

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 38, septiembre de 2003



La cosecha del 2003 será de **Excelente Calidad**

La Norma ISO 9001
en la elaboración de vinos

Novedades en nuestros vinos

Reuniones "Ley del Vino"

Tomelloso:
Ciudad del vino



Cace seguro pesque lo que pesque



Seguro del Cazador Rural *Caza*



CAJA RURAL

Noticias Breves	4
Los sectores opinan	
Vinícola de Villarrobledo	5
Bodegas El Vínculo	6
Noticias	
Aplicación de la Norma ISO 9000 en el proceso de la elaboración de vinos	7-10
Nuestros parajes	
El Mirador de La Mancha	11
Nuestros vinos	
Novedades	12-13
Vendimia	
Vendimia 2003: previsiones de cosecha	14-17
Reuniones	
El CRDO La Mancha y organizaciones vitivinícolas regionales	18-19
Nuestras bodegas	
Últimas novedades de nuestras empresas	20-21
Nuestros pueblos	
Tomelloso: Ciudad del Vino	22-23

El rito de la vendimia

Al margen de la importancia económica para miles de agricultores y bodegueros, que desde esta revista nos hemos ocupado de destacar ampliamente, la vitivinicultura tiene otras vertientes que no son desdeñables.

Por ejemplo, la vendimia en La Mancha es todo un acontecimiento social y cultural que modifica la vida de la región durante prácticamente todo el mes de septiembre y los primeros días de octubre, según sea la maduración de la uva (este año algo adelantada en la mayoría de los casos, por el exceso de calor durante gran parte de los meses de julio y agosto) y el tipo de variedad del que se trate (algunas, como la Cencibel o Tempranillo, la Merlot o la Chardonnay tienen un adelanto de una o dos semanas sobre otras, como la Airén o la Cabernet Sauvignon).

Durante esas fechas, los pueblos manchegos viven por y para la vendimia y el resto de actividades cotidianas quedan relegadas a puestos muy secundarios. Las calles se impregnan de un característico olor a uva fermentándose y el "mar verde" que forman los viñedos queda completamente ocupado por multitud de cuadrillas multiétnicas que invaden los viñedos.

Pero al margen de esta invasión pacífica que convierte a La Mancha en un verdadero Babel por la diversidad de lenguas de sus "vendimiadores", son muchas las familias que, en pleno, se dedican a esta labor, dejando los pueblos prácticamente desiertos durante el día y con una ferviente actividad junto a las bodegas cuando cae la tarde.

No obstante, la modernización ha facilitado mucho este arduo trabajo, favoreciendo la mecanización del viñedo con la implantación de espalderas, cada vez más numerosas. Pero, donde más se ha notado el cambio ha sido en las bodegas, gracias a la fuerte inversión tecnológica que éstas han realizado.

Hoy día, las bodegas de la **Denominación de Origen "LA MANCHA"** están perfectamente preparadas para recoger el fruto de todos los viticultores con unas garantías de calidad óptimas. El mosto pasa a depósitos completamente limpios y se mantiene a una temperatura adecuada para que no pierda ninguna de sus cualidades, lo que posibilitará la obtención de vinos de excelente calidad porque, no lo olvidemos, el buen vino está en la cepa. Y, por lo que respecta a la calidad de la uva, debido a las particularidades climatológicas de La Mancha, aquélla suele presentar unas excelentes condiciones sanitarias, sin presentarse ningún tipo de enfermedad en el fruto, más habituales en regiones húmedas. Esto, además de repercutir en la calidad del vino, también reduce considerablemente el uso de productos fitosanitarios químicos, lo que convierte a *nuestra Denominación de Origen en una de las más adecuadas del mundo para producir vinos ecológicos.*

LA MANCHA, EL ORIGEN DEL VINO

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

Francisco Mombiela visita el Consejo

En la mañana del día 7 de agosto, el recientemente elegido Director General de Mercados Alimentarios de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Francisco Mombiela, anterior Director General de Alimentación y Cooperativas, visitó la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) para presentarse oficialmente a dicha institución e intercambiar impresiones sobre el proceso de adaptación a la Ley del Vino de Castilla-La Mancha en la citada D.O.



Sres. Mombiela y Martín Zarco.

En la reunión, además del presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco y los vocales del Pleno del Consejo que forman

parte de la Comisión de la Ley del Vino, encargada de desarrollar la adaptación de esta institución al nuevo marco legal, también estuvo presente el Director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), Alipio Lara Olivares.

En la comparecencia ante la prensa, previa a la reunión, Mombiela comentó que la Ley diseñada por el Gobierno de Castilla-La Mancha pretende, entre otras cosas, que nuestros vinos tengan más facilidad a la hora de acceder a los mercados nacionales e internacionales.

Por otro lado, comentó que la certificación que otorga la "D.O." a un vino, es una herramienta útil para distinguir las producciones en un mercado complejo, lo que es positivo, puesto que el consumidor actual demanda productos diferenciados.

Las exportaciones de la D.O. La Mancha crecen un 64% hasta junio

Las ventas de vino con Denominación de Origen La Mancha fuera de nuestras fronteras crecieron un 64,4% en los 6 primeros meses de 2003, pasando de los 4.458.960 botellas vendidas hasta junio de 2002, a los 7.331.568 del presente año. Además, la diversificación de mercados es cada vez mayor para las bodegas manchegas, que han sido capaces de exportar sus productos a 48 países diferentes.

Por países, los primeros puestos siguen siendo para Alemania y Gran Bretaña, con 2.026.608 y 1.662.096 botellas, respectivamente, lo que supone un crecimiento espectacular en ambos casos (del 78% en el caso de los

germanos y del 200% en el de los británicos), puesto que de enero a junio de 2002 las ventas fueron de 1.138.344 para los primeros y de 553.968 para los segundos.

Destacar también las ventas de vino con D.O. LA MANCHA en Estados Unidos, que se confirma en la primera posición de los compradores no europeos y en la cuarta del ranking global, siendo sólo superada por los dos países anteriormente mencionados y por Holanda. De hecho, el mercado norteamericano ha tenido una evolución realmente positiva, con un crecimiento del 38,9%, superando las 517.000 botellas frente a las 372.468 alcanzadas de enero a junio de 2002.

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.

José María Abraila Natal es presidente de Vinícola de Villarrobledo desde marzo de este año, pero ha estado vinculado al mundo del vino, como interventor de cuentas de la Cooperativa San Antón (la fusión de ésta y de la cooperativa La Caridad dio origen a Vinícola de Villarrobledo) durante más de 16 años.

¿Cuántos socios tiene su cooperativa?

Actualmente somos 434, que en conjunto poseemos unas 3.500 hectáreas de viña, que se reparten entre las variedades Airén y Macabeo en blancos; y Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah y alguna otra, como la Merlot o la Moravia, en tintos.

Al igual que otros muchos sitios, gracias a los planes de reestructuración se están ampliando las variedades más demandadas por los mercados, como la Tempranillo o los tintos de procedencia francesa.

Háganos una breve descripción de su bodega

Al ser de nueva construcción (2000), está equipada con la tecnología más avanzada. De hecho, yo me atrevo a decir que es una de las bodegas mejor equipadas de La Mancha, lo que equivale a decir que es una de las mejor equipadas de España y del mundo, ya que disponemos de cuatro estrujadoras/despalladoras, de un sistema de prensado estático y otro neumático, de equipo de frío para el control de la temperatura, sistema de refrigeración de vino, centrifuga, 24 autovaciadores, línea de embotellado (1.500 bot./hora),... También contamos con una nave de crianza, de 1.100 m², que cuenta en la actualidad con 220 barricas, si bien vamos a comprar otras 200 en muy breve plazo.

Pese a todo, en lo que realmente queremos intensificar nuestros esfuerzos es en el desarrollo de nuestro departamento comercial y, aunque en la actualidad destinamos la mayor parte de nuestros graneles a la mitad norte de España y el resto a Francia, queremos que el embotellado adquiera una importancia cada vez mayor, porque es el que más valor



Sr. Abraila Natal.

añadido le aporta al socio. Por ello, queremos ampliar los mercados, puesto que en la actualidad nos centramos básicamente en la región, sobre todo en la provincia de Albacete, y algo en el exterior (Dinamarca, Suecia y Cuba).

