

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 37, julio de 2003



X Jornada Vitivinícola

análisis del futuro de la D.O. "La Mancha"



Y ADEMÁS

El porqué de la necesidad de una nueva Ley de Marcas

XVI Premios a la Calidad de Vinos Embotellados

Un desarrollo vegetativo idóneo

El C.R.D.O "La Mancha" renueva su página web

La nueva LEY DEL VINO trae consigo una época de IMPORTANTES CAMBIOS

Como ya hemos anticipado desde esta revista, estamos viviendo una época de cambios muy importantes debido a la implantación de la nueva Ley del Vino de Castilla-La Mancha.

Entre otras cosas, la Denominación de Origen "LA MANCHA" está desarrollando unas normas de producción más acordes con la situación de la vitivinicultura manchega actual.

En primer lugar, es previsible una ampliación del número de variedades acogidas a la Denominación de Origen,

Pero, pese a todo, lo que sí está claro es que la Cencibel o Tempranillo y la Airén seguirán siendo las variedades más importantes de la D.O., si bien, cada vez es mayor el peso de otras variedades acogidas, como la Macabeo o Viura, Sauvignon Blanc y Chardonnay; en blancos, y la Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah; en tintos.

Con respecto a los rendimientos, también parece previsible su readaptación a la nueva realidad manchega, realizándose por varietales y por marco de plantación. También podría haber cambios en las graduaciones; la acidez volátil real, fijándose toques máximos para jóvenes y crianzas; acidez total, etc...

habría que sumar la reestructuración del viñedo.

En definitiva, de lo que se trata es de que la Denominación de Origen "LA MANCHA" esté preparada para afrontar con garantías de éxito los retos que la plantea la nueva coyuntura nacional e internacional.

El proceso de globalización está provocando que todos puedan vender en todos los sitios, pero también resulta evidente que este nuevo consumidor mundial no podrá retener el maremagnum de nombres de referencia, como son las DD.OO., que se viene encima, por lo que en los próximos años sólo unas pocas Zonas de Producción conseguirán penetrar su campo receptivo. La Mancha, por historia, por constancia, por tamaño y, sobre todo, por CALIDAD, debe estar y estará dentro de esas pocas referencias mundiales.

Para que esto sea posible las bodegas deben ser conscientes de la necesidad del rigor que se debe seguir en todo el proceso productivo. El concepto de trazabilidad, que permite al consumidor conocer todo el proceso de transformación que ha seguido el vino desde la cepa a la copa, debe enfocarse desde el máximo rigor, por ello, y para comenzar por el principio, nuestras bodegas y cooperativas deben apostar por la contratación de técnicos de campo, algo que todavía no es muy habitual, al contrario que ha sucedido con la contratación de enólogos, por la que sí que han apostado las bodegas de la Zona de Producción.

La materia prima de la que parte La Mancha para la elaboración de sus vinos es excelente, por lo que no podemos dejar que eso se pierda por no ser capaces de darle a las uvas los tratamientos adecuados en las épocas pertinentes, sobre todo si hemos apostado enormemente por la elaboración, instalando tecnología punta en la gran mayoría de las bodegas manchegas.

La Mancha, por historia, por constancia, por tamaño y, sobre todo, por CALIDAD, debe estar y estará dentro de esas pocas referencias mundiales

incorporando en el Reglamento los nuevos tipos de uva que se están plantando en los campos manchegos, al que están demostrando una buena adaptación, con el fin de adecuar nuestro viñedo a las demandas internacionales.

En lo referido a la intensidad colorante, es previsible un aumento de la misma, tanto para graneles como para embotellados, ya que los tintos manchegos actuales tienen la estructura suficiente, a lo que también



Editorial	2
Noticias Breves	3
Los sectores opinan	
Cooperativa San Isidro	4
Exportaciones	
Crecen en un 80% las exportaciones de vino embotellado con D.O. "La Mancha"	5
Nueva ley	
El porqué de la necesidad de una nueva Ley de Marcas	6
Concursos	
XVI Premios a la Calidad de los Vinos Embotellados	9
Nuestros vinos	
Novedades	12-13
El campo habla	
El desarrollo vegetativo hasta el verano ha sido idóneo	15
Jornada vitivinícola	
El futuro de la D.O. La Mancha	16
Nuestras bodegas	
Noticias de bodegas	18-19
Concurso	
Concursos "Vinos de La Mancha"	20-21
Internet	
El C.R.D.O. "La Mancha" renueva su página web	22-23

Convenio de Colaboración con Caja Madrid

El pasado día 14 de julio, se firmó en la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA", un tratado de colaboración entre esta entidad y Caja Madrid, por el que la entidad financiera se compromete a destinar 30.000 euros al Plan de Marketing que ha puesto en marcha la Deno-

minación de Origen "LA MANCHA". En la firma del convenio estuvieron presentes el Director de Negocio de Caja Madrid en Castilla-La Mancha y Extremadura, Esteban Gómez Cebreiro y el Presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva.



Un grupo de Técnicos en Agricultura de PAÍSES IBEROAMERICANOS visita el C.R.D.O "LA MANCHA"

En la mañana del día 19 de mayo, un grupo de unos 20 técnicos especialistas en temas agrarios de diferentes países latinoamericanos, visitó la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan.

Los alumnos, todos ellos vinculados con los Ministerios de Agricultura

de sus respectivos países, en los que ostentan cargos de responsabilidad, forman parte del XVI Curso de Especialización en Extensión Agraria y Desarrollo Rural, organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación e impartido por el Centro Nacional de Capacitación de San Fernando de Henares (Madrid) del 5 de mayo hasta el 4 de julio.

VARIOS CONSEJOS REGULADORES se reúnen en la sede del C.R.D.O "LA MANCHA"

El pasado día 9 de julio tuvo lugar, en la sede de Alcázar de San Juan (Ciudad Real) del C.R.D.O. "LA MANCHA", una reunión a la que acudieron varios Consejos Reguladores de Castilla-La Mancha (Valdepeñas, Almansa, Ribera del Júcar), que fueron invitados por los representantes de la D.O. "LA MANCHA".

En la reunión se trataron diversos temas de interés para el sector y, específicamente, para los vinos con D.O., lo que tiene una especial trascendencia en el contexto actual, tras la aprobación de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha y de la Ley Nacional, de similares características.

Consejo Abierto **Staff**

Edita

C.R.D.O. La Mancha

Presidente

Gregorio Martín-Zarco
López Villanueva

Secretario

Alfonso Alonso Ramos

Redacción y Coordinación

Ángel Ortega Castañeda

Administración

Alcázar de San Juan
Avda. Criptana, 73 • 13600
© 926 541 523. fax: 926 588 040
e-mail: consejo@lamanchado.es

Imprime

Lozano Artes Gráficas S.L.
e-mail: info@lozanoag.es

Depósito Legal
CU 2241997

Cooperativa San Isidro



Pedro Villacañas de la Concepción,
Coop. San Isidro de Villanueva

Pedro Villacañas de la Concepción ostenta el cargo de Presidente de la Cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete desde hace ya 11 años, aunque lleva formando parte del Consejo Rector desde 1985, habiendo ocupado también los puestos de secretario y vicepresidente. Además, su vida laboral siempre ha estado vinculada a la vitivinicultura, dirigiendo una empresa familiar agrícola.

¿Cuántos socios integran su cooperativa?

Actualmente tenemos 575 socios, con una presencia notable de agricultores menores de 45 años. Entre todos, contamos con una extensión de viñedo de 4.280 hectáreas, de las que aproximadamente el 80 % es airén, un 12 % garnacha, un 5 % cencibel o tempranillo y el resto (3%) se distribuye entre Macabeo, Syrah y Cabernet Sauvignon. No obstante, debido a los procesos de reestructuración abiertos, se prevé un aumento de las variedades minoritarias.

¿Con qué instalaciones cuenta la bodega?

Ocupamos una superficie total de 25.000 m², en los que podemos distinguir 4 áreas fundamentales de trabajo: elaboración de blancos, de tintos, de productos acogidos a calificación de agricultura ecológica y embotellado y crianza de vinos.

Disponemos de ocho prensas (cinco continuas y tres neumáticas), tres desvinadores, equipo de flotación, bomba centrífuga, filtro de tierras e intercambiador de dos millones de frigorías para control de la temperatura durante la fermentación. Para la elaboración de los tintos contamos con 14 depósitos autovacuantes de 100 m³ de capacidad. Además, hemos diferenciado la elaboración de uva procedente de cultivo ecológico.

¿Nos podría definir las características de su política comercial?

Más del 80 por ciento del embotellado que realizamos se hace al amparo de la Denominación de Origen LA MANCHA y estamos exportando a varios países de la U.E. (Gran Bretaña, Alemania, Austria, Irlanda y Holanda, principalmente), así como al continente africano (Guinea Bissau y Angola), pero aspiramos a introducirnos en Europa del Este, Estados Unidos y Asia, para lo que ya estamos estableciendo contactos. Además, en breve plazo tenemos previsto incrementar nuestro parque de barricas en 100 unidades.

En cuanto a nuestra política comercial, pretendemos dirigirnos, ya no sólo a los grandes mercados, sino enfocar la producción a los pequeños restauradores, permitiendo de este modo que un buen vino esté al alcance del consumidor directo, creando una diversificación de la oferta

¿Con cuál de sus vinos se quedaría?

No podemos elegir entre ninguno de nuestros vinos, sin menospreciar el afán de superación y la dedicación en la elaboración de todos ellos. Cada uno destaca por personalidad propia. Para nosotros un vino no es un producto más que se lanza al mercado. Es fundamental transmitir al consumidor que el vino no es únicamente un elemento de consumo, sino que para su creación se ha invertido el trabajo y la dedicación de mucha gente, desde el agricultor que muestra verdadero afecto por su cosecha, pasando por su elaboración en la bodega, donde es tratado con auténtico mimo, hasta, por último, acceder al público que es el que deberá valorar el esfuerzo comentado.

De todas maneras, por citar las dos marcas acogidas a la D.O. LA MANCHA, decir que en primer lugar nos encontramos con nuestro Majasverdes, un blanco joven y afrutado con un ligero toque de azúcar, y con el Pingorote Crianza, donde el entendido puede diferenciar aromas complejos, típicos de la variedad Cencibel o Tempranillo, con olores de vainilla propios de la crianza.



Crece un 80% las exportaciones de vino embotellado con D.O. "La Mancha"

(datos relativos a los primeros 5 meses del año)

De seguir esta progresión, se superará el millón de cajas por primera vez en la historia

El mes de mayo resultó enormemente positivo para las ventas al exterior de los vinos con D.O. LA MANCHA, que superaron la cifra de 1.078.104 botellas, con un crecimiento del 43 por ciento con respecto al mismo mes del

2002, en el que las ventas fueron de 753.888 botellas.

Además, los bodegas acogidas han incrementado un 80,4 % sus exportaciones de vino embotellado en los cinco primeros meses del año 2003, llegando a las 6.439.368 botellas, frente a la cifra de 3.568.068 botellas vendidas en los mismos meses de 2002.

Pese a que Alemania se ha consagrado como el principal importador de vino de calidad manchego por encima del Reino Unido, llegando a la cifra de 1.844.568 botellas, lo que supone un 85,8 % más que los exportado de enero a mayo de 2002, que ascendió a 992.652 botellas, el mercado británico ha tenido un comportamiento extraordinario en lo que llevamos de 2003, con un crecimiento del 231 %, pasando de las 448.608 botellas de los primeros cinco meses de 2002 a la cifra de 1.485.684 botellas del presente año.

Holanda y Estados Unidos son los siguientes países en la lista de importadores, con 673.512 y 387.156 botellas, respectivamente, mientras que Francia ocupa el quinto puesto con 337.104 botellas, aunque es especialmente reseñable la diversificación que están alcanzando las ventas de vino de calidad manchego, que en estos cinco meses de 2003 han llegado a 41 países, lo que se traduce en una presencia real en prácticamente todos los mercados europeos de interés y en una evolución constante de otros mercados.

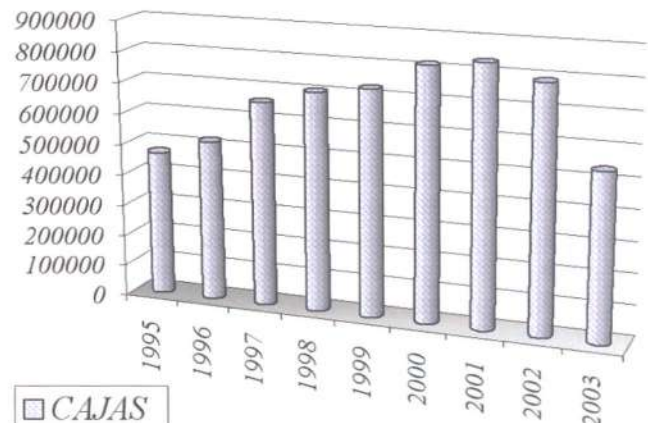
Por ejemplo, Suecia ha llegado a las 277.890 botellas y Austria ha pasado de comprar cantidad próxima a las 20.000 botellas a superar las 104.300, mientras que Suiza ha tenido un crecimiento del 65,2 %, alcanzando las 145.320 botellas. A éstos habría que sumar otros como Andorra, Bélgica (138.336 botellas, con un incremento del 50,7%), Chequia (72.300 botellas, con un incremento del 288 %), Estonia, Finlandia, Hungría, Irlanda, Italia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, Noruega, Portugal, Polonia y Rusia. Los mercados que peor comportamiento han tenido han sido los escandinavos, ya que tanto en Suecia como en Dinamarca y Noruega se ha caído en ventas, lo que se puede deber a la fuerte competencia de los nuevos países productores, como Australia, Chile o Sudáfrica. No obstante, los volúmenes que mueve la Denominación de Origen "LA MANCHA" en esta región son aún muy importantes y las

ventas probablemente asciendan a medida que lo haga el esfuerzo promocional de nuestras bodegas, puesto que el producto que ofrecen es de extraordinaria calidad.

De todos modos, aunque resulta evidente que el aumento de las exportaciones se apoya fundamentalmente en el constante incremento de la demanda de vinos manchegos de calidad en el continente europeo, donde están consiguiendo cotas de mercado realmente importantes frente a otras Denominaciones de Origen europeas, la expansión del vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA" sigue una línea creciente en todo el mundo, sobre todo en el continente americano y asiático.

El mejor ejemplo lo supone Estados Unidos, que se ha convertido en el cuarto mercado para los vinos con D.O. LA MANCHA, aunque también hay que destacar que las ventas a Canadá hayan ascendido a 49.104 botellas frente a las 41.520 conseguidas durante el mismo periodo del año anterior, que en Colombia se llegue a las 42.708 y que en la República Dominicana se vendan 30.420 botellas. En esta lista también figuran países como Japón (156.684 botellas), Sudáfrica, Taiwán, Costa Rica, Filipinas, Guinea Bissau, Perú, Méjico, Trinidad y Tobago, Nueva Zelanda, Taiwán y Turquía.

En resumen, estos excelentes datos constatan la enorme competitividad de los vinos de la D.O. LA MANCHA en un mercado global en el que cada vez la lucha es mayor, puesto que el número de productores no para de aumentar. Por ello, La Mancha se reafirma como una de las regiones de futuro en Europa, con capacidad para superar satisfactoriamente la agresiva política comercial de los países del "Nuevo Mundo" (Australia, Chile, Argentina, Sudáfrica, etc...).



CAJAS	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003
CAJAS DE 12 BOTELLAS	468014	518527	658905	703958	727803	813783	834217	787827	536614

* Los datos del gráfico abarcan hasta mayo de 2003.

Nueva Ley de Protección de Marcas

El Porqué de la necesidad de una Nueva Ley de Marcas

Es regla habitual en Derecho que las necesidades socioeconómicas de la comunidad avancen más rápido que el desarrollo normativo.

De esta forma, una serie de usos que se han consolidado en la práctica suele provocar una reacción por parte del Legislador que regula con carácter general e imperativo cual debe ser el ordenamiento aplicable a esa situación creada.

La Ley de Marcas no constituye una excepción a este principio.

Entre los motivos fundamentales que impulsaron al legislador a desarrollar una nueva normativa marcaria, destacan la progresiva homologación de nuestro ordenamiento jurídico al Derecho de la Unión Europea, así como la incorporación de reglas tomadas del Derecho Comparado que permiten dotar a nuestra propia regulación de un sistema más ágil y globalizador por cuanto se ajusta de manera más exacta a una realidad empresarial moderna que demanda mayor dinamismo en los procesos administrativos y se dirige cada vez más a la expansión hacia un mercado mundial de sus productos, habiéndose superado el concepto de ámbito meramente regional o nacional.

NOVEDADES QUE LA NUEVA LEY PLANTEA:

A. Uno de los principales obstáculos para conseguir la concesión de una



marca se encontraba en la obligación legal que la Oficina Española de Patentes y Marcas tenía de velar de Oficio por evitar la Concesión de dos Marcas similares.

Así, en la tramitación administrativa de una nueva solicitud de Marca, el solicitante podía encontrarse con un reparo por señalamiento de una Marca similar anterior, sin que su propietario hubiera expresado voluntariamente tal deseo.

Afortunadamente esta práctica ha sido desterrada con la entrada en vigor de la nueva Ley, ya que la Administración ha perdido esta competencia legal.

B. Ahora bien; aunque esta medida es favorable a los nuevos solicitantes, también implica que los propietarios de Marcas anteriormente concedidas deberán ser mucho más cuidadosos en la

vigilancia de sus derechos, toda vez que su defensa ahora dependerá única y exclusivamente de ellos.

Como podrán entender, este detalle supone otorgar al concepto de vigilancia de los expedientes una importancia capital, y de su estrecha relación con su Agente de Patentes dependerá en buena medida la selección y ejecución de las acciones más oportunas para su mejor derecho.

Esta incidencia se hace todavía más acusada por el hecho de con la nueva Ley establece como mandato imperativo la necesidad de presentar oposición a expedientes contrarios para habilitar la vía del recurso de alzada contra su eventual concesión, por lo que el ejercicio de la tutela judicial efectiva queda en manos de los asesores de propiedad industrial, cuyo consejo permitirá man-

tener intactas todas las vías de defensa anteriores a un proceso civil.

Como puede apreciarse, este primer paquete de medidas que incorpora la ley tiende a "privatizar" el proceso de resolución de una marca, haciéndolo más dinámico, potestativo y especializado, por cuanto deja su justicia a los propios interesados.

C. En cuanto al espíritu armonizador de nuestra legislación con el Derecho Comunitario se encuentra claramente reflejado en la nueva Ley en varias de sus disposiciones fundamentales. A título de ejemplo, se establece la necesidad de especificar clara y detalladamente los productos que amparará la Marca, tendiendo a que la inscripción administrativa proteja específicamente una imagen determinada con relación a ciertos y concretos productos que realmente su titular comercialice.

La protección de la Marca con relación a Productos o Servicios cercanos pero no idénticos a los fabricados por su titular se ampara a través del reforzamiento de la protección de las marcas notorias o reputadas, que se refleja en el endurecimiento de las sanciones ante las copias industriales y en la preeminencia de los registros marcarios (en este caso más como prueba que como propiedad) incluso por encima de los registros mercantiles.

Ello recoge ni más ni menos la necesidad de crear una marca fuerte que identifique claramente el producto al que acompaña y a su vez la calidad del mismo.

D. Estas marcas fuertes, como es lógico irán trascendiendo de su identidad nacional para acceder a una dimensión mucho más internacional, por lo que es claro que los registros habrán de irse traduciendo al ámbito comunitario, convirtiéndose las marcas nacionales en marcas comunitarias a través de los correspondientes registros por parte de sus propietarios

Esta exigencia, más que por razones legales viene dada por la realidad del mercado, y por la necesidad de



División de Atención al Cliente (UDAPI).



Tratamiento y vigilancia de marcas.

expandir un producto de calidad hacia el extranjero, precedido de una defensa a ultranza de la marca que en primera instancia es la identificación del producto.

E. Las marcas de garantía: Todo esto propicia la consolidación de un concepto ya recogido en la legislación española anterior, pero que según evolucionan las Leyes relacionadas con los Consejos Reguladores podrá acabar siendo clave en la industria vinícola.

Se entiende por tales, todas las marcas que son utilizadas por una pluralidad de empresas bajo el consentimiento y control de su legítimo propietario, que certifica y por tanto garantiza que los productos o servicios a los que se aplica, cumplen una serie de parámetros comunes en especial lo concerniente a su calidad, sus componentes, su origen geográfico, las condiciones técnicas o modo de elaboración.

Las solicitudes de este tipo de signos distintivos deben acompañarse de un



Luis Ibaceta de UDAPI y Asociados.

REGLAMENTO DE USO, previamente aprobado por la Administración, donde se regulen todas estas condiciones y lo que es más relevante, se especifique que productores pueden acceder a ella.

Sin embargo, si la marca de garantía consistiera en una indicación de procedencia geográfica, se abre la posibilidad de que cualquier persona o entidad cuyos productos tengan su origen en esa zona y cumplan las características prescritas, podrá utilizar la marca.

Es decir, no se puede restringir ni vetar la utilización de estas marcas siempre y cuando cumplan las condiciones del reglamento.

Podemos concluir nombrando una serie de novedades que, no por ser de menor incidencia al sector industrial que nos ocupa, dejan de resultar relevantes en el conjunto de la legislación de Propiedad Industrial.

F. Procedimiento de mantenimiento de expedientes: De entrada, la nueva Ley suprime la acción administrativa más molesta e infeliz de todas las que introdujo la Ley ahora derogada de 1.988: la necesidad de la Declaración Notarial de Uso de la Marca en el momento de la Solicitud de Renovación.

Muchos de los presentes habrán sufrido durante los últimos años tales molestias, y podemos comunicarles que ya no deberán acudir al Notario cada vez que haya que Renovar una Marca.

Por otra parte, la Nueva Ley consolida un sistema de renovaciones por diez años, lo que conecta con una mayor solidez de los registros, suprimiéndose la necesidad de los molestos pagos quinquenales de mantenimiento, lo que ya se anticipó para algunos casos en la Disposición de 1.999.

Conviene resaltar que tal supresión de los pagos quinquenales no afecta a todas las Marcas existentes, dependiendo su aplicación de sus fechas de tramitación, por lo que no debe tomarse como un aserto de inexcusable aplicación.

Esta ventaja también aporta su contrapartida, ya que los plazos de mantenimiento en vigencia de sus Marcas se hacen más prolongados, lo que comporta la necesidad del reforzamiento de las medidas a tomar para su adecuado control.

Su Agente de Patentes de confianza dispone de tales controles de vigilancia de plazos, evidenciándose aún más la necesidad de un estrechísimo vínculo entre éste y Vds., con un contacto periódico y

un profundo conocimiento mutuo que garantice la adecuada transmisión de las novedades y la ejecución de las gestiones más oportunas.

G. Nacimiento de las marcas multi-clase: Hasta ahora, el sistema español de inscripción de Marcas se caracterizaba y diferenciaba del Internacional y del Comunitario en que cada clase del Nomenclátor Internacional que el productor pudiera precisar para su amparo debían ser tramitadas en expedientes independientes, mientras que el nuevo sistema, armónico con los precitados, permite solicitar para una misma denominación e imagen y en un mismo expediente la protección unitaria de distintas clases necesarias.

Conviene reseñar esta novedad, aún cuando tendrá escasa repercusión en nuestro sector vitivinícola (ya que salvo contadas excepciones nuestras necesidades se reducen a la clase 33ª., donde se enclavan los vinos), ya que supone indudables ventajas en cuanto a la tramitación del expediente por cuanto unifica en un solo proceso la concesión de una denominación protegida en los diferentes epígrafes de interés en la actividad industrial que se desarrolle.

Para armonizar este procedimiento de mantenimiento con el que se aplica en relación con los expedientes ya existentes, la Ley habilita posibilidad de ir fusionando en un solo expediente multiclase las Marcas monoclasa procedentes de las legislaciones anteriores, si bien con arreglo a determinadas condiciones y mediante una solicitud específica, a cursar en el momento de la Solicitud de Renovación.

H. Desaparación de modalidades registrales: La progresiva armonización con el Derecho Comunitario en particular y con el ordenamiento internacional en general promueve la extinción del Rótulo de Establecimiento, modalidad registral que sólo pervivía en nuestro Derecho, novedad igualmente con escasa repercusión en el sector vitivinícola.

Texto de la ponencia de UDAPI y Asociados en el C.R.D.O. LA MANCHA (12/06/2003).

La D.O. "LA MANCHA" entrega los XVI Premios a la Calidad de Vinos Embotellados y XIII Premios a la Presentación

E

l pasado 12 de junio se celebró, en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de

San Juan, la ceremonia de entrega premios correspondiente al XVI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y al XIII 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 XVI 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 10 representantes del mundo de la hostelería y la restauración, ya que había maitres, sumilleres, prensa especializada en vinos, miembros de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha, del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha y del propio Comité de Cata del Consejo regulador.

Los vinos que tomaron parte en la Cata Final, realizada el pasado día 24 de abril, fueron los que mejor puntua-

ción obtuvieron por parte del Comité de Cata del Consejo Regulador, que, en conjunto, valoró un total de 642 muestras procedentes de las cerca de 200 bodegas que comercializan vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA". En total, pasaron a la final 70 vinos que se distribuyeron de la siguiente forma: 10 muestras de vinos blancos, 8 de rosados y 13 de tintos, todos ellos jóvenes y tradicionales, además de 12 tintos de crianza, 11 reservas, 10 grandes reservas y 6 espumosos.

Tras esto, se produjo la entrega de Premios del XIII Concurso a la Presentación de la Denominación de Origen "LA MANCHA", en el que se eligió la botella mejor presentada de los tres tipos de vino que comercializa la D.O.

(Blanco, Tinto y Rosado), así como el mejor conjunto de botellas de una bodega acogida.

El Jurado de este concurso, que se reunió el pasado día 23 de abril en la sede del Consejo Regulador, estuvo compuesto por representantes de empresas de Artes Gráficas (especialistas en diseño de etiquetas), Bellas Artes, la Publicidad, el Marketing y la Escuela de Artes y Oficios de Tomelloso. Recordar también que tanto este concurso como el de embotellados contaron con la presencia de un notario, que dio fe de las calificaciones otorgadas por cada uno de los jurados.

Además del Presidente de la Denominación de Origen "LA MANCHA,



Vinos premiados en ambos concursos.



Representantes de las bodegas premiadas.

Gregorio Martín-Zarco, el acto contó con la asistencia de numeroso público, entre los que se encontraban el Director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares; el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo; y el Director de Área del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Miguel Cortés Sánchez.

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" 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", aprovechando también para comentar que ya se ha iniciado la campaña televisiva que la D.O. ha puesto en marcha para reforzar la imagen de los vinos de esta Zona de

Producción y que se desarrollará a lo largo de los próximos meses en varias televisiones autonómicas (Telemadrid, Radio Televisión Castilla-La Mancha, Canal Sur y Canal 9), pudiéndose ampliar en el futuro a otras emisoras, tanto de radio como de televisión, y prensa escrita.

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.



XVI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "La Mancha"

GRUPO DE VINOS BLANCOS

Oro: "YUGO 2002" (Airén). Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).

Plata: "VIÑA ORCE 2002" (Macabeo). Agrocinegética Joma, S.L. (Bgas. Martínez Sáez) de Villarrobledo (Albacete).

Bronce: "AÑIL 2002" (Macabeo). Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS ROSADOS

Oro: "CONDESA DE LEGANZA 2002" (Tempranillo). Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo).

Plata: "YUGO 2002" (Tempranillo). Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).

Bronce: "CLAVELITO 2002" (Tempranillo). Coop. Ntra. Sra. de la Piedad (Bgas. Entremontes) de Quintanar de la Orden (Toledo).

GRUPO DE VINOS TINTOS

Oro: "CANFORRALES 2002" (Tempranillo). Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).

Plata: "VARONES 2002" (Tempranillo). S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

Bronce: "ALTOVELA 2002" (Tempranillo). Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

Oro: "VEGA CRISTINA 1999" (Tempranillo). Bodegas J. García Carrión La Mancha, S.A. (Ciudad Real).

Plata: "CASA ANTONETE 1999" (Tempranillo). Coop. La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete).

Bronce: "VIÑASORO 1998" (Tempranillo). Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

Oro: "YUNTERO 1999" (Cabernet Sauvignon/Tempranillo). Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Plata: "GRAN FONTAL 1999" (Tempranillo). Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

Bronce: "ROBLEDILLO 96" (Tempranillo/Cabernet Sauvignon y Merlot). Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

Oro: "DON OCTAVIO 96" (Tempranillo). Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo (Albacete).

Plata: "ESTOLA 1994" (Tempranillo). Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

Bronce: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA 92" (Cabernet Sauvignon). Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

Oro: "CAROLUS CUEVAS SANTOYO". Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).

Plata: "CUEVAS SANTOYO BRUT NATURE". Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).

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

XIII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. "La Mancha"

PREMIOS A LA BOTELLA MEJOR PRESENTADA

Categoría de Vinos Blancos:

"RIBERA DE RIANSAIRES 2002". Coop. Ntra. Sra. de la Soledad de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

Categoría de Vinos Rosados:

"YUNTERO TEMPRANILLO 2002". Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Categoría de Vinos Tintos:

"DOMINIO DE BACO 2002". BACO, Bodegas Asociadas Cooperativas de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

PREMIOS AL CONJUNTO DE BOTELLAS MEJOR PRESENTADO DE UNA MISMA BODEGA

"COOP. NTR. PADRE JESÚS DEL PERDÓN" de Manzanares (Ciudad Real).

Nueva Marca

DON MAMBRINO

Luis Fernández Fernández
 Campo, 47
 13620 Pedro Muñoz
 Tel: 926 586 642
 Fax: 925 195 990



Espumoso Brut Nature

Fase visual: color amarillo acerado con burbujas finas y persistentes.

Fase olfativa: aromas limpios a especias verdes y frutas exóticas.

Fase gustativa: agradable en boca y muy persistente, con una correcta efervescencia y final seco.



Nueva Marca

DON ANTONIO DEL ÁGUILA

Bodegas Antonio del Águila Goicoechea
 Noblejas, 5
 45311 Dosbarrios (Toledo)
 Tel: 925 137 067 / 91 562 03 44
 Fax: 925 137 020



Crianza 2000

Fase visual: rojo cereza de alta capa con borde anaranjado.

Fase olfativa: nariz intensa y limpia, con aromas a frutas maduras y cuero.

Fase gustativa: persistente en boca y muy expresivo, con un final largo.



Nueva Marca

MONTE BAJO

Coop. Ntra. Sra. de la Paz
 Desviación, 19
 45880 Corral de Almaguer
 Tel: 925 190 268
 Correo electrónico:
 cooplapaz@hotmail.com



Airén 2002

Fase visual: color pálido acerado muy limpio y brillante.

Fase olfativa: destacan los aromas florales propios de la variedad Airén.

Fase gustativa: fresco, ligero y con un amplio postgusto.



Nueva Marca

FRODO

Bodegas Romero de Ávila Salcedo
 Avda. Constitución, 4
 13240 La Solana (Ciudad Real)
 Tel: 926 631 426
 Fax: 926 634 189
 Correo electrónico:
 info@bodegasromerodeavila.com



Tempranillo (vino procedente de uvas de cultivo ecológico)

Fase visual: rojo cereza con tonos violáceos.

Fase olfativa: aromático, atractivo y persistente en nariz, con recuerdos de frutas rojas; en especial, la frambuesa.

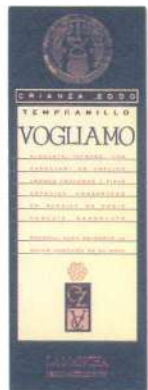
Fase gustativa: tánico en boca, con gran estructura. Muy equilibrado y sabroso.



Nueva Marca

VOGLIAMO

Bodegas Hermanos Cañadas Zarrate, S.L.
 Cardenal Cisneros, 21
 45350 Noblejas (Toledo)
 Tel: 925 140 209
 Fax: 925 140 964
 Correo electrónico:
 hermanoscaniadas@servicom2000.com



Crianza 2000

Fase visual: de color rubí teja, limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas potentes a vainilla y tostados.

Fase gustativa: suave y cálido al paladar, muy bien estructurado y con largo postgusto.



Nueva Marca

FILABRAS

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A.
 Avda. Reyes Católicos, 156
 02600 Villarrobledo
 Tel: 967 141 907
 Fax: 967 138 087
 Correo electrónico:
 c.internacional@bodegas-lozano.com
 Página Web: www.bodegas-lozano.com



Tempranillo-Garnacha 2002

Fase visual: de color púrpura intenso, limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas finos y potentes.

Fase gustativa: suave, largo y potente en vía retronasal.

Nueva Marca

CERVANTINO

Cervantino, S.L.
C/ Grande, 66
13670 Villarrubia de los Ojos
(Ciudad Real)
Tel: 926 898 018
Fax: 926 266 514
Correo electrónico:
cervantino@b-lozano.com



Airén

Fase visual: amarillo pajizo.
Fase olfativa: aromas a frutas exóticas, bien conjuntadas.
Fase gustativa: intenso, largo, potente y equilibrado.

Nueva Presentación

VIÑA RECREO Milenium

Coop. San Isidro Labrador
La Mancha, 1
16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
Tel: 967 160 151 / 160 340
Fax: 967 162 241
Correo electrónico:
vinarecreo.3064@cajarural.com



Macabeo Selección 2002

Fase visual: pálido, limpio y brillante.
Fase olfativa: potentes aromas que recuerdan la variedad de la que procede.
Fase gustativa: limpio, agradable y muy equilibrado en toda su estructura.



Nueva Presentación

MONTE DEL ALCALDE

Bodegas J. Santos, S.L.
Sagunto, 4
45850 Villa de Don Fadrique
Tel: 925 195 120 / 195 036
Fax: 925 195 650
Correo electrónico:
exportjsantos@telefonica.net



Airén 2002

Fase visual: de color amarillo pálido.
Fase olfativa: aromas florales y afrutados.
Fase gustativa: destaca su frescura, armonía y plenitud.

Nueva Presentación

PICORZO

Coop. Santo Niño de la Bola
Charco, 14
16650 Las Mesas (Cuenca)
Tel: 967 155 074
Fax: 967 167 317
Correo electrónico:
lasmesas@arrakis.es



Tinto

Fase visual: color rubí, con matices rojo vivo.
Fase olfativa: aroma franco.
Fase gustativa: paladar redondo y armonioso.



Nueva Crianza

PUENTE D RUS

Coop. Ntra. Sra. de Rus
Ctra. La Almansa, 50
16600 San Clemente
Tel: 969 300 155
Fax: 967 165 032
Correo electrónico:
senoradrus@ucaman.es



Crianza 2000

Fase visual: de color rojo cereza, con tonos granates.
Fase olfativa: aromas intensos con marcados dejos de frutas.
Fase gustativa: con cuerpo y sabroso; largo con buen postgusto.

Nueva Reserva

DON LUCIANO

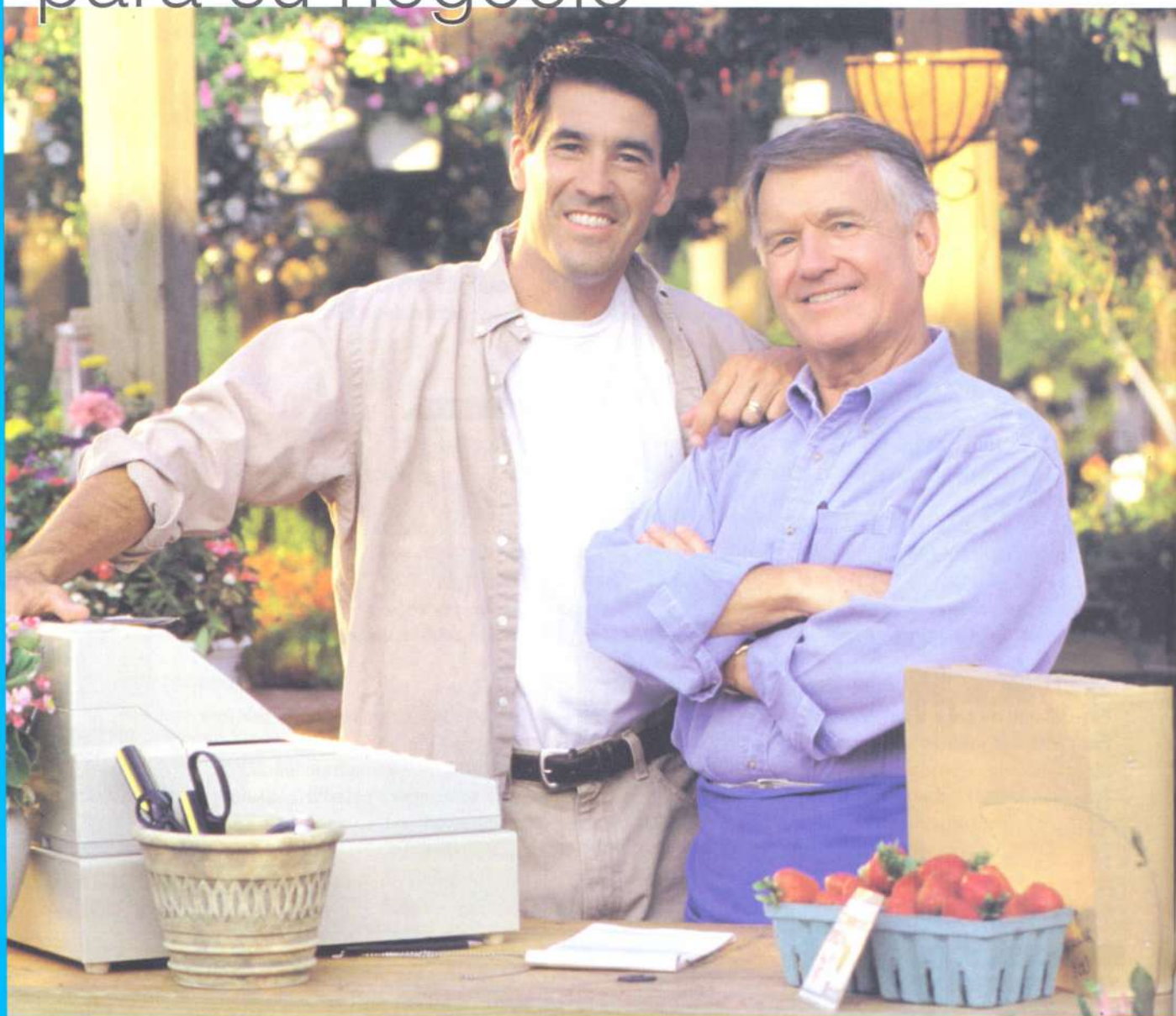
J. García Carrión La Mancha, S.A.
Guardacionero, s/n
13250 Daimiel (Ciudad Real)
Tel: 926 260 104 / 260 107
Fax: 926 260 091
Correo electrónico:
fnozano@jgarciacarrion.es



Reserva 1999

Fase visual: de color rubí con ligeros ribetes granate.
Fase olfativa: aromas de frutos rojos en armonía con recuerdos a vainilla de una crianza en madera americana nueva.
Fase gustativa: sensación agradable, tanino dulce redondeado y aromas balsámicos en boca.

> La mejor protección para su negocio



Seguro Multirriesgo de Comercio



CAJA RURAL

El desarrollo vegetativo hasta el verano ha sido idóneo

Según nos ha indicado Félix Yáñez, técnico del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), desde el comienzo del año agrícola, la presente campaña se ha desarrollado, climatológicamente hablando, muy adecuadamente.

El agostamiento, o inicio del reposo vegetativo de la cepa tuvo unas características muy favorables el pasado otoño, ya que la acumulación de reservas hídricas, una de las carencias habituales del terreno manchego, fue más que suficiente para lo que necesita la planta.

Si a esto sumamos que el invierno fue frío y húmedo, con lo cual no se adelantó tanto como el año pasado la brotación y se redujo el número de heladas tardías, y que la primavera, aun no siendo demasiado lluviosa, sí que permitió la acumulación de humedad suficiente para el viñedo, fundamentalmente porque todas las lluvias que se han producido han sido eficaces y han sido perfectamente retenidas en el suelo, nos podemos hacer la idea de que el verano se inició mejor que en años anteriores.

Volviendo a la primavera, hay que reseñar que las brotaciones se produjeron a finales de marzo, aunque variando según de la variedad de que se tratase (primero las tintas y algunas blancas: Chardonnay, Merlot, Cencibel, Syrah, Macabeo y Airén), al amparo de unas condiciones climáticas favorables antes mencionadas, no habiéndose producido daños por helada dignos de destacar.

También hay que resaltar el buen desarrollo vegetativo, sin incidencias de daños por plagas o enfermedad. De hecho, se puede decir objetivamente



Félix Yáñez (IVICAM).

que el desarrollo vegetativo hasta finales de julio ha sido idóneo, gracias al estado hídrico del suelo y a las temperaturas suaves, que han permitido un excelente desarrollo de la floración y un buen cuajado del fruto en la mayoría de los casos.

Ante esta situación, la previsión de cosecha para la presente campaña y a expensas de lo que suceda el resto del verano (riesgo puntual de granizo en algunas zonas debido a las tormentas y ver qué pasa con las lluvias en el mes

de septiembre ya que una abundancia podría ocasionar podredumbre en algunas variedades tardías, como ya sucedió el año pasado), teniendo en cuenta el estado en que se encuentra el fruto en este momento, se puede calificar como excelente, tanto en calidad como en cantidad, siempre que se apliquen técnicas de cultivo adecuadas a las condiciones de cada parcela de cultivo. En principio, la fecha de vendimia será como la de años anteriores, pese a que en algunos lugares puntuales pueda existir un leve adelanto.

Por variedades, aunque generalizando, podríamos anticipar que la fecha prevista para el inicio de la campaña es:

Chardonnay: de mediados a finales de agosto.

Cencibel o Tempranillo, Merlot y Syrah: finales de agosto.

Macabeo y Sauvignon Blanc: primeros de septiembre.

Cabernet Sauvignon: mediados de septiembre.

Airén y la Garnacha tinta: finales de septiembre.



La X Jornada Vitivinícola analizó el futuro de la D.O. "LA MANCHA"

Alrededor de 120 personas participaron en la X Jornada Vitivinícola, que tuvo lugar el pasado día 25 de junio en el hotel-restaurante Barataria de Alcázar de San Juan, un acto organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y que ha supuesto la primera actividad del XXX Aniversario del citado organismo.

En primer lugar, antes del inicio de las conferencias, el Presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Gregorio Martín-Zarco, fue el encargado de abrir la Jornada, que estuvo moderada por Carlos de la Morena García, periodista de Televisión Española en Castilla-La Mancha y director del programa "De Vinos". En su intervención, Martín-Zarco dijo que aunque la D.O. LA MANCHA acaba de cumplir 30 años, la tradición del vino en nuestra región se remonta a cientos de años atrás y tuvo su primer reconocimiento oficial en 1932, si bien, por los desgraciados acontecimientos sucedidos pocos años después, hasta 1966 no se creó la Denominación de Origen "MANCHA, MANCHUELA, MÉNTRIDA Y ALMANSA" y en 1973 se crea el

C.R.D.O. LA MANCHA, tal y como hoy se la conoce. El Presidente de la Denominación de Origen también destacó la colaboración del Consejo con todas las administraciones públicas a lo largo de estos años con el fin de llevar a los vinos de calidad de La Mancha al lugar que les corresponde, tanto por el peso de su historia y tradición vitivinícola, como por las grandes inversiones realizadas, tanto en la reconversión del viñedo como en la mejora de infraestructuras de nuestras bodegas.

Tras esto, el alcalde de Alcázar de San Juan y Presidente de la Asociación Espa-

rativas de esta tierra, no sólo por las ventas directas que se pueden realizar, sino porque los visitantes y nuevos conocedores de nuestros vinos actuarán a su vez como prescriptores de nuestros vinos, ya que tenemos la garantía de que éstos no le defraudarán.

A continuación, el Director del Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria, José Vicente Guillem Ruiz, comentó cuáles eran las diferencias existentes entre las interprofesionales y los Consejos Reguladores, un tema de especial importancia en Castilla-La Mancha, puesto que la nueva

Éste fue el primer acto de las actividades que se desarrollarán en torno al XXX ANIVERSARIO del Consejo Regulador

ñola de Ciudades del Vino (ACEVIN), José Fernando Sánchez Bódalo, habló del "Turismo del Vino en España y Castilla-La Mancha", comentando la importancia del turismo enológico en una región como la nuestra y particularmente dentro de la Zona de Producción La Mancha, puesto que esta actividad tendrá una gran evolución en el futuro y puede ayudar al incremento de ventas de las bodegas y coope-

Ley del Vino regional modifica sustancialmente la situación actual de los Consejos y abre vías para que éstos o, al menos, algunos de ellos se acaben convirtiendo en asociaciones interprofesionales.

Por su parte, Pedro Antonio Morejón Ramos, Director Territorial de Economía y Comercio del Ministerio de Economía, valoró la "Nueva estrategia de Promoción





José Fernando Sánchez Bódalo.

del Vino con D.O. La Mancha y su posicionamiento en los Mercados Exteriores”, centrándose en la actuación del ICEX a partir del próximo año, reforzando la presencia genérica de los Vinos de España, con el fin de que los consumidores extranjeros nos reconozcan más fácilmente. Con respecto a la D.O. LA MANCHA, Morejón aseguró, que aunque el crecimiento es y ha sido importante, en los próximos años, una región como ésta debe aspirar a tener una presencia mucho mayor.

La última conferencia de la mañana corrió a cargo de la Directora General de Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Begoña Nieto Gilarte, que en su charla “Importancia del Vino con Denominación de Origen en el Sector Agroalimentario” hizo una valoración detallada de la importancia del vino dentro de la política agroalimentaria nacional y europea. Asimismo, comentó diferentes aspectos relacionados con la Nueva Ley del Vino Nacional, que ha garantizado la fase de tramitación parlamentaria y que probablemente vea la luz para el próximo otoño, sin pasar por alto que el modelo de vertebración autonómica potencia que cada región pueda crear su propia legislación en las materias que les han sido transferidas, por lo que han podido surgir y probablemente surjan leyes del vino en las principales regiones productoras.

Por la tarde, el Jefe de Servicio de Calidad Agroalimentaria de la Dirección General



Begoña Nieto.



Pedro Antonio Morejón.

de Alimentación y Cooperativas de Consejería de Agricultura y Medio Ambiente, Fernando Riaguas López, en su ponencia “Las Denominaciones de Origen y las Indicaciones de Geográficas en la nueva Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha” comentó cómo había sido el desarrollo de la citada ley, que viene a sustituir a la Ley de 1970 y que tendrá que convivir con la próxima Ley Nacional, que como se ha mencionado anteriormente, se aplicará en breve plazo.

Riaguas dijo que era lógico que la región con mayor superficie de viñedo de Europa desarrollase un marco normativo propio, que pretende favorecer la comercialización de nuestros vinos y de otros derivados de la uva, para lo que se han intentado reducir las trabas y corsés de leyes anteriores en la medida de lo posible, a la vez que se ha cuidado que el control de calidad sea una prioridad, siguiendo el principio de trazabilidad (control exhaustivo de todas las fases de producción del vino, comenzando por la viña) lo que logrará que el consumidor conozca mucho mejor qué es lo que consume y cómo se ha producido.

Finalmente, Fernando Villena Cañas, en representación de la Comisión Ley del Vino que ha creado el Pleno del Consejo, centró su charla en la “Adaptación del Consejo Regulador D.O. LA MANCHA a la nueva Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha”. Villena dijo que el Con-



Fernando Riaguas.



José Vicente Guillem.

sejo se estaba preparando para afrontar con éxito los retos que plantea la nueva Ley, planteándose la posibilidad de creación de subzonas, perfectamente definidas en sus parámetros analíticos, organolépticos y varietales; con prácticas culturales definidas, dentro de la D.O. El vocal del C.R.D.O. LA MANCHA dijo que esta zona contaba con el patrimonio de “El Quijote”, que es un intangible que nos hace ser conocidos en todo el mundo y que debe ser una bandera a la hora de afrontar los mercados internacionales.

Tras la finalización de la Jornada Vitivinícola, el presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, que agradeció la presencia de los ponentes, el público y las entidades que habían colaborado con el Consejo en la organización del acto (Caja Castilla-La Mancha, Caja Madrid y las cuatro Cajas Rurales de la Zona de Producción “LA MANCHA” -Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo-) impuso la insignia de oro de la D.O. LA MANCHA al que hasta ahora ha sido Consejero de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Alejandro Alonso Núñez, quien agradeció este reconocimiento por parte de un sector al que ha dedicado tanto tiempo en los últimos años de su vida y al que augura un excelente futuro, puesto que se han puesto los cimientos para que eso sea así, asegurando que seguirá colaborando con el mundo del vino desde la responsabilidad que le toque desempeñar en el futuro.



Fernando Villena.

Altos vuelos para los vinos de la D.O. "La Mancha"

El vino manchego Canforrales Tempranillo 2002 de la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provencio (Cuenca) ha sido seleccionado por Iberia para sus vuelos nacionales e internacionales.

En principio, se ha acordado la venta de un millón de botellas en formato de 18 cl., pero la previsión es la de alcanzar el millón y medio de botellas.

Este es un hito histórico para los vinos de nuestra Zona de Producción, que ven así recompensada su gran lucha a favor de la mayor calidad posible, y, especialmente para una bodega que ha conseguido innumerables premios en los últimos años. De hecho, sólo el Canforrales Tempranillo 2002 ha obtenido, en lo que llevamos de año: el Baco de Oro, el Primer Premio en el XVI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados con Denominación de Origen "LA MANCHA", una Medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas, un Manojó de Bronce y un Zarcillo de Plata (otro vino de esta bodega consiguió el oro). Además, este mismo vino ha sido elegido como el mejor Tinto Joven de la presente campaña por los sumilleres, procedentes de toda España que concurren a la final del Sumiller Nariz de Oro 2003, que tuvo lugar en el Hotel Eurobuilding de Madrid los pasados días 14 y 15 de junio. Además, debido a las características de este certamen, el proceso de selección se realizó por el procedimiento de cata ciega, lo que garantiza su objetividad.



Vinícola de Castilla consigue el Premio "A la Calidad" convocado por La Cazuela

Vinícola de Castilla, S.A., una bodega de Manzanares (Ciudad Real), que cuenta con unas magníficas instalaciones y está dotada de la tecnología más avanzada en lo que a la elaboración de vinos se refiere, ha obtenido premio "A la calidad" en la VI Edición de los Premios La Cazuela, convocados por el Grupo de Comunicación Servihotel y que estuvieron presididos por el Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, D. Miguel Arias Cañete.

El encargado de recoger el premio fue el Consejero Delegado de esta importante empresa vinícola manchega, Alfonso Monsalve Muñoz.

Los vinos de la D.O. "La Mancha" consiguen dos Premios Baco

Nuevo Premio para un vino de Bodegas Ayuso, S.L. en VINITALY

Los vinos de la Denominación de Origen La Mancha han cosechado un buen resultado en la XVII Cata-concurso Nacional de Vinos Jóvenes cosecha 2002, más conocidos como Premios Baco, donde la D.O. LA MANCHA ha obtenido los dos primeros premios de los tres que se otorgan en la categoría de Tintos de la Variedad Tempranillo.

La cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provencio (Cuenca) ha obtenido el Baco de Oro con su vino Canforrales Tempranillo 2002, que también obtuvo el oro en la reciente edición de los Premios a la Calidad de

Vinos Embotellados con Denominación de Origen "LA MANCHA". Por su parte, el Torre de Gazate Tempranillo 2002 ha conseguido la medalla de plata en esta misma categoría, lo que refuerza la extraordinaria calidad de los vinos de la variedad Tempranillo o Cencibel, que es la más importante entre las uvas tintas que se cultivan en España, de la citada Zona de Producción.

Por otro lado, un vino de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete) ha obtenido una Gran Medalla de Oro en el XI Concurso Enológico Internacional "Vinitaly 2003", celebrado en Verona (Italia) el pasado mes de abril. Se trata del "Estola Gran Reserva 1994" de la variedad Tempranillo, que ha sido el vino

mejor valorado en la categoría de vinos con crianza superior a 6 años.

Finalmente, debemos recordar que los vinos Blas Muñoz Chardonnay 2001 de Bodegas y Viñedos Muñoz de Noblejas (Toledo) y Pingorote 1999 obtuvieron dos medallas de plata en los Premios Zarcillo 2003, mientras que las marcas Cuevas Santoyo Carolus Reserva 2000 de Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo) y Viña Sanderuelo 2002 de la Coop. Ntra. Sra. de los Remedios de Sonseca (Toledo) fueron galardonados con sendas medallas de bronce. Estos premios no se incluyeron en la lista de galardonados que ofreció el Consejo Regulador en el pasado número de la revista Consejo Abierto (número 37), por lo que la cifra total de vinos de la Denominación de Origen premiados en el Concurso de los Zarcillo se amplía hasta 26, siendo una de las más galardonadas de España.

El C.R.D.O. "La Mancha" firma un convenio con la Sociedad Estatal para Exposiciones Internacionales

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y la Sociedad Estatal para Exposiciones Internacionales, S.A. (S.E.E.I.) han firmado un convenio de colaboración por el que el vino de la citada D.O. estará presente en la Exposición IGA 2003, una Feria Internacional de Horticultura a la que asistirán 35 países de todo el mundo, que tiene lugar en Rostock (Alemania) desde el pasado 25 de abril hasta el próximo 12 de octubre.

La S.E.E.I. es una sociedad que tiene por objeto social la concepción y ejecución de actividades, estudios y proyectos para desarrollar la presencia de España en Exposiciones Internacionales, tal y como sucede con el caso de la Exposición IGA 2003, en la que tiene encomendados una serie de actos institucionales dentro del Pabellón de nuestro país. Por su parte, el Consejo Regulador suministró a la S.E.E.I. más de 100 cajas de vino (1.200 botellas), de las variedades blanco Airén y Macabeo 2002, además de tinto Tempranillo de la añada 2002 y tinto crianza Tempranillo 1999.



La Cooperativa "La Unión" crea un nuevo Departamento Comercial

La Cooperativa "La Unión" de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), fundada en 1935, ha creado un nuevo departamento comercial, al frente del cual está Pedro Coronado Díaz, un manchego vinculado al mundo del vino desde hace más de 20 años. Aunque esta bodega elabora anualmente unos 20 millones de litros y lleva haciendo embotellados desde hace bastante tiempo, tenía pendiente una apuesta por la comercialización, que ahora por fin pretende compensar.



Nueva Edición de los Concursos "Vinos de La Mancha"

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha convocado nuevamente los concursos "VINOS DE LA MANCHA" para Hostelería y Restauración, y Tiendas Especializadas, así como el de Literatura y las Exposiciones Nacionales de Pintura y Fotografía, para este año 2003, cuyo acto de entrega de premios tendrá lugar en la propia sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, el próximo día 3 de diciembre.

Hay que tener en cuenta que todos estos concursos, salvo el de Hostelería, Restauración y Tiendas especializadas,

han pasado a tener un carácter bianual, por lo que no se convocaron en 2002. No obstante, es importante resaltar que la dotación en premios, que se ha visto incrementada en un 20% con respecto a la última convocatoria, ascenderá a 21.400 euros.

Se han convocado las categorías de pintura, fotografía, literatura y hostelería, restauración y tiendas especializadas

En lo referido a la X edición del Concurso Nacional "VINOS DE LA MANCHA" para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, se premiará

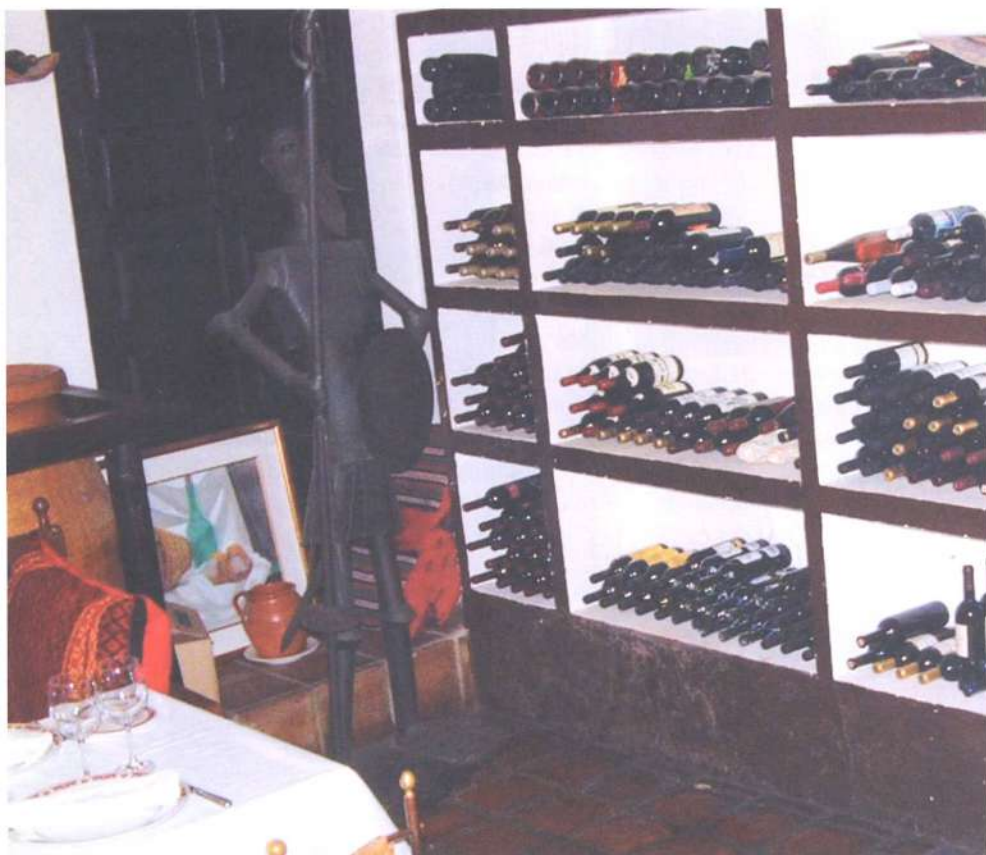
a dos establecimientos en cada una de sus categorías (Hostelería y Restauración – Tiendas Especializadas) y el plazo de participación se abrirá el próximo 14 de octubre, dando de plazo para poder presentar los informes hasta el 7 de noviembre.

Tanto el primer premio de la categoría Hostelería y Restauración, como el de la de Tiendas Especializadas, tendrán una dotación de 1.400 euros, existiendo, en ambos casos, un accésit de 350 euros.

Para poder optar a estos premios, los establecimientos interesados deberán presentar un informe, lo mejor documentado posible, que a su juicio le permita competir con otros concursantes, con un contenido máximo de 3 folios a doble espacio, que deberá acompañarse de fotografías del local, catálogos y cartas de Restaurante o de la Tienda, debidamente diligenciado por la Delegación de Industria o por la Asociación Provincial de Hostelería, según el caso, que demuestren una meritoria labor a favor de los Vinos de Calidad, con presencia de los de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

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

Eso sí, a la hora de otorgar los premios, el jurado tendrá en cuenta, además de



Bodega del Restaurante Las Rejas (Las Pedroñeras).

la documentación presentada por cada local, el número de marcas y tipos de vino del establecimiento, valorando especialmente la presencia de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Por otro lado, los trabajos que quieran participar en el VIII Certamen Literario "VINOS DE LA MANCHA" deberán ser poemas inéditos y basados en la Viña y el Vino de "LA MANCHA", teniendo una extensión máxima de 400-500 versos.

En este caso, el plazo de admisión finaliza el 8 de octubre, lo que se debe a que el jurado necesitará disponer de un tiempo suficiente para poder valorar todos los trabajos presentados con la atención necesaria en estos casos.

El poema ganador recibirá 2.000 euros, mientras que habrá un segundo premio de 1.500 euros.

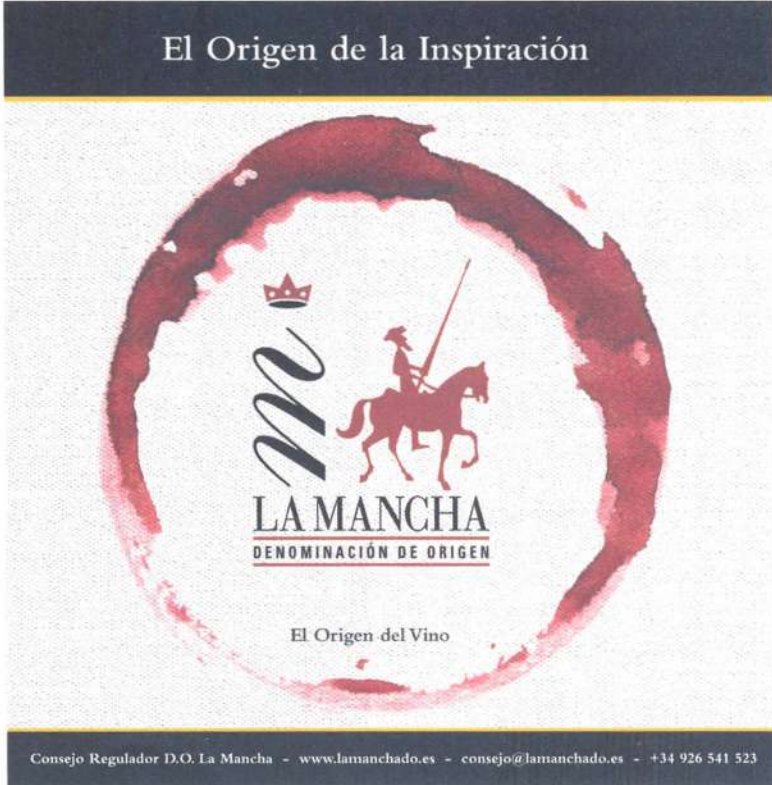
En cuanto a la VIII Exposición Nacional de Pintura y IX Exposición de Fotografía, en ellas podrán participar todos los pintores y fotógrafos que lo deseen, aunque sí se debe indicar que este año el concurso de fotográfico no estará dedicado a la "Fotografía Antigua Vitivinícola", como en las dos últimas ediciones, sino que estará abierto a todo tipo de fotografías que cumplan con las bases y cuyo tema sea el entorno vitivinícola o a paisajes manchegos, al igual que sucede con el de pintura.

La dotación en premios destinada a la Exposición Nacional de Pintura "Vinos de La Mancha" asciende a 10.800 euros, que será el dinero que el Consejo desembolsará por la compra de los cuadros que considere mejores y que pasarán a engrosar la ya importante pinacoteca de temática vitivinícola que posee esta institución. Además, los cuadros participantes deberán ser en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor, debiendo estar todas las obras enmarcadas, al menos en listón, para un manejo eficiente.

Las obras que participen en la Exposición de Fotografía, cuya dotación en premios será de 3.600 euros, serán de

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

El Origen de la Inspiración



Consejo Regulador D.O. La Mancha - www.lamanchado.es - consejo@lamanchado.es - +34 926 541 523

BASES 2003

técnica libre, con tamaño de imagen de 30 x 40 cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 x 50 cm.

El plazo de presentación de obras para ambos certámenes va del 14 de octubre al 7 de noviembre. Además, las dos exposiciones, que tendrán lugar en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), se inaugurarán el próximo día 3 de diciembre, coincidiendo con la fecha de entrega de Premios "Vino y Cultura", prolongándose su exhibición al público hasta el día 26 de noviembre.

Finalmente, destacar que esta convocatoria de premios "Vinos de La Mancha", que se enmarca dentro de las

actividades "Vino y Cultura" que el Consejo organiza anualmente, ha cumplido 10 años en su categoría más antigua, la de Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, que por otra parte, es la que en principio más vinculada puede estar al vino.

En lo que a los demás concursos se refiere, de lo que sí queda constancia es de la implicación que el Consejo Regulador "LA MANCHA" ha tenido, tiene y tendrá hacia los diferentes ámbitos artísticos y culturales que trascienden el mundo del vino en sí, pero que, como en este caso, se unen a él de la manera más bella, en forma de arte, ya sea una pintura, una fotografía histórica o un poema.

El C.R.D.O. "La Mancha"

renueva sustancialmente su página web

El Consejo Regulador ha realizado una modificación sustancial de su página web, revisando su diseño gráfico, lo que incluye la nueva imagen corporativa, por lo que ya figura el nuevo logotipo de la Denominación de Origen; y también variando su contenido, que se ha ampliado en varias secciones más, con el fin de ofrecer un mejor servicio a todos los usuarios que visiten el "website" del C.R.D.O. "LA MANCHA".

La facilidad de navegación ha sido uno de los principios básicos que se han seguido a la hora de realizar las modificaciones, por lo que en la parte superior de la página aparece un menú en el que están alineadas horizontalmente todas las secciones de la página, que a su vez se despliegan en subsecciones si ponemos en ratón del ordenador encima de cada uno de estos enlaces.

En definitiva, la intención del Consejo es la de tener una página activa y en continua renovación, a la que se podrá acceder a través de dos direcciones (www.lamanchado.es y www.lamanchawines.com), ya que está pensada para que lleguen a ella desde cualquier lugar del mundo, y no sólo desde nuestro país, por lo que también incluye una versión en inglés, siendo ésta otra de las modificaciones más destacables.

En la nueva página del Consejo se puede encontrar todo tipo de información relacionada con la Denominación de Origen "LA MANCHA" de forma cómoda y rápida: "La Mancha" (Historia, entorno y dimensiones de la Zona de



Producción), "Las uvas" (aquí figuran todos los tipos de uva autorizados en

la D.O.), "Denominación de Origen" (Datos estadísticos de la D.O., infor-

mación del Consejo Regulador y sus funciones, el Control de Calidad, etc.), "Actualidad" (Figuran las notas de prensa difundidas por el Gabinete de Comunicación del Consejo y los diversos concursos organizados por esta institución), "Los vinos" (tipos de vino que se elaboran en la D.O. : blancos, rosados y tintos jóvenes y tradicionales; crianzas; reservas; grandes reservas y espumosos), "Enlaces" (se crearán vínculos con otros organismos e instituciones relacionados con el mundo del vino, así como publicaciones especializadas on line) o "Preguntas y Respuestas", donde se ofrece un muestrario de las dudas más habituales que se plantean sobre el Consejo Regulador y los vinos que éste acoge.

En otra de las secciones de la página ("Las Bodegas"), se muestra una relación de todas las empresas inscritas en la Denominación de Origen "LA MANCHA", especificando sus principales características; si se trata de bodegas que se dedican a la elaboración, embotellado, crianza, exportación, etc.

En esta sección, las bodegas que cuenten con página web o correo electrónico podrán crear vínculos o enlaces desde la página del Consejo a su dirección particular para que los usuarios puedan llegar a ésta fácilmente. Este apartado es de una especial utilidad para los distribuidores e importadores de vino que deseen contactar con nuestras bodegas y cooperativas, ya que cada año el Consejo Regulador recibe cientos de peticiones solicitando el listado de bodegas inscritas.

Al entrar en la sección "Cultura", que está dividida en cuatro apartados (Vino y Salud, Elegir el Vino, La Bodega en Casa, Los Vinos con D.O. y Los Secretos de la Cata), los internautas se podrán informar sobre todo tipo de curiosidades, como la temperatura de servicio adecuada para cada vino y los platos con los que mejor combinan, sobre qué vino guardar y cuánto tiempo, cómo organizar una pequeña bodega en la propia casa, las copas que se deben utilizar en cada caso o cómo se debe realizar la cata de un vino, teniendo en cuenta todas

La Mancha Denominación de Origen Las Uvas Los Vinos Las Bodegas Actualidad Cultura Enlaces Preguntas y Respuestas

Embottelladores y Marquistas

003/001102
COOP. SANTIAGO EL MAYOR
CTRA.MADRID-CARTAGENA, S/N
02620 - MINAYA (ALBACETE)
Tel.: 967-450053 Fax:
mailto:
Registros: Elaboracion Marquista

010/011302
BODEGAS CELAYA, S.A.
ADVA. CONSTITUCION, 5
02630 - RODA LA (ALBACETE)
Tel.: 967440101 Fax: 967440101
mailto:
Registros: Almacenamiento Planta de Embotellado

002/002602
BODEGAS ORTEGA, S.A.
PUERTA DE CUENCA, 11
02630 - RODA LA (ALBACETE)
Tel.: 967-440057 Fax:
mailto:
Registros: Elaboracion Marquista

005/005902
COOP. LA REMEDIADORA
ALFREDO ATIENZA, 149
02630 - RODA LA (ALBACETE)
Tel.: 967-440600 Fax: 967-441465
mailto:coagro@diagram.es
Registros: Elaboracion Crianza Marquista

011/011502
MURIMPEX, S.A.
PGNO.IND.EL SALVADOR, 69-70-71
02630 - RODA LA (ALBACETE)
Tel.: 968-302250 Fax: 968-302138
mailto:
Registros: Almacenamiento Crianza Planta de Embotellado Exportacion

001/000902
COOP. LA UNION
BARRIO SAN JOSE, S/N
02100 - TARAZONA DE LA MANCHA (ALBACETE)
Tel.: 967-480074 Fax: 967-480294
http://www.tarazona.com
mailto:
Registros: Elaboracion Crianza Planta de

VINOS CON CRIANZA

Crianza

Todos los vinos que ha sido sometidos a crianza sirven de acompañamiento ideal para carnes rojas, caza y quesos curados en la mesa, pero hay que distinguir diferentes modalidades de crianza, según el tiempo que el vino haya permanecido en la bodega.

Reserva

Vinos con una crianza mínima en roble de 12 meses y de 24 meses en botella.

- Temperatura de servicio: 15-18°C.

Gran Reserva

Vinos con una crianza mínima de 24 meses en roble y de 36 meses de envejecimiento en botella.

- Se sirven a temperatura ambiente.

Varietades:

CENCIBEL: Los vinos envejecidos de la variedad Cencibel o Tempranillo, de tonos violáceo-rojo, poseen excelentes aromas varietales, unidos a los propios de la crianza. Su nariz de boca es completa y estructurada, dejando

sus fases (vista, olfato y gusto) y valorando las características genéricas de los diferentes tipos de vinos manchegos.

El Consejo Regulador, como institución representativa de los vinos de calidad manchegos, no podía quedarse atrás en la continua evolución que supone Internet, donde los cambios son vertiginosos, pero que, sin duda, tiene un gran presente y un magnífico futuro, al igual que los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que podrán de esta manera ser

conocidos por mucha más gente de forma sencilla. De hecho, son muchos los que creen que gran parte del comercio mundial se realizará a través de esta gigantesca red mundial en el presente siglo.

Además, el vino de calidad es uno de los productos que mejor se está asentando en la red, ya que, al tratarse de un producto enfocado a un consumidor selecto, toda la información que se pueda tener sobre él antes de comprarlo resulta extraordinariamente útil.



Cace seguro pesque lo que pesque



Seguro del Cazador Rural *Caza*



CAJA RURAL