

# Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 39, noviembre de 2003



Cosecha 2003:  
Incremento del 15%  
en la D.O. La Mancha

La Consejera de  
Agricultura visitó el  
C.R.D.O. La Mancha

Entrevista:  
Gregorio Martín Zarco

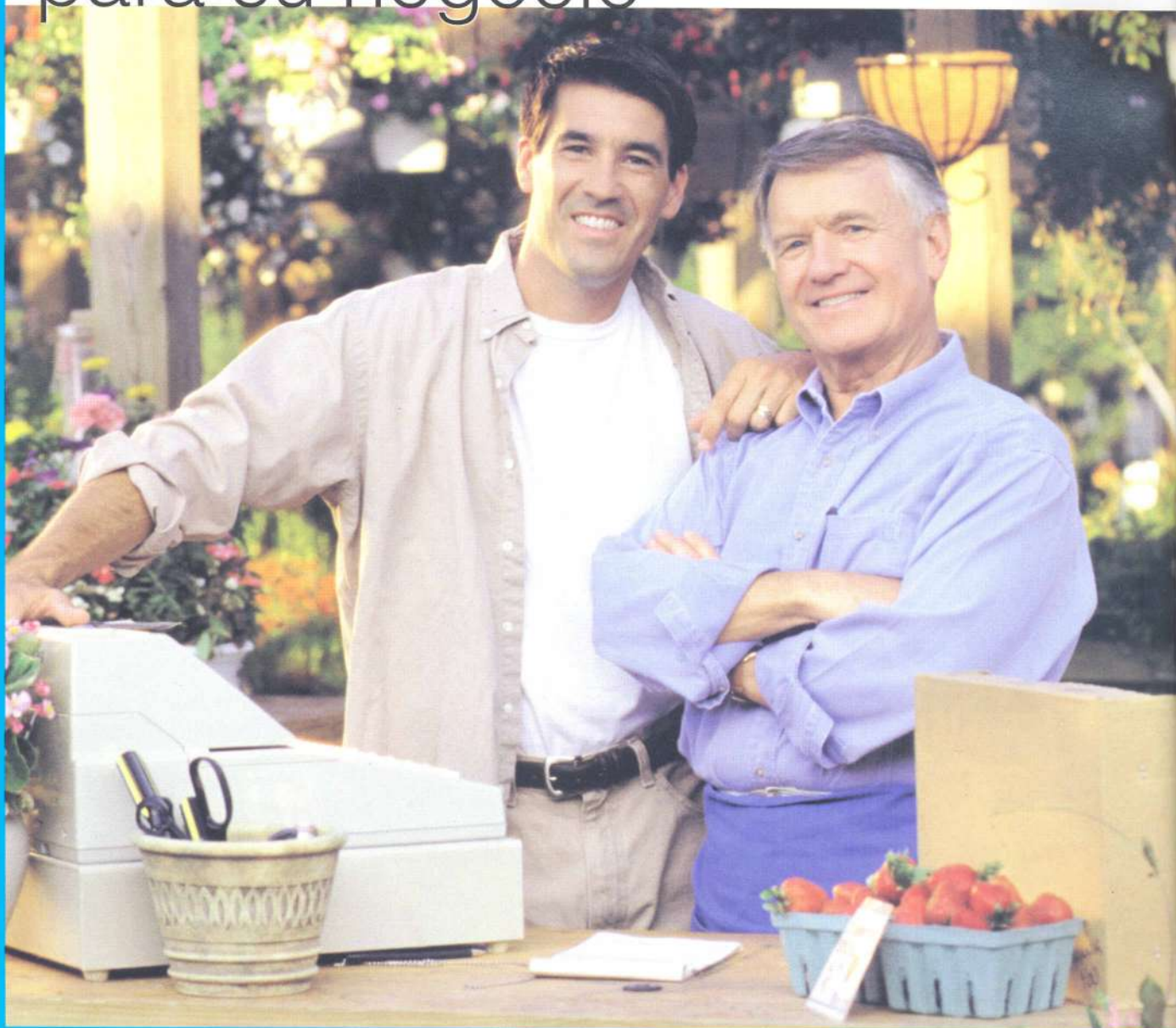
## Interprofesionales y Consejos Reguladores