¿Qué tres aspectos destacaría de su bodega?

Modernidad, un gran equipo humano y la calidad de los vinos. Precisamente esta última virtud es la que ha hecho posible que estemos cosechando premios importantes, como la Medalla de Oro que consiguió nuestro Don Octavio Reserva 1993 en el Certamen Gran Selección, o las medallas de Oro y Bronce conseguidas por nuestro Don Octavio Gran Reserva en las ediciones de 2003 y 2002 del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

¿De qué vino se siente más orgulloso?

Eso es como preguntar a qué hijo se quiere más. No obstante, tengo que reconocer que Don Octavio es la marca que más alegrías nos ha dado en los últimos años.

¿Qué opina del llamado turismo del vino, dentro del que las visitas a bodegas juega un papel fundamental?

Estoy convencido de que tiene un gran futuro y que jugará un papel fundamental en la promoción de nuestros vinos, puesto que ahora, la mayoría de las bodegas manchegas contamos con unas magníficas instalaciones de las que podemos presumir, al menos tanto como otras

regiones, como La Rioja, Jerez o la Ribera del Duero, que son mundialmente conocidas por sus vinos. La Mancha tiene que conseguir lo mismo. Además, esto es particularmente importante en el caso de Villarrobledo, el pueblo con mayor extensión de viñedo de toda Europa.



Bodegas "El Vínculo"

Alejandro Fernández - Tinto Pesquera, cabeza visible de uno de los grupos vitivinícolas más importantes de nuestro país, se instaló en La Mancha en el año 1999, año en el que elabora su primer vino, que sale al mercado como crianza. Para ello cuenta con la colaboración de su hija Eva María, enóloga y fiel seguidora de la tradición familiar.

Defina brevemente su bodega

Bodegas El Vínculo surge a partir de la restauración de una vieja bodega de Campo de Criptana, a la que dotamos con la más avanzada tecnología, dando especial importancia a nuestra nave de crianza, que alberga alrededor de las 1.000 barricas de roble.

Pero para hacer buenos vinos no sólo importa la bodega, sino la selección de la uva, algo en lo que somos extremadamente rigurosos, puesto que primero valoramos las características de la finca para ver si es apta, después analizamos la uva y, por último, si lo consideramos oportuno, mandamos vendimiarse, advirtiendo a nuestros proveedores que deben ser muy estrictos a la hora de seleccionar el fruto, así como no vendimiarse con mucho calor, por lo que solemos dejar de vendimiarse poco más tarde del mediodía.

¿Por qué se instaló en La Mancha?

En primer lugar por las condiciones climáticas manchegas, con inviernos muy fríos y veranos muy cálidos hacen que apenas sean necesarios los tratamientos, por lo que gran parte del viñedo de esta Denominación de Origen es prácticamente ecológico. Todo esto conlleva que aquí podamos escoger unas uvas extraordinarias para realizar nuestras elaboraciones. A esto hay que sumar la calidad de sus gentes, que en nuestro caso siempre han estado dispuestas a vendimiarse en el momento y las condiciones que nosotros les hemos exigido, puesto que la calidad de la uva y cómo entra ésta en bodega es fundamental a la hora de realizar un vino como El Vínculo, que cumple sobradamente mi reto personal de realizar un gran vino en La Mancha.

¿Qué define a Bodegas El Vínculo?

Además de llevar el sello del grupo Pesquera, algo que creo que el consumidor sabe reconocer, el Vínculo no es un vino

más, sino que en él hemos depositado muchos esfuerzos que se están traduciendo en excelentes resultados, algo por lo que estoy especialmente agradecido a mi hija Eva María, que es enóloga y también la principal responsable de su elaboración.

Aunque muchas veces hay gente que se interesa por otros vinos del grupo, lo que sí puedo asegurar es que cuando prueban El Vínculo la mayoría repite, porque su calidad convence al

más escéptico. De hecho, lo importante no es vender una vez, sino asegurar el mercado a medio y largo plazo.

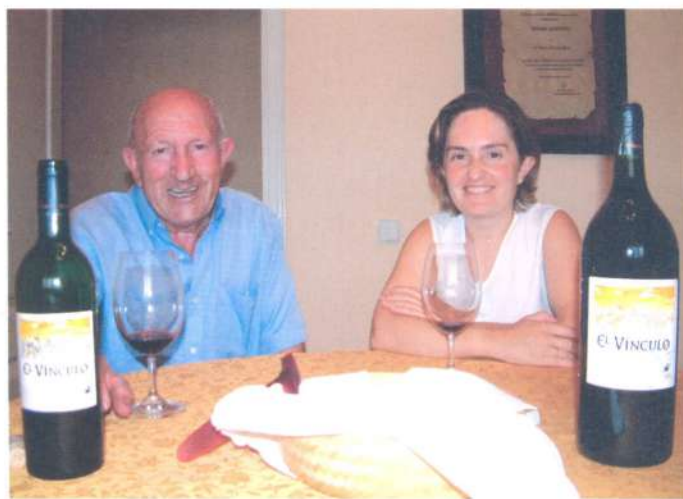
En exportación estamos llegando prácticamente a toda Europa, sobre todo en Alemania, y también a Estados Unidos, pero queremos ampliar mercados, por lo que estamos intentando posicionarnos en Asia, comenzando por países como China.

¿De cuál de los vinos que ha elaborado aquí está más satisfecho?

Aunque estoy muy contento con todos, tanto el 2001 como el 2002 hemos conseguido unos resultados realmente satisfactorios, que pronto el público tendrá oportunidad de valorar.

¿Qué opina de La Mancha como región productora de vino?

En La Mancha hay muchas posibilidades de hacer grandes vinos que no tengan nada que envidiar a ningún país del mundo, puesto que, como he dicho antes, tiene un clima ideal para el viñedo.



Sr. Fernández e hija.





Aplicación de la Norma ISO 9001 en el proceso de elaboración de vinos

El Sistema de Gestión de la Calidad ISO 9001:2000, es un conjunto de requisitos plasmados en una Norma Internacional (ISO es una federación mundial de organismos nacionales de normalización) que según su propio objeto y campo de aplicación son aplicables cuando una organización (y una Bodega o Cooperativa evidentemente lo es):

- a) Necesita demostrar su capacidad para suministrar de forma consistente productos que satisfagan los requisitos del cliente y los requisitos reglamentarios aplicables.
- b) Aspira a aumentar la satisfacción del cliente a través de la efectiva aplicación del sistema, incluidos los procesos para la mejora continua del sistema y el aseguramiento de la conformidad con los requisitos del cliente y los requisitos reglamentarios que le sean aplicables.

La adopción del Sistema de Gestión de la Calidad debería ser una decisión estratégica de la Bodega o Cooperativa, aunque la implementación del sistema está influenciada por diferentes necesidades y objetivos, el fin último es común: la satisfacción del cliente.

Y nuestro cliente final, el consumidor, no es el único que se beneficiaría de la implantación del sistema, abarcaría todo nuestro ámbito: proveedores, recursos humanos y materiales, proceso de producción, distribuidores, etc.

Ya sabemos que nuestro producto, el vino, es materia viva, y que para obtener un vino de calidad excelente influyen muchos factores, desde la calidad de la uva hasta el clima, por eso los requisitos del sistema de gestión **son complementarios a los requisitos del producto.**

Por lo que parece obvio significar que si mejoramos los procesos, mejoraremos nuestro producto final.

¿Qué ventajas adicionales obtenemos?

- Resolver problemas de calidad: calidad más consistente y constante
- Mejorar los procesos de trabajo
- Establecer mecanismos de autocontrol
- Optimizar recursos
- Reducir y optimizar costes
- Generar confianza y aumentar la credibilidad ante los clientes
- Trabajar con clientes que tienen la normativa implantada
- Conseguir la apertura a nuevos mercados.





La Norma está dividida en diferentes requisitos que hay que cumplir y que se dividen en diferentes áreas que abarcan todo el ámbito de aplicación de una organización:

REQUISITOS DEL SISTEMA ISO 9001:2000

- **SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD.**
 - Requisitos generales.
 - Requisitos de la documentación.
- **RESPONSABILIDADES DE LA DIRECCIÓN**
 - Compromiso de la Dirección.
 - Enfoque al cliente.
 - Política de Calidad.
 - Planificación.
 - Responsabilidad, autoridad y comunicación.
 - Revisión por la Dirección.
- **GESTIÓN DE LOS RECURSOS.**
 - Suministro de Recursos.
 - Recursos Humanos.
 - Infraestructura.
 - Ambiente de trabajo.
- **REALIZACIÓN DEL PRODUCTO.**
 - Planificación de la realización del producto.
 - Procesos relacionados con el cliente.
 - Diseño y desarrollo.
 - Compras.
 - Operaciones de producción y servicio.
 - Control de los equipos de medición y seguimiento.
- **MEDICIÓN, ANÁLISIS Y MEJORA.**
 - Generalidades.
 - Medición y seguimiento.
 - Control del producto no conforme.
 - Análisis de datos.
 - Mejora.



Sr. González (Director General de GESTRA)

Estos requisitos se cumplen con la implementación del sistema por parte de la organización con la ayuda de un consultor externo que va adaptando cada uno de los procesos de trabajo de cada una de ellas con su propia idiosincrasia y hasta de su propia cultura empresarial al sistema de gestión, de forma que se convierta en un sistema lo suficientemente flexible como para no encorsetar los procedimientos y salvaguardar la particular forma de trabajo de cada una.

PROCESO DE IMPLANTACIÓN

El proceso de implantación de un Sistema de Gestión de la Calidad en una bodega es el que se esquematiza a continuación.



¿En qué se mejoran los procesos con la implantación del sistema?

A través de las diferentes áreas señalaremos algunos de los procesos que son aplicables a la elaboración de vinos:

- La Norma nos indica en su apartado 5º que se debe fijar una estrategia y una política de calidad, así como una planificación y que se marquen unos objetivos reales y medibles, por lo que nos ayuda a establecer en encuadre y marcar unas definiciones concretas.
- Hay que marcar unas responsabilidades concretas para todo el personal, con una definición real y concreta de cada puesto de trabajo.
- Nos ayuda igualmente a establecer una estructura en los recursos humanos, una planificación de la selección y de la formación y, en definitiva, nos ayuda a realizar una gestión óptima de los recursos humanos.

Las herramientas de un Sistema de Gestión de la Calidad según las normas ISO 9001 proporcionan a la bodega una optimización en la gestión de los recursos. Los aspectos más destacados son los siguientes:

Se validan los métodos de trabajo y los productos obtenidos en ellos, incrementando la sensación de homogeneidad y fiabilidad en los clientes. Para ello se deben desarrollar planes parciales de validación, verificación, seguimiento, inspección y ensayo, que incorporan en el proceso productivo métodos de control para reducir la incertidumbre de proceso propia de nuestro sector.

En la introducción de los parámetros y requisitos de los productos se incorporan elementos imprescindibles para la comercialización de los productos que eventualmente se ignoran, destacando los parámetros que solicite el cliente incluyendo el corredor, el cliente final y el mercado.

Además, tendremos en cuenta requisitos propios de identificación de marca e imagen y parámetros propios de marketing y merchandising. Sin olvidarnos de la legislación, normativa y reglamento del Consejo.

La Norma nos obliga a proceder a una revisión previa de los contratos con los clientes para verificar que se pueden cumplir las condiciones especificadas por los clientes en todos sus aspectos (plazos de entrega, lugar de entrega, tipo de producto, características, plazo de pago, forma de pago,...). Gracias a ello evitamos situaciones comprometidas para la bodega como mala imagen, devoluciones, etc.



Otra obligación impuesta por la norma es la **caracterización de nuestros productos** mediante la homogeneización de los valores analíticos, varietales, organolépticos, imagen de marca, etc.

Las reclamaciones de los clientes es otro aspecto de una gran importancia en las empresas certificadas, puesto que cada reclamación se debe tener en cuenta para futuras ocasiones, para no repetirlas y para dar una satisfacción a los clientes. Con una **adecuada gestión de las reclamaciones de los clientes** se consigue una gran imagen de marca.

Un elemento imprescindible para la correcta elaboración de los productos es la **selección de los proveedores**. Este aspecto se desarrolla en los procesos de gestión de calidad mediante la evaluación de proveedores por métodos cualitativos y cuantitativos, objetivados y desarrollados dentro de un plan de gestión validado. Esta herramienta consigue optimizar el proceso de compras.

Complementario al punto anterior, la **inspección de la materia prima** hace que estemos, en las empresas certificadas, ante un conjunto de herramientas que hace muy difícil el hecho de que se produzcan productos defectuosos causados por nuestros proveedores.

Para un eficaz desarrollo del proceso productivo la Norma nos indica que realicemos una **eficaz asignación y gestión de equipamientos, infraestructura y Recursos Humanos** a cada actividad. Esto incluye la medición y seguimiento de los procesos y productos.

Un aspecto crucial en los productos alimentarios es la **identificación y trazabilidad de los productos elaborados**. En el vino esto no es ajeno; para el control de este aspecto se diseñan, en el marco de la norma ISO 9001, unos sistemas de notificación adecuados a cada instalación y producto para el cumplimiento de este requisito legal.

El **control de la trazabilidad** asegura el seguimiento de los vinos en todas las situaciones posibles, pudiendo controlar el producto durante toda su vida.

Un punto importante para las bodegas que realizan operaciones para terceros, como envasados, promociones, almacenajes y marcas blancas, es el **control de los bienes suministrados por los clientes**. La Norma nos aporta los sistemas de gestión adecuados para su identificación, inspección, seguimiento, conservación, almacenamiento, validación, valoración, embalaje, entrega y aquellos aspectos impuestos por nuestro cliente.

Si la Norma se preocupa de los productos de los clientes, también lo hace de nuestros productos y materias, en cualquiera de sus etapas, por lo que **nos ofrece una posibilidad inmejorable para controlar la manipulación, almacenamiento, embalaje, protección e identificación**. Con ello se evitan daños en el producto en cada una de sus etapas.

En el mundo de la enología, **los controles analíticos y de parámetros físicos** son indispensables; debemos controlar temperaturas, humedades, luminosidades, presencia de elementos químicos en el momento de la elaboración, y alcohol, ph, azúcares, hierro, sulfuroso, acidez, densidad,... en el producto en proceso y producto final.

Para poder controlar estos aspectos se emplean los **equipos de inspección y seguimiento** (Ph metros, termómetros, hidrógrafos, balanzas...). Para estar seguros que los valores que estamos obteniendo de cada medición son correctos, estos equipos deben tener un mantenimiento, una calibración, una validación, una verificación, una conservación... en muchos casos esto se complica bastante. Para ello, el Sistema de Gestión de la Calidad diseña unos planes concretos que facilitan estas operaciones y nos aseguran de su cumplimiento.

Otro aspecto importante es el mantenimiento de la infraestructura en todos sus aspectos para evitar averías en la campaña. Para ello, el Sistema de Gestión de la Calidad diseña el **plan de Mantenimiento de infraestructuras**.

Uno de los aspectos más destacados de la Norma es el **tratamiento de los clientes**. No nos olvidemos que todas las empresas, y las bodegas no son una excepción, viven de sus clientes. Si el cliente no está satisfecho, en un mundo tan competitivo como la enología, sencillamente se marcha sin que nos demos cuenta.

Este hecho se produce por diversos factores, pero el más importante sin duda es el **alejamiento de nuestros productos con las necesidades de nuestros clientes**. Para evitar esta situación y conseguir que nuestros clientes estén satisfechos, recurrimos al capítulo de la Norma que hace referencia a este aspecto concreto.

La ISO 9001 nos indica que **debemos adelantarnos a las necesidades de nuestros clientes**, antes incluso de que lo pidan, y para ello existen unas herramientas específicas de aplicación en este campo.

Un aspecto importante para la satisfacción de los clientes es **evitar la entrega de defectuosos por descuidos involuntarios**. La Norma nos implanta sistemas para controlar estos productos de una manera muy eficaz.

Las bodegas como empresas de alimentación están obligadas a implantar el Sistema de Gestión de la Calidad de HACCP en sus instalaciones. Uno de los puntos de intersección más importante con la norma ISO 9001:2000 son las **Acciones Correctivas y las Acciones Preventivas para evitar la repetición o aparición de situaciones que generen productos no conformes**, con lo que se optimizan los costes de producción, se reducen los costes de repetición y se mejora la imagen de la bodega.

Mediante el empleo de estas actuaciones, se reduce el riesgo de producción de defectuosos y en caso de aparición, se elimina casi por completo la posibilidad de entrega por descuido o de manera involuntaria.



Sr. de Lucas (Director División GESTRA)

El Mirador de La Mancha

Este magnífico complejo está equipado con unos singulares alojamientos; se trata de unas cabañas situadas encima de olivos bicentenarios, que pese a su especial situación, están equipados con aseo, terraza, aire acondicionado y calefacción.



Sr. Rodríguez (Propietario del Complejo)

El Mirador de La Mancha dispone de un magnífico

Restaurante para satisfacer los paladares más exigentes, donde podemos degustar platos de la tierra y de la cocina internacional con materias primas frescas y de calidad, que componen su carta, basada en fórmulas tradicionales y apetitosas, junto a otras más modernas que apuestan por la renovación. El Restaurante cuenta con horno de leña y parrilla. En definitiva, se trata de un precioso y sugerente marco para todo tipo de ocasiones y acontecimientos, con productos bien escogidos y platos sabrosos bien elaborados tratados con esmero y cariño; además de un servicio profesional, esmerado y diligente, que se encarga en todo momento de cumplir los deseos del cliente.

La Sala principal se encuentra ubicada en un espacio amplio, luminoso y muy acogedor donde se distribuyen una veintena de mesas con una capacidad total de hasta cien comensales. La calidez de la madera, presente en todo el complejo de turismo rural, convierte al Restaurante de El Mirador en un lugar único y especial para celebraciones particulares, de trabajo, acontecimientos sociales, grupos, etc. Para ocasiones especiales, el Restaurante también dispone de un amplio y delicioso reservado con una capacidad máxima de 25 plazas.

La Terraza

Con la llegada del buen tiempo, la espléndida Terraza de El Mirador se convierte en un lugar muy animado e imprescindible para disfrutar al aire libre de un espacio armonioso y encantador con unas espléndidas vistas. En la concurrida Terraza se puede tomar el aperitivo, una copa o cenar a base de tapas y raciones. El lugar perfecto para comer o cenar de manera informal, imprescindible para combatir los rigores del verano manchego.



Los Vinos

Dispone de una bodega bien pertrechada con vinos locales, como el Ojos del Guadiana, de la Cooperativa El Progreso, en sus variantes de Blanco Airén, Rosado, Tinto Tempranillo Joven y Crianza, también de la variedad Cencibel o Tempranillo. En la Carta de Vinos predominan los buenos vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Desde este lugar, además de poder visitar fácilmente lugares emblemáticos de Villarrubia de los Ojos, como el Santuario de la Virgen de la Sierra o Museo de Agricultura, también podremos acercarnos a otros lugares, como el Parque Nacional de las Tablas de Daimiel (a 10 Km), la Venta del Quijote de Puerto Lápice, Almagro, los Castillos en Calzada de Calatrava o el Centro de Interpretación del Agua en Daimiel y, algo más lejos, el Parque Nacional de Cabañeros (80 Km) o la Reserva Natural Lagunas de Ruidera (80 Km).

Espárragos trigueros gratinados con bacalao

En primer lugar se cuecen los espárragos con sal, añadiéndole después una salsa que está compuesta por apio, puerro y pimienta roja. Una vez salteado todo se le echa el bacalao, caldo de pescado y un poco de pimentón dulce. Cuando esté listo se pone todo en una bandeja, acompañándose de queso en lonchas, y se tiene cinco minutos en el horno.

Nueva Marca

VIÑA MENORA

Bodegas Artesanas, S.L.
 Campo, 146
 13700 Tomelloso (Ciudad Real)
 Tel: 926 51 20 20
 Fax: 926 51 20 20



Cencibel 2002

Fase visual: cereza oscuro amaratado.
Fase olfativa: aromas de frutos rojos y regaliz.
Fase gustativa: sabroso, largo y fresco.

Nueva Marca

BALCON DE TEROR

S.A.T. COLOMAN
 Goya, 15
 13620 Pedro Muñoz (Ciudad Real)
 Tel: 926 586 410
 Fax: 926 586 656
 Correo electrónico:
 coloman@satcoloman.com
 Página web: www.satcoloman.com



Tinto

Fase visual: cereza de capa media.
Fase olfativa: aroma franco, con notas de fruta.
Fase gustativa: fresco, frutal, sabroso y agradable.

Nueva Marca

SIERRA ALTA

Coop. Ntra. Sra. de la Paz
 Ctra. Madrid-Alicante, km.99,800
 45880 Corral de Almaguer (Toledo)
 Tel: 925 190 269
 Fax: 925 190 268
 Correo electrónico: cooplapaz@hotmail.com



Tempranillo 2002

Fase visual: cereza oscuro con borde violáceo.
Fase olfativa: aromas a fruta, con toques florales.
Fase gustativa: fresco, largo, persistente y agradable.

Nueva Presentación

TRES PUENTES

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
 Correo electrónico: byb@byb.es



Fase visual: cereza con borde anaranjado.
Fase olfativa: aroma intenso a frutos rojos.
Fase gustativa: potente, afrutado y fresco.

Nueva Añada

DON GRUMIER

Coop. Ntra. Sra. del Pilar
 Extramuros, s/n
 45810 Villanueva de Alcardete (Toledo)
 Tel: 925 166 375
 Fax: 925 166 611
 Correo electrónico:
 coopnspilar.3081@cajarural.com



Blanco 2002

Fase visual: amarillo pajizo con borde dorado.
Fase olfativa: aromas agradables a frutas tropicales.
Fase gustativa: fresco, sabroso y frutal.

Nueva Añada

YEMANUEVA

Bodegas La Tercia
 (Jesus Sánchez Mateo Campo)
 Almagro, 6
 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
 Tel: 926 541 512
 Fax: 926 550 104
 Correo electrónico: jsanchezcam@nexo.es



Tempranillo 2002

Fase visual: rojo violáceo y limpio.
Fase olfativa: frutas maduras y rasgos de maceración.
Fase gustativa: fresco, sabroso, buena fruta, equilibrado y taninos agradables.

Nueva Añada

FRONTILES

Coop. Sta. Quiteria
Avda. Provincia, s/n
13680 Fuente El Fresno (Ciudad Real)
Tel: 926 806 110
Fax: 926 806 110

Tempranillo 2002

Fase visual: amaratado violáceo de capa media.
Fase olfativa: agradables notas frutales.
Fase gustativa: carnosos y frutal, con taninos dulces y agradables.



Nueva Añada

REFLEJOS

Coop. Corza de la Sierra
Maestro Lara, 65
13345 Cózar (Ciudad Real)
Tel: 926 365 125
Fax: 926 365 287
Correo electrónico: corza@ucaman.es

Rosado 2002

Fase visual: color rosa con tonos rojizos.
Fase olfativa: aroma franco, agradable y muy frutal.
Fase gustativa: ligero, sabroso, fresco y frutal.



Nueva Crianza

EL MADROÑAL

Bodegas Garrón, S.A.
Fernández de los Ríos, s/n
45470 Los Yébenes (Toledo)
Tel: 925 320 140
Fax: 925 320 140
Correo electrónico:
bodegasgarron@vinosdelamancha.net
Página web: www.vinosdelamancha.net



Crianza 2001

Fase visual: color rojo con irisaciones tejas.
Fase olfativa: franco, intenso con aromas de frutas rojas maduras especiadas, sobre un fondo de madera bien integrada.
Fase gustativa: sabroso, amplio, equilibrado con taninos muy suaves gracias a su crianza.

Nueva Crianza

ROCHALES ELIPA

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.
Ctra. de Munera, km. 0,5
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 140 193
Fax: 967 146 657

Crianza 2000

Fase visual: amaratado violáceo.
Fase olfativa: notas tostadas sobre un fondo frutal.
Fase gustativa: fresco, sabroso, con notas de regaliz y final agradable.



Nueva Crianza

BARBECHERA

Cacharel Viñedos, S.L.
Polígono Industrial La Carbonera, s/n
45350 Noblejas (Toledo)
Tel: 925 14 06 52
Fax: 925 14 14 17
Correo electrónico:
cacharelbodegas1900@tycos.es



Crianza 1998

Fase visual: cereza picota.
Fase olfativa: aromas avainillados y notas de ciruelas maduras.
Fase gustativa: sabroso, con notas de madera nueva y fruta confitada. Sabroso y redondo.



Nueva Gran Reserva

DON EUGENIO

Coop. Virgen de las Viñas
Ctra. Argamasilla, s/n
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel: 926 510 865
Fax: 926 512 130
Correo electrónico: coop.v.vinas@interbook.net

Gran Reserva 96

Fase visual: cereza granate de capa media.
Fase olfativa: aromas a fruta madura, con notas especiadas y vainillas.
Fase gustativa: sabroso, con cuerpo y bien estructurado.



Vendimia 2003:

previsiones de cosecha

(a 19 de agosto de 2003)



Generalizar sobre las características de la cosecha en la Denominación de Origen "LA MANCHA" no es tarea fácil, debido a la inmensidad de territorio que cubre esta D.O. Por ello, antes de ofrecer datos genéricos de toda la Zona de Producción, consideramos oportuno mostrar una previsión de cosecha realizada por los técnicos de algunas de las bodegas más representativas, intentando abarcar todo el espectro vitivinícola manchego.

ALBACETE

La Roda

Inocencio Maestro, gerente de la Cooperativa La Remedadora asegura que, aunque en principio la calidad será buena porque la uva está muy sana, todavía hay que esperar a ver cómo evoluciona la maduración. De hecho, el día 18 de agosto el Airén presentaba 8 grados Baumé, por lo que no está previsto iniciar la vendimia de éste hasta el 15 o el 20 de septiembre. Por lo que se refiere a los tintos, el inicio se alarga hasta la primera o la segunda semana de septiembre, ya que por aquí no se puede hablar de un claro adelanto, como sucede en otros lugares.

La cosecha de este año podría rondar los 7 millones de kilos, puesto que será en torno a un 10 o un 15 por ciento superior al año anterior, ya que en 2002 el granizo afectó a algunas parcelas. Pese a todo, esto supone un retroceso de un 20-30 % con respecto a las previsiones de mayo.

Villarrobledo

Adolfo Monsalve, director técnico de Bodegas Ayuso, S.L. nos comentó que este año la uva tinta va algo adelantada y el tamaño de la baya es algo menor del normal, aunque en el caso del regadío se está manteniendo algo más, por lo que está previsto que inicien la vendimia de la Cencibel o Tempranillo para finales de agosto o los primeros días de septiembre. En el caso de los blancos, no se comenzará hasta la primera o segunda semana de septiembre.

Por su parte, el director técnico de Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. José Carlos Díaz-Meco, nos aclaró que su cooperativa prevé recoger una cantidad similar a la del año pasado (casi 23 millones de kilos) o tal vez algo menos, puesto que, aunque las previsiones de primavera eran muy optimistas, situándose incluso por encima de los 30 millones de kilos, la sequía de los últimos meses ha hecho que haya una merma importante.



Por lo que se refiere a la calidad, será claramente mejor que el año pasado, puesto que la uva está completamente sana, mientras que en 2002 hubo un problema de podredumbre con algunos viñedos.

En cuanto a la fecha de inicio de la vendimia, está previsto abrir aproximadamente para la primera semana de septiembre, aunque los blancos no estarán listos hasta finales de la segunda o incluso la tercera semana del mes.

CIUDAD REAL

Manzanares

El Consejero Delegado de Vinícola de Castilla, S.A., Alfonso Monsalve, indicó que su bodega se abrió a mediados de agosto para los tintos, mientras que los blancos de la variedad Macabeo se comenzarán a cosechar a finales de agosto y otras, como la Airén, se vendimiarán a partir de los primeros días de septiembre.

La calidad de los vinos del 2003 será buena porque el estado sanitario de las uvas es adecuado, sin ninguna enfermedad, mientras que la cantidad será, al menos, la del año pasado, si no más, aunque haya habido una reducción sobre las expectativas que había en primavera.

Con respecto al adelanto de la cosecha, comentó que, si bien éste se ha dado en algunos viñedos, dependiendo de las prácticas culturales y del tipo de suelo, no se puede afirmar que ha sucedido en todas las parcelas.

Socuéllamos

Según indica el director técnico de la Cooperativa Cristo de la Vega, Carlos Pérez, la cosecha del 2003 tendrá unas características similares a las de la campaña de 2002, lo que supone que probablemente se superen los 75 millones de kilos en blanco y unos 12 en tinto.

Pérez indicó que el estado sanitario de todas las variedades es bueno, aunque el secano está más afectado por la sequía, lo que se nota en la relación grado/acidez total.

Con respecto al inicio de la vendimia, el Cencibel o Tempranillo y el Macabeo se comenzará a vendimiar durante la primera semana de septiembre, mientras que con el blanco Airén y otras variedades tintas, como la Garnacha, no se comenzará hasta el 10 o el 12 de septiembre.

La Solana

Irene Suárez, directora técnica de la Cooperativa Santa Catalina cree que la cosecha del 2003 se ha resentido por estas semanas de calor (15-20 por ciento de merma con respecto a lo que se pensaba a finales de la primavera), pero será similar a la del año pasado, por lo que la bodega acogerá unos 22 millones de kilos de uva.

La calidad será muy buena porque no hay ninguna enfermedad y por el sol, que también ha hecho que la vendimia se adelante, sobre todo en los tintos de secano, por lo que probablemente abrirán la bodega a finales del mes de agosto. En cuanto a los blancos, la fecha de inicio puede oscilar en torno al 8 de septiembre.



Tomelloso

Javier Ocón y Milagros Romero, enólogos de Virgen de las Viñas nos confirman que la cosecha en esta Cooperativa será similar al año pasado (entre 150 y 160 millones de kilos de uva), pero con una reducción de aproximadamente el 15 por ciento sobre lo que se pensaba en primavera.

La calidad es idónea y el fruto no presenta ninguna enfermedad, destacándose que en los regadíos moderados la evolución es muy adecuada, mientras que en los secanos hay algo de retraso en la maduración.

Las fechas previstas para el inicio de la vendimia son el 1 de septiembre para Tempranillo o Cencibel y Macabeo, y la segunda semana de septiembre (probablemente a partir del día 8) para el Airén.

Villarrubia de los Ojos

Juan Nieto, director técnico de la Cooperativa El Progreso, señaló que la cosecha de este año será muy similar a la del año pasado, lo que equivale a decir un 10 % menos de lo que sería una cosecha normal, lo que se ha debido a la sequía y a que también hubo algo de merma en el cuajado.

Esta cooperativa prevé recepcionar unos 70 millones de kilos, de los que unos 57 o 58 serán de variedades blancas, que comenzarán a recoger a partir del 13 de septiembre, mientras que el resto son tintas, entre las que prima la Cencibel o Tempranillo, cuya vendimia hemos iniciado el 19 de agosto.

Destacar también que, si bien la calidad de la uva es buena y no ha habido ninguna enfermedad, en algunos secanos hay cierta descompensación, puesto que presentan una acidez algo baja con respecto al grado Baumé.

CUENCA

Mota del Cuervo

Tomás Buendía, director técnico de la S.A.T. Santa Rita, indica que a 19 de agosto nos encontramos con tempranillos de secano con 12,5 o 13 °, mientras que en el regadío estaríamos hablando de entre 11,5 y 12°.

La uva será, por lo general, de más calidad que el año pasado y el fruto entrará mejor en bodega, por lo que obtendremos unos vinos menos herbáceos y con más estructura.

Este enólogo también afirma que en su zona de influencia no hay adelanto de la vendimia y dice que la fecha prevista para su inicio es el 1 de septiembre en el caso del Tempranillo y Macabeo, y aproximadamente la semana del 15 al 21 para el Airén y la Syrah; el último en cosecharse será el Cabernet Sauvignon, que no se recogerá hasta la última semana de septiembre o la primera de octubre.

Estos datos hacen prever que la calidad será muy buena, entre otras cosas porque nuestro terreno es fresco y ha soportado bastante bien la ola de calor. No obstante, en secano, la uva se está quedando algo pequeña porque falta humedad.

Con respecto a la cantidad, en el caso de la S.A.T. Santa Rita será superior a la del 2002 porque hay nuevas viñas en producción (cerca de dos millones en tinto), pero la cosecha en el término de Mota es similar a la del año pasado, pudiéndose calificar de cosecha normal.

El Provençio

Rafael Cañizares, gerente y director técnico de la Cooperativa Ntra. Sra. del Rosario afirma que sí que habrá algo de adelanto en la fecha de vendimia con respecto a 2002 (entre una semana y 10 días, en los secanos). También destaca la importante merma de cosecha con respecto a las previsiones

de primavera, que en global es de entre un 15 y un 20 por ciento, pero que en algunos secanos ha podido superar 30 por ciento. De no cambiar la climatología, la cosecha del 2003 se puede calificar como normal, cuantitativamente hablando y muy buena en calidad, tanto para tintos como para blancos. Esto se ha debido a las condiciones climatológicas, que han provocado una adecuada maduración en los tintos Tempranillo, a lo que se suma que no hay enfermedades y que la producción no es muy alta.

En lo que se refiere a la fecha de inicio de la vendimia, esta va desde finales de agosto para variedades como el Chardonnay, el Sauvignon Blanc y el Tempranillo, hasta mediados de septiembre para el Airén.



TOLEDO

Corral de Almaguer

Antonio Calleja, director técnico de la Cooperativa de La Paz, considera que ésta será una cosecha normal, por lo que esperan recoger unos 35 millones de kilos, mientras que en todo el término de Corral la cifra se elevaría hasta los 80 millones de kilos. En cuanto al inicio de la vendimia, tanto la Tempranillo como la Macabeo se cosecharán en fechas similares al año pasado, es decir, sobre el 8 o el 10 de septiembre, mientras que los blancos no se podrán vendimiar hasta el 15 o el 20 de septiembre, puesto que la baya es aún muy pequeña y no demasiado bien cuajada en los secanos.

La cantidad, aunque será mucho menor a la que se pensaba en mayo, será claramente mejor que la del año pasado, puesto que en la campaña anterior las heladas dañaron más del 50 por ciento de la cosecha. En definitiva, se puede decir que ésta será una cosecha normal si hablamos de cantidad y muy buena en calidad, al menos en los tintos, puesto que ha habido más sol que en 2002 y esto hará que los taninos sean más nobles y no tan herbáceos.

Quintanar de la Orden

José Antonio Fernández, director técnico de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Piedad, nos dijo que la presente campaña presenta una merma importante, de aproximadamente un 15 %, con respecto a las previsiones que se tenían el mes de mayo, pero nosotros tendremos un considerable aumento si nos comparamos con los dos últimos años, porque aquí las heladas castigaron mucho. De hecho, para este año tenemos previsto superar los 30 millones de kilos de uva.

Además, en todas las variedades, el adelanto de la maduración es de entre 7 y 10 días con respecto a un año normal, pero la calidad será muy buena porque éste ha sido un año libre de plagas, con un estado vegetativo óptimo y, aunque el período de sequía ha sido intenso y largo, esto ha provocado un efecto de concentración de azúcares y otros elementos en la uva, por lo que, aunque el tamaño se puede ver mermado, la calidad se ha visto beneficiada.

CONCLUSIÓN GENERAL

A la vista de todos estos datos, se podría afirmar que, si la climatología no cambia en los últimos días de agosto, la cosecha del 2003 será de excelente calidad por la abundancia de horas de sol y la inexistencia de enfermedades, mientras que se puede calificar de normal, cuantitativamente hablando, ya que, aunque ha habido un retroceso de un 15 o un 20 % con respecto a las expectativas existentes a finales de la primavera por el intenso calor sufrido en julio y agosto, la climatología global del año ha sido adecuada y la planta se ha desarrollado correctamente hasta la fecha. En algunas zonas concretas habrá incluso un ligero aumento debido a que este año no ha habido, por el momento, ninguna desgracia natural, como heladas o pedrisco.

En cuanto a la generalización del comienzo de la vendimia, se podría decir que oscilará entre finales de agosto y primeros de septiembre para las variedades tempranas, como la Cencibel o Tempranillo, y la segunda y la tercera semana de septiembre para las tardías, como el Airén. Se podría decir que existe un ligero adelanto de la fecha de vendimia (entre 7 y 10 días), aunque no en todos los lugares, porque los terrenos más frescos y los regadíos mantienen una maduración más normal.



El Consejo mantiene organizaciones

Los responsables del Consejo también trataron el



Reunión con Organizaciones Profesionales.

En la mañana del día 29 de julio se celebró una reunión en la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA" entre este organismo y diversas organizaciones profesionales, con el fin de elaborar las futuras Normas de Producción de la D.O. con el máximo consenso posible y atendiendo las peticiones de todos los sectores afectados, tratando así de hacer justicia, tanto a los viticultores como a los bodegueros de la Zona de Producción "LA MANCHA".

En la reunión estuvieron presentes representantes de la Unión de Cooperativas de Castilla-La Mancha (UCAMAN), la Asociación de Empresarios del Vino de Castilla-La Mancha (ASEVICAMAN), la rama de vinos de la Confederación de Empresarios de Castilla-La Mancha (CECAM), ASAJA y COAG - IR, a quienes el presidente del Consejo Regulador "LA MAN-

CHA", Gregorio Martín Zarco, agradeció personalmente la voluntad de colaboración que estaban mostrando con el Consejo en un momento tan importante para la Denominación de Origen, puesto que estamos en pleno proceso de adaptación a los requisitos que expone la Nueva Ley del Vino de Castilla-La Mancha y es muy importante que las Normas de Pro-

ducción que desarrolle la D.O. LA MANCHA nazcan con vocación de futuro y que sean lo más prácticas posibles para la obtención de vinos de calidad, una realidad que ya está ocurriendo en las bodegas acogidas, pero que no es lo suficientemente conocida por el consumidor.

Por otro lado, el pasado día 24 de julio también tuvo lugar una reunión entre el catedrático de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de la Universidad de Castilla-La Mancha, Francisco Montero Riquelme, y varios miembros del Consejo Regulador "LA MANCHA".

Este encuentro había sido precedido de otros con asesores externos y

*En la reunión estuvieron UCAMAN,
ASEVICAMAN, CECAM, ASAJA y COAG-IR*

directores técnicos de bodegas inscritas y, entre otras cosas, en el se valoró la posibilidad de establecer una "zonificación" en LA MANCHA, de manera que permita presentar otras opciones en el mercado de los vinos de calidad, además de mostrar la intención de la D.O. de ser una referencia nacional,

reuniones con diversas vitivinícolas regionales

tema de la "Zonificación" con miembros de la UCLM

con vinos identificados por sus características diferenciadoras y personalidad propia dentro del contexto de lo que actualmente es La Mancha, es decir, presentar unos vinos con nombre (La Mancha) y otros, que además tendrían un apellido propio según la zona a la que perteneciesen, que los identificaría como diferentes.

Montero Riquelme, que entre otras cosas ha dirigido el proyecto de investigación "Gestión Integral del Sector Vitivinícola en Castilla-La Mancha", comentó que este trabajo debería contar también con colaboración de otras Universidades e instituciones, que también estén trabajando en Estudios similares de "zonificación". También quedó claro que para llevarla a cabo, habría que ser capaces de transmitir las posibles ventajas y sus efectos a todos los consumidores, pero con aportaciones técnicas razonadas y demostrables, ya que ésta es la herramienta necesaria para la defensa de la imagen y el reconocimiento definitivo de la calidad, porque, en casi todos los Foros del Vino, se lleva años hablando de los avances que se están produciendo en La Mancha.

Por tanto, resulta evidente que hay que demostrarle al consumidor de forma clara la "calidad objetiva" que hoy se puede ofrecer en esta Zona de Producción, enfocando el volumen de elaboración como ventaja de La Mancha, que es lo que realmente es, ya que gracias a ello se puede seleccionar lo mejor de cada bodega para la elaboración de vino con D.O., para lo que el argumento de la "zonificación" puede suponer un acicate y el definitivo lanzamiento de los vinos de la Zona de Producción "LA MANCHA".

Hoy por hoy, en esta región se está trabajando de forma generalizada en la selección del viñedo, y sus aspectos sanitarios y de maduración para realizar la recolección en el momento adecuado. Además, el avance tecnológico en las bodegas manchegas así lo requiere. Esto refuerza el argumento de que los viticultores y bodegueros de la región deberían ser conscientes de que la "zonificación" no tiene por que conllevar una desvertebración de la Denominación de Origen más extensa del mundo, sino que debería entenderse más bien, porque cada posible "zona" o "subzona" aportaría el apellido a un buen vino de la D.O. "LA MANCHA".

Comentar además, que se valoró que la "zonificación" también podría centrarse en las características diferenciadas de los vinos, más que en una delimitación geográfica.

En definitiva, lo que no podemos perder de vista es que el futuro del vino pasa por la calidad y La Mancha la tiene, por lo que esta región debe ser una referencia nacional e internacional de ella.

Tras la reunión, se consideró oportuno la creación de un Grupo de Trabajo, cuyos primeros esfuerzos se centrarán en el análisis de viñedos, variedades, climatología, tipos de suelos, características analíticas de los vinos, etc., ya que todo ello debe ser previo al análisis de viabilidad de cada posible "zona" o "subzona". Por su lado, el Consejo aportará al grupo los trabajos realizados al respecto y las propuestas de subzonas desarrolladas en otras épocas anteriores.



Reunión con miembros de UCLM.

El argumento de la "zonificación" puede suponer un acicate y el definitivo lanzamiento de los vinos de la Zona de Producción "LA MANCHA".



Reunión con técnicos de bodegas.

Bodegas CRISVE organiza su XXVIII concurso nacional de catadores de vino

La Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real) organizó el pasado sábado, día 9 de agosto, su XXVIII Concurso Nacional de Catadores de Vino, uno de los más antiguos de los que se celebran en La Mancha.

En esta edición, los concursantes, cuya participación se limitó a 30 personas, tuvieron que pasar 6 pruebas diferentes para demostrar su destreza a la hora de valorar las características de los distintos vinos.

La primera prueba consistió en ordenar 4 vinos blancos de acuerdo a su graduación alcohólica, para después clasificar otros 4 según su acidez total. En tercer lugar tuvieron que acertar en el tanino de 4 vinos tintos, volviendo después a los blancos, para ordenarlos según la cantidad de gas sulfuroso. Finalmente, la destreza de los catadores se centró en reconocer la variedad de las 4 muestras de tinto que se ofrecieron, para las que se dieron 6 posibilidades distintas.

El encargado de presidir el acto fue el presidente de la Cooperativa, Joaquín Marchante Ramos, que estuvo acompañado por su junta rectora y otras personalidades, como el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Díaz Zarco, el presidente de la Unión de Cooperativas de Castilla-La Mancha, Alejandro Cañas, o el alcalde de Socuéllamos, Sebastián García Martínez y el presidente del Consejo, Gregorio Martín Zarco.



Bodegas Centro Españolas, S.A. realiza el 70% de sus ventas fuera de España



Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real), que destina la totalidad de su producción a la elaboración de vinos con D.O. "LA MANCHA", ha apostado decididamente por la exportación, algo de lo que no queda ninguna duda si valoramos sus cifras de venta, ya que, en la actualidad, el 70% de los vinos de esta bodega se comercializa fuera de nuestras fronteras, siendo ya más de 28 países los que compran sus productos, encabezados por la marca **Allozo**.

Además, durante el 2003 se ha iniciado la comercialización en **Países del Este** como **Lituania, Letonia, Polonia**, y en Asia, como **Taiwan y Filipinas**, que se añaden a los múltiples países de la **Unión Europea** y otros aspirantes a entrar en ella, junto a **Estados Unidos, Canadá, Brasil y algunos países Centroamericanos**, donde, desde el año 1992, la presencia de los vinos **Allozo** ha ido aumentando y consolidándose por su calidad, basada en un intenso trabajo desde el viñedo hasta los embotellados, pasando por las cuidadosas elaboraciones y esmerada crianza en barrica y botellas, para ofrecer la máxima garantía a los consumidores.

Si a esto sumamos los innumerables premios que están cosechando, tanto esta bodega como otras bodegas de la D.O. LA MANCHA, este crecimiento queda plenamente justificado y avalado.

Por citar los galardones más importantes, comentar que el **Allozo Gran Reserva 1996** obtuvo la medalla de Oro en Ljubljana 2003, el concurso de vinos más antiguo del mundo. Asimismo, el **Allozo Reserva 1998** ha obtenido una medalla de Plata en Burdeos (Vinexpo 2003, uno de los concursos más prestigiosos del mundo) y la medalla de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2003.

También el **Allozo Joven 2002** ha triunfado fuera de nuestras fronteras, ya que ha obtenido medalla de Plata en Concurso Internacional de Londres (London Wine Fair 2003). Pero, no sólo hay reconocimientos internacionales a sus vinos, sino que el **Allozo Blanco Macabeo 2002** ha obtenido la medalla de Oro en la Gran Selección 2003 de Castilla-La Mancha.

Según declaró su Director General, Miguel Ángel Valentín, "estos reconocimientos nos animan a seguir trabajando en la calidad de nuestros productos y en experimentar dentro del proyecto Allozo las elaboraciones dentro de nuestras Fincas con parcelas bien definidas, donde nuevas variedades de uva (Syrah, Merlot...), como complemento de nuestro Tempranillo, se verán plasmadas en nuestro vino **Allozo Finca Los Cantos**, de próxima aparición en el mercado, probablemente para el mes de octubre".

Varias **bodegas manchegas** organizan catas comentadas durante las fiestas veraniegas

Tanto Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de la provincia de Albacete, como la Cooperativa Ntra. Sra. de La Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo) o la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) han organizado sendas catas comentadas dirigidas al público local en el presente mes de agosto, coincidiendo con las fiestas patronales.

Gracias a actos como éstos se pretende asentar la Cultura del Vino en nuestros pueblos, algo esencial para que los propios elaboradores tomen conciencia de la importancia sociocultural del vino, al margen de la económica.



Siguiendo esta misma línea, la **Hermandad de San Isidro de La Solana (Ciudad Real)**, coincidiendo con las fiestas de julio que celebra este pueblo ciudarrealeno también organizó una cata comentada de 8 vinos diferentes, aunque todos ellos acogidos a la D.O. LA MANCHA, que estuvo dirigida por José Luis Barco Lizano, responsable del Departamento de Control de Calidad del C.R.D.O. LA MANCHA, Irene Suárez y Javier Ocón, Directores Técnicos de la Cooperativa Sta. Catalina de La Solana y de la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso, respectivamente.

En dicho acto, celebrado en la Casa de la Encomienda de la citada localidad y que contó con la participación de unas 50 personas, se cataron vinos de bodegas y cooperativas de la D.O. "La MANCHA".



Tomelloso



Ayuntamiento

Tomelloso, con una población de 30.000 habitantes, es una ciudad moderna a la vez que un pueblo consciente de su pasado y su cultura. Conserva todos los valores y tradiciones que su historia le aporta y se reconoce, como no puede ser de otro modo, ciudad manchega.

Es a partir de 1531 cuando se tiene constancia del poblamiento definitivo de la localidad, íntimamente relacio-

nada con las cañadas de la Mesta. La entonces aldea de Tomelloso se encontraba, desde sus orígenes, bajo la jurisdicción de la villa de Socuéllamos y, tras un primer intento fallido de obtener la independencia, en 1589, no será hasta 1764 cuando Carlos III se la conceda formalmente. Desde entonces, la población tendrá un extraordinario crecimiento, más acusado aún en la segunda mitad del siglo XIX. La razón principal debemos buscarla en la expansión agrícola y el gran desarrollo del comercio del vino, pero es en el siglo XX cuando sus campos comienzan a convertirse en el verdadero monocultivo de viñedo que hoy son, lo que genera una incipiente industrialización, basada en la fabricación de vinos y derivados (holandas, alcoholes, etc...).

Alrededor de La Posada que preside su plaza -edificio emblemático y monumento histórico artístico originario del siglo XVII- nos encontramos con un casco urbano muy amplio en el que destacan sus múltiples bodegas, en las que no sólo se elaboran las uvas existentes en el término municipal de Tomelloso, sino también de los pueblos vecinos, lo que ha convertido a este pueblo en uno de los primeros productores mundiales.

Pero, al margen de la industria del vino, en los últimos años ha destacado el desarrollo de otros sectores, como el transporte, la confección, la construcción, la maquinaria y los servicios. En lo que a Agricultura se refiere, tampoco podemos pasar por alto sus extraordinarios melones, un cultivo que también se adapta perfectamente al terreno manchego.

Fiestas

Al margen de su Feria, que se celebra del 24 al 30 de agosto, destaca la **Romería en honor de su patrona, la Virgen de las Viñas**, que tiene lugar el último domingo de abril en el santuario de Pinilla, a cuatro kilómetros de la localidad en dirección a Pedro Muñoz. Es costumbre la realización de carrozas alusivas a motivos de la actualidad local o referidas a algunos aspectos característicos del pueblo, así como las carrozas de verde, remolques agrícolas engalanados con ramas y llenos de gente dispuesta a pasar un divertido día de campo.

Dentro de las manifestaciones culturales, las fiestas patronales se abren con la celebración de un destacado **Festival Internacional de Folklore**, mientras que el **Certamen Literario "Fiesta de las Letras"**, con un reconocido prestigio ganado en su casi medio siglo de existencia, es el acto que cierra la Feria.

Dentro de su carnaval podemos destacar el desfile de comparsas escolares, en el que participan casi dos mil niños, padres y profesores, con un despliegue de imaginación y colorido.

En Semana Santa, las procesiones de Pascua destacan por su sobriedad y espíritu participativo, con la intervención de 12 Cofradías y Hermandades. El acto más emblemático es la **Procesión del Silencio**, celebrada en la madrugada del Viernes al Sábado Santo.



Fuente y Posada Los Portales



lloso

Entre sus hijos, naturales o adoptivos, más ilustres, destacan artistas como

Antonio López García -primera figura mundial de la pintura-, su tío y maestro Antonio López Torres -del que la ciudad guarda con celo su obra en un magnífico museo-, Francisco Carretero- parte de cuya obra pictórica puede contemplarse en el propio Ayuntamiento en una sala a él dedicada-, Francisco García Pavón- que con su pluma prestó vida a Plinio en sus costumbristas historias de policía local-, Eladio Cabañero, Felix Grande y tantos otros. No en vano esta ciudad fue llamada "La Atenas de la Mancha".

Gastronomía

Entre las delicias y peculiaridades de su gastronomía manchega, podemos destacar sus quesos, las famosas comidas de caza o el afamado cordero manchego, asado o guisado en caldereta. Y, por supuesto, sus prestigiosos vinos procedentes de bodegas acogidos a la D.O. LA MANCHA:

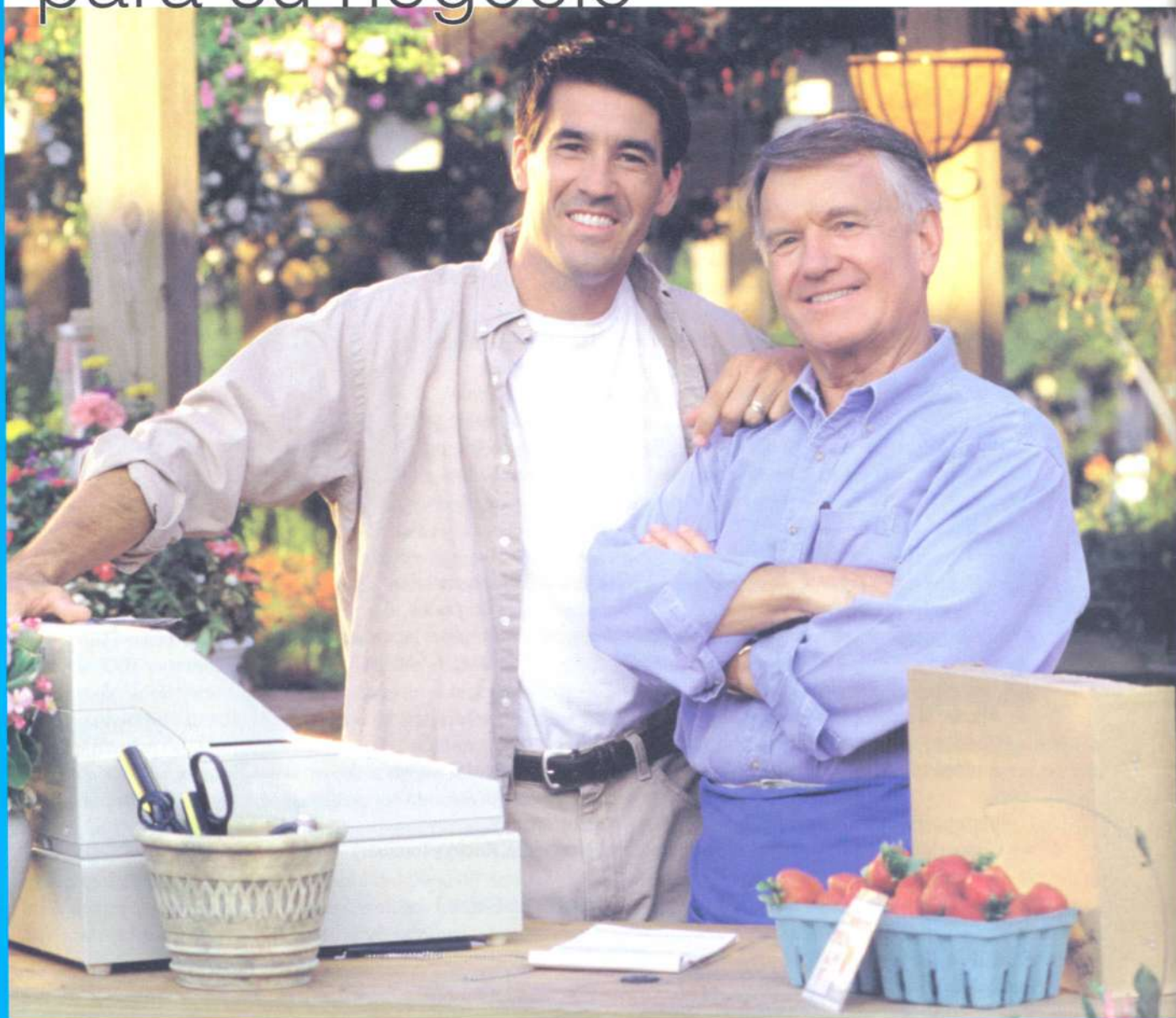
- Altosa (Arena, La Posada y La Taberna)
- Bodegas Artesanas (Viña Menora)
- Bodegas Centro Españolas (Allozo, Casa del Varal, Fuente del Ritmo, Rama Corta y Verdial)
- Bodega y Viñedos Ladero, S.L. (Ladero y Viña Ladero)
- Cooperativa Virgen de las Viñas (Don Eugenio, Lorenzete, Rocío y Tomillar)
- S.A.T. San José (La Veredilla)
- Vinícola de Tomelloso, S.C.L. (Añil, Mantolán y Torre de Gazate)



 ICAM

En esta localidad manchega, está ubicado el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, que es el organismo coordinador del sector vitivinícola de la Región.

> La mejor protección para su negocio



Seguro Multirriesgo de Comercio



CAJA RURAL