha, como se ha publicado erróneamente desde algunos medios. También debemos destacar que este certamen contó con la participación de cerca de 3000 muestras de vino de diferentes países.

Tabernas-tiendas Galiana

*Apuesta de
forma clara
por los vinos
con
denominación
de origen*



E

sta franquicia de tabernas-tienda, de origen netamente manchego y que apuesta claramente por los vinos de calidad, tiene más de 600 referencias con Denominación de Origen de tintos, blancos y rosados entre jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas.

Según nos explica su director general, Juan Carlos Galiana, "en Bodegas Galiana" (fundada en 1953), mantenemos desde 1998 una estrategia clara de expansión de nuestras franquicias tabernas-tienda, un concepto de negocio único, que permite al cliente comprar y degustar, si así lo desea, los productos más selectos de nuestra saludable dieta mediterránea, con especial predilección por el vino de denominación de origen".

Con su fórmula "vinos para copear", Bodegas Galiana ofrece en sus tabernas-tienda hasta cuarenta marcas de vinos abiertos para consumir por copa entre los que figuran varios de la D. O. "LA MANCHA", como los blancos Añil, Gota de Oro Semidulce o Torre de Gazate joven. Otros tintos jóvenes: Allozo, Torre de Gazate y Portillejo Merlot. O de crianza, como Allozo Crianza.

La cadena de tiendas ha implantado también la fórmula "vinos por botellas seleccionadas", que permite la apertura de una botella en reserva para cada cliente, y donde se puede degustar el Allozo Reserva y el Allozo Gran Reserva, por ejemplo. De esta carta de botellas seleccionadas el cliente puede consumir su botella en una o varias ocasiones, guardándose en reserva su botella, con firma y fecha de apertura, botella a la que se realiza un proceso de extracción de aire, para evitar su oxidación, aconsejándose que el vino se consuma antes de diez días.

Los clientes de estas tabernas-tienda pueden degustar hasta 600 marcas, de los cuales un 90% son vinos españoles y el resto

importados. Además de los mencionados, entre los que llevan la contraetiqueta de la Denominación de Origen "LA MANCHA" figuran: Viña Cuerva (Crianza, Rosado y Blanco), Yuntero Tinto Gran Reserva, Allozo Crianza, Señorío de Guadianeja (reserva especial, reserva, crianza, crianza cabernet, blanco, señorío 50 años), Portillejo crianza cabernet sauvignon y Rama Corta, entre otros.

Destacar también que, recientemente, esta franquicia especializada en la selección y distribución de productos alimenticios de alta calidad, continuando con su plan de expansión por el territorio nacional ha abierto su primer establecimiento en Madrid (Cava Baja, 8).

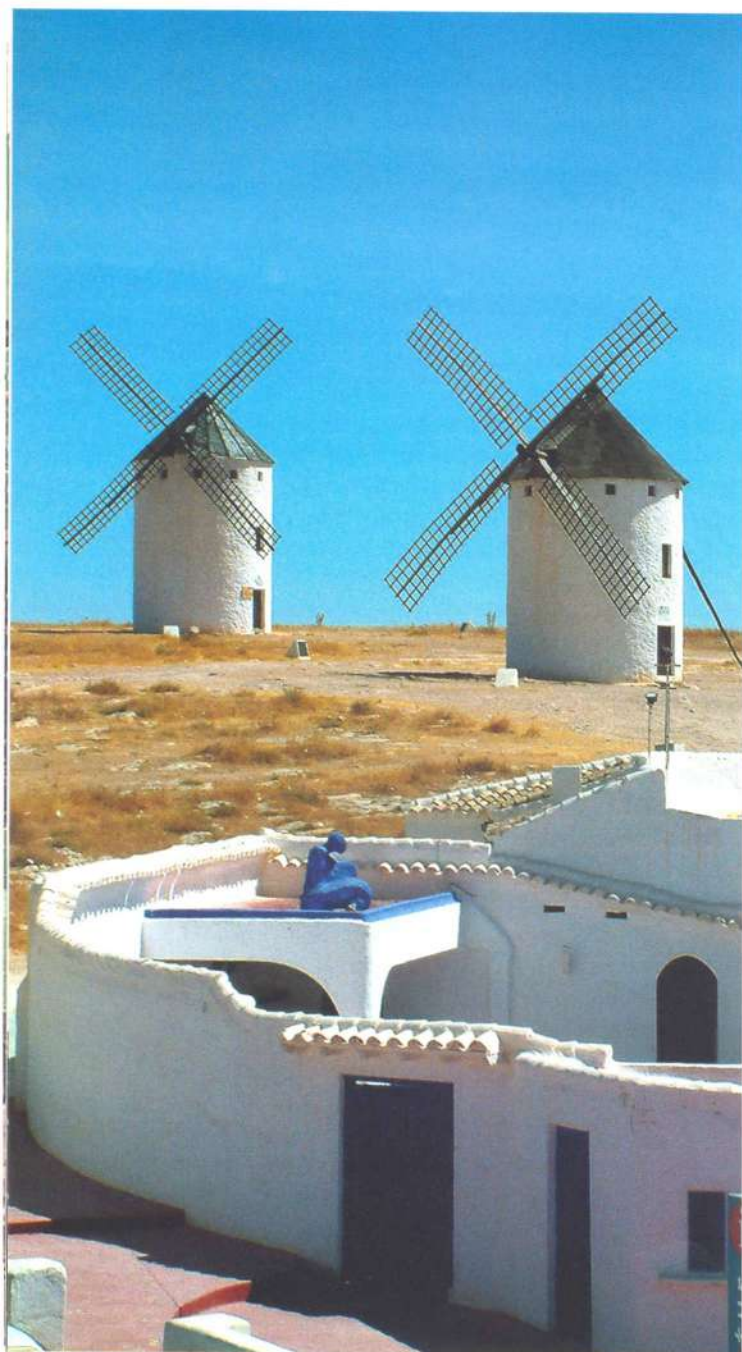
Tabernas-Tienda "Bodegas Galiana" suma, por tanto, dieciséis establecimientos (6 propios y 10 franquiciados) repartidos por las comunidades autónomas de Madrid, Andalucía (Sevilla), Comunidad Valenciana (Denia), Murcia (Cartagena), Castilla-León (León) y Castilla-La Mancha.

Además de vinos, estas tabernas-tienda, cuentan con una amplia gama de productos exclusivos con marca propia de alta calidad. Así, dispone de quesos nacionales y una exquisita selección en quesos internacionales. Jamones de cerdos criados en dehesas de encinares. Embutidos de pueblo, elaborados con recetas tradicionales de siempre y sabores auténticos, destacando las carnes de caza, jabalí y ciervo. Conservas típicas de alta calidad. Y dulces, en concreto pan y bollería recién salida del horno cada 20 minutos, bombones elaborados con receta propia, favoritos en la Casa Real, y pastas tradicionales.

Sin olvidar los regalos y presentaciones personalizadas de Bodegas Galiana, ya que son especialistas en el arte de regalar, adaptándose a cualquier presupuesto y con más de 400 posibilidades.

Campo de

LA VILLA DE LOS MOLINOS



Pese a que son muchos los visitantes que se acercan a este quijotesco pueblo cada año, la mayor parte de los turistas basa su visita en un rápido paseo por el Cerro de los Molinos, sin reparar en el resto de maravillas que nos ofrece Campo de Criptana.

Su riqueza histórica y urbanística merecen una visita más reposada a esta localidad, para la que proponemos una visita que bien podría comenzar por la Casa de la Tercia, situada en la plaza del mismo nombre a pocos metros de la Iglesia del Carmen y único resto del que fue Convento de Carmelitas Descalzos, suprimido por las leyes desamortizadoras de Mendizábal en el siglo XIX.

No muy lejos, junto a la Plaza del Pósito, en la que está el edificio del mismo nombre, construido a principios del XVI se encuentra la Plaza Mayor, en la que destacan edificios como la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, con apenas 40 años de antigüedad, y la Casa Consistorial, también de construcción moderna.

Llegando a la Sierra de los Molinos, con toda seguridad el lugar más emblemático de la localidad, vemos a los magestuosos "gigantes quijotescos", convertidos en bellos molinos manchegos, uno de los cuales alberga la actual Oficina de Turismo. Asimismo, se puede visitar con las explicaciones pertinentes otro de estos molinos. Incluso podemos comer en el mismo lugar, donde se haya una especie de venta con molino incluido. En definitiva, es algo digno de ver y quizás digno de enloquecer un poquito.

La Ermita de la Virgen de Criptana se sitúa en un cerro que estuvo poblado desde la época prerromana y donde se estableció un castillo, que fue demolido por los Reyes Católicos. También podemos destacar otros lugares emblemáticos, como

Criptana



Diversas panorámicas de Campo de Criptana en las que sus famosos molinos marcan el paisaje cotidiano de los lugareños



“La Poza”, un manantial cuya agua es muy apreciada por los vecinos y forasteros, que se encuentra a unos centenares de metros del casco urbano en dirección a Miguel Esteban, una ruta en la que nos encontramos con la Ermita del Cristo de Villajos, que data de mediados del XVII y se reedificó sobre un templo arruinado de la antigua iglesia parroquial de Villajos, despoblado a partir del siglo XIII y daba cobijo al Cristo crucificado que Campo de Criptana adoptó como copatrono.

Si hablamos de las fiestas de esta localidad, en primer lugar tendríamos que situar la Semana Santa, profundamente arraigada al sentir de este pueblo, que cuenta con seis cofradías y

tor, ajo tomate, cordero a la caldereta, pisto manchego, sopas de ajo, huevos revueltos con cebolla, pipirrana, queso manchego, chuletas a la brasa,...

Su folklore musical también es muy similar al resto de pueblos de la comarca, componiéndose de Jotas, Seguidillas y algunos Fandangos. Las Rondallas y Estudiantinas han sido siempre comunes en “Carnavales” y “Mayos”.

Campo de Criptana es también un pueblo de gran tradición vitivinícola, contando en la actualidad con 7 bodegas inscritas en la Denominación de Origen “LA MANCHA”, que producen unos vinos enormemente reconocidos por su calidad.

Su riqueza histórica y urbanística merecen una visita reposada a esta localidad

cuyas procesiones son probablemente las más bellas de la comarca. También son importantes las fiestas patronales entorno a la Virgen de Criptana y el Cristo de Villajos. En cuanto a la primera, se celebra el Lunes de Pascua su famosa romería en el cerro donde está ubicada la ermita. Con respecto a la segunda, el primer jueves de agosto, se trae el Cristo al pueblo, donde será paseado en procesión el día 23 del mismo mes, siendo éste el preámbulo de las fiestas, repletas de actos culturales, deportivos, taurinos y otros eventos sociales.

Entre sus platos típicos podemos destacar, como en la mayor parte de La Mancha, las gachas con tropezones, migas de pas-

BODEGAS ADSCRITAS A LA D.O. LA MANCHA

Alejandro Fernández Tinto Pesquera, S.L. **MARCA:** El Vínculo. Ángel Treviño Granero. **MARCA:** Viña Vento. Cooperativa Vinícola del Carmen. **MARCA:** Cardeño. Cooperativa Ntra. Sra. de Criptana. **MOVIALSA. S.A.T.** Casa del Monte. Vidal del Saz Rodríguez **MARCA:** Vidal del Saz, Viña del Saz, Castillo de Chitriana y Tres Cielos.

Agrarios

Saber Vivir



**Su cosecha
se pierde...**

**Y él está
tan tranquilo
con los Seguros Agrarios
de Caja Rural.**

**CONTRATA YA
tu Seguro Integral
de Cereales y Leguminosas.**



Te obsequiamos
con un regalo
al contratar
tu Seguro

www.cajarural.com



CAJA RURAL