La Solana:  
Patria Manchega de  
La Zarzuela

Reportaje:  
Elaboración de los Vinos Jóvenes

# > La mejor protección para su negocio



**Seguro Multirriesgo de Comercio**



**CAJA RURAL**

...mo en la restauración es siempre complicado por  
...do en diferentes foros vitivinícolas, en los que se  
...rtiendo en una tendencia preocupante que a la larga no

...esto resulta elogiable la política emprendida por algunos  
...portancia, que no gravan al vino más allá de un 100, muy por debajo  
...gan a elevar hasta tres o cuatro veces el precio de origen del vino  
...al de servir comidas. Esto podría acabar pasando factura al consumo de  
...a **al esfuerzo que están haciendo las bodegas, que cada vez realiza**  
...más y más gente que, gracias a la promoción realizada, están consiguien  
...apasionante mundo.

No obstante, a favor de este importante sector hay que decir q  
...restaurantes que ofrecen al vino un trato digno, conservár  
...que mantienen una temperatura adecuada y sirviéndol  
...además de incrementar sus referencias de acuerdo con  
...productoras y varietal que hoy existe en España.

Por otro lado, aunque tampoco resultaría lógico  
...bar de la esquina o los pequeños restaurantes  
...no está demás indicar que es en estos lugares d  
...consumo de vino, no es menos ciert  
...mientras que los vinos con Den  
...internacional de calidad, han  
...cuidase la presencia de vin  
...consumidores lo sigan solir

Además, disponer de  
...locales elitistas, p  
...servicio eficaz d  
...durante much  
...consumidor

20-21

lancha

22-23

# Consejo Abierto Staff

**Edita**

C.R.D.O. La Mancha

**Presidente**

Gregorio Martín-Zarco

**Secretario**

Alfonso Alonso Ramos

**Coordinación**

Ortega Castañeda

de San Juan

73 • 13600

96 588 04

En re

real

r

## Reunión con el Director del IPEX

El día 10 de octubre, el **Director del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha, Francisco Javier Vega Morillas**, mantuvo una reunión con los representantes de varios Consejos Reguladores castellano-manchegos en la sede del C.R.D.O. LA MANCHA, en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Esta reunión ha supuesto la primera toma de contacto con los Consejos, a fin de conocer sus planes de promoción exterior y en qué medida se puede coordinar y colaborar con el IPEX y otras instituciones en un marco de impulso a la internacionalización de las empresas castellanomanchegas y en un entorno de colaboración, con el fin de evitar dispersión y aunar esfuerzos.

Además, tal y como aclaró el Director del IPEX, las empresas vitivinícolas son un sector estratégico para nuestra región, por lo que merece un cuidado especial que siga impulsando su crecimiento en los mercados exteriores.



*Fco. Javier Vega Morillas con representantes de varios Consejos.*

## Se firma un convenio con CCM para promocionar el vino de la D.O. La Mancha



*Miguel Ángel Martínez y Gregorio Martín-Zarco.*

El pasado día 3 de noviembre, se firmó en la sede del C.R.D.O. "LA MANCHA", un convenio de colaboración entre esta entidad y Caja Castilla-La Mancha, por el que la entidad financiera se comprometió a aportar 30.000 euros para el desarrollo de proyectos de promoción y comercialización de los vinos acogidos a la Denominación de Origen "LA MANCHA".

En la firma del convenio estuvieron presentes el Subdirector General de la División Comercial de Caja Castilla-La Mancha, **Miguel Ángel Martínez Ortega**, y el Presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", **Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva**.

Martín-Zarco agradeció a la Caja el apoyo prestado a la Denominación de Origen "LA MANCHA" en su campaña de publicidad e imagen y solicitó que se siga manteniendo el apoyo de CCM en el futuro, siempre fijándose el objetivo de conseguir **"vender más y mejor nuestros vinos"**.

Por su parte, el Subdirector General de la División Comercial de CCM indicó que ellos no podían permanecer impasibles a la llamada a la colaboración realizada por la D.O. LA MANCHA por varios motivos, ya que, en primer lugar, se trata de un sector que tiene un importante peso específico en la economía regional y, en segundo, porque afecta a un gran número de vitivinicultores (**aproximadamente 300 bodegas y cerca de 22.000 viticultores**).

# Cooperativa San Isidro

de Las Pedroñeras (Cuenca)

El gerente de la **Cooperativa San Isidro**,  
**Francisco Calvo González**  
está vinculado a esta empresa desde 1972.

## ¿Cómo es la Cooperativa San Isidro?

Por volumen y para mí, también por calidad, somos una de las cooperativas más importantes de la provincia de Cuenca.

De nuestras instalaciones, que rondan los 25.000 m<sup>2</sup> de extensión, yo resaltaría que disponemos de prensas neumáticas y continuas, además autovaciantes con una capacidad total para 1,5 millones de kilogramos, si bien, probablemente tendremos que duplicarlos en dos o tres años, a medida que lo haga la entrada de tintos.

También disponemos de una planta embotelladora y una nave de crianza con barricas de roble francés y americano, lo que nos permitirá sacar nuestro primer crianza para principios de 2004, con la marca **Pedro Heras**, lo que viene a reforzar nuestra línea de vinos jóvenes y tradicionales, que estamos elaborando con la marca **Viña Recreo**.

Además, también considero importante reseñar que nuestra bodega cuenta con unos 900 socios activos, que poseen cerca de 4.000 hectáreas de viñedo, unas cifras muy importantes para ser éste un pueblo con una importante diversificación de cultivos.

## Hablando de diversificación de cultivos, ¿Cómo se ve la viticultura en la Capital del Ajo?

Creo que para nosotros es una suerte que Las Pedroñeras sea enormemente conocida por sus ajos. Además, pese a que la vitivinicultura es la segunda actividad económica del municipio, hay mucha gente que puede llegar a conocernos gracias a los ajos. En cuanto a los productores, son muchos los agricultores que desarrollan las dos actividades, que son plenamente complementarias. Y nuestros vinos no desmerecen en nada la imagen de calidad del Ajo Morado de Las Pedroñeras.



## ¿Cómo ha sido la vendimia de este año?

De muy buena calidad y un año récord, cuantitativamente hablando, puesto que hemos cosechado cerca de 25 millones de kilos, de los que aproximadamente 2,3 corresponden a la variedad Cencibel o Tempranillo. También hemos elaborado algo de Garnacha y Cabernet Sauvignon, pero la mayor parte de nuestra producción se sigue correspondiendo con blancos de la variedad Airén.

## ¿Qué pasos cree que debe dar una bodega de las características de la suya para mejorar la comercialización?

En primer lugar, seguir mejorando la calidad para que los consumidores sigan creyendo en nuestro producto. Y en segundo, sin renunciar a nuestro potencial individual, por lo que mantenemos embotellados y marcas propias, apostar firmemente por las cooperativas de segundo grado, por lo que estamos integrados en BACO y en VIALCON. En solitario no tendríamos la fuerza que poseen estas estructuras, ya consolidadas y con recursos suficientes para una buena comercialización, sobre todo en el marco internacional y para dar salida a los graneles. Además, creemos en esto más que en realizar inversiones desmesuradas, que preferimos destinar a mejorar la calidad de nuestros vinos.

## ¿Qué es lo que más destacaría de la cooperativa?

Pese a que han sido muy importantes las mejoras técnicas antes mencionadas, lo que creo más importante es el espectacular crecimiento de las variedades tintas en los últimos años. Además, éste es un proceso que seguiremos percibiendo en el futuro, puesto que ha habido una gran demanda de reestructuración de tintos, sobre todo de la variedad Cencibel o Tempranillo, que en la D.O. LA MANCHA es una de las preferentes.

# Bodegas "J. Santos"

de Villa de Don Fadrique (Toledo)

**Juan Francisco Santos Simón** pertenece a la cuarta generación de una familia que ha estado vinculada a la vitivinicultura desde principios del siglo XX. Desde 1995 es director de Bodegas J. Santos de Villa de Don Fadrique.

## ¿Qué acontecimiento resaltaría en la historia de su bodega?

Desde la construcción de la primera y pequeña bodega, nacida en 1900 gracias al esfuerzo de **Lucio Santos**, hasta hoy, esta empresa familiar ha mantenido una constante y progresiva evolución. Si tuviera que citar uno de los acontecimientos más significativos para **Bodegas J. Santos**, yo me quedaría con el comienzo del embotellado en 1984, un camino sin vuelta atrás que ha sido determinante en la apuesta por la calidad de nuestra empresa.

## ¿Cómo es su bodega?

Además de una empresa familiar, **Bodegas J. Santos** es una bodega moderna y dotada de tecnología muy avanzada. Su capacidad de almacenamiento ronda los 10 millones de litros y dispone de más de 500 barricas de roble para la elaboración de nuestros crianzas, reservas y grandes reservas.

## ¿Con cuántas hectáreas de viñedos cuenta?

Pese a que compramos uva a algunos viticultores de la zona, nos centramos principalmente en la elaboración de nuestra propia cosecha, ya que disponemos de unas 700 hectáreas de viñedo. De esta cifra, aproximadamente el 60% corresponde a variedades tintas, como la Cencibel o la Garnacha, si bien, recientemente hemos incorporado 22 hectáreas de Syrah, que pensamos ampliar en el futuro, además de introducir también algo de Merlot.



## Cite los tres aspectos que destacaría de su bodega

El control sobre los viñedos, que permite vigilar la elaboración desde el primer paso, el equilibrio entre las nuevas técnicas y la tradición, y la crianza de vinos, que ha sido el buque insignia de nuestra bodega en los últimos 20 años.

## ¿Qué planes tiene para el futuro inmediato de la bodega?

Se está trabajando en potenciar los vinos de crianza aún más, tanto en variedades autóctonas como en otras variedades nobles, en especial la Syrah; con ello perseguimos consolidar nuestra presencia en los mercados europeos y extracomunitarios, sobre todo en lo que a embotellado se refiere. De hecho, actualmente, el 60% de nuestras ventas (unas 350.000 botellas) se dirigieron al mercado exterior, sobre todo a la Unión Europea.

## ¿Qué opinión tiene de la D.O. La Mancha en comparación con las demás?

El potencial de la D.O. LA MANCHA es enorme frente a otras denominaciones de origen, lo que queda de manifiesto por la continua mejora de sus vinos.

## ¿De qué vino se siente más orgulloso y cuál recomendaría a alguien que no está introducido en este mundo?

Sin duda el Don Fadrique, (tanto el Reserva como el Gran Reserva) es uno de los vinos más mimados de la bodega, puesto que es el que más premios nos ha otorgado, pero para una persona no iniciada yo recomendaría el Julián Santos Crianza, puesto que aúna las cualidades de una crianza corta con las virtudes de la variedad Cencibel o Tempranillo.

# Interprofesionales y Consejos Reguladores

D. JOSÉ VICENTE GUILLEM RUIZ

Dr. Ingeniero Agrónomo. Enólogo

Director Instituto Valenciano de Calidad Agroalimentaria

El modelo español para certificar que un producto amparado por un reglamento de Denominación de Origen lo cumple, posee marco legal propio desde 1932. Y en 1970 se redefinen en la Ley los Consejos Reguladores hasta la consolidación de los procesos de transferencia de las CCAA. Así, un Consejo Regulador es un organismo de certificación, además de la representatividad que le otorgue un marco legal. Y su objetivo es: hacer cumplir el reglamento y amparar los productos en él definido; controlar, promocionar éstos, y poseer unas funciones específicas que le otorgan posibilidades de actuación.



¿Hacia dónde quieren los operadores sectoriales que vayan los Consejos Reguladores para alcanzar sus objetivos? ¿Qué objetivos tienen que programarse para cumplir sus funciones? ¿Qué funciones deben desarrollar?. Se plantea un cambio de nombre o un cambio de competencias y modelo organizativo para cumplir con su misión de Acreditar, Certificar, Promocionar, etc.

**Un Consejo Regulador** a la luz de su posicionamiento en un mercado de producto de calidad debe redefinir sus objetivos, funciones, personalidad y actividades. Serán responsables de la nueva situación las CCAA que posean competencia en la materia y el sector que se comprometa a

Con el proceso de transferencias MAPA-INDO a las CCAA, surge el problema de la personalidad jurídica porque:

- Se transfieren funciones a desarrollar.
- Se deja en manos de las CCAA el modelo de gestión de una Denominación de Origen.

En el momento actual por Consejo Regulador se entienden organismos con personalidad debido a:

- Ser organismos desconcentrados de la Administración
- Ser organismos autónomo (Ej. Navarra)
- Ser fundaciones (Ej. Castilla-La Mancha)
- Ser organismo público sujeto al Derecho privado. (Ej. Cataluña)

ejercer su diferencia en su producción singular. Desde este punto de vista un Consejo Regulador será una autoridad de control para ejecutar su Reglamento en toda su extensión, de acuerdo con un marco legal (U.E., Nacional, CCAA) o decidir si son historia de una etapa de la viticultura española que ellos mismos con sus virtudes y defectos han construido.

**Las interprofesionales**, por su parte, son organizaciones de carácter propio que agrupan a las entidades representativas de los operadores que integran la cadena alimentaria para un producto o grupo de productos concreto con objeto de resolver los problemas que se presentan dentro de ella y mejorar su eficacia global.

Posen un marco legal propio Ley 38/94, modificado en 1996.

Y entre los objetivos que se puede plantear una interprofesional se pueden agrupar en:

- Regulación de mercados
- Ordenación relaciones contractuales
- Información
- Apoyo a la calidad
- Apoyo a la exportación
- Promoción del consumo
- I + D
- Adecuación ambiental
- Trazabilidad alimentos
- Seguridad alimentaria

Según Alicia Langreo, los puntos sobresalientes de una interprofesional en el marco español se centran en:

- Extensión de Norma: Extender a todas las empresas de la cadena de producción los acuerdos bajo una serie de condiciones.

- Concreción de objetivos que unan y armonicen el sector: Campañas de promoción, Aplicación de disciplinas de producción, apoyo a la actuación en países terceros
- Composición de las interprofesionales: Participación organizaciones, representabilidad, paridad, ...
- Dependencia de apoyos públicos: Financiación, Ayudas
- Problema ante las Administraciones:
  - Falta de claridad en sus funciones y regulación de las relaciones
  - Indefinición de su ámbito competencial
  - Desconocimiento de su existencia por parte de los otros Ministerios
  - Falta de visión de la cadena de producción
  - Falta de relación con las administraciones autonómicas
- Problemas respecto a sus funciones: visión desde las OPAS

A partir de aquí, analizaremos las diferencias entre un Consejo Regulador y una Organización Interprofesional de Alimentación (OIA) al objeto de analizar diferencias y propiciar puntos de encuentro.

	<b>INTERPROFESIONAL</b>	<b>CONSEJO REGULADOR</b>
<b>Base legal</b>	Ley 38/94 sobre OIAs.	Ley 25/70, Estatuto V.V.A.
<b>Naturaleza jurídica</b>	Entidades privadas.	Naturaleza pública-privada
<b>Representatividad exigida</b>	Mínimo: 75% del sector.	Inscritos: mín 25%. de los operadores. Superficie: mín. 50% mín. de la sup. amparada. (Decreto 157/88, art. 14)
<b>Ámbito de actuación:</b> geográfico producto personas	Nacional / CC. AA. Los establecidos. Los operadores sectoriales.	Zona amparada. El producto definido. Los inscritos.
<b>Objetivo</b>	Defensa de un sector (intereses comunes)	Defensa de un producto (caracteres singulares)  Certificación del producto.
<b>Función dominante</b>	Ser un FORO DE DEBATE (Estudio / discusión / acuerdo sectorial)	CERTIFICACIÓN.  CONTROL.
<b>Capacidad "normativa"</b>	EXTENSIÓN DE NORMA, aplicable en el ámbito de actuación.	REGLAMENTO ESPECÍFICO, aplicable en el ámbito de actuación.

## INTERPROFESIONAL

- MEJORA DEL CONOCIMIENTO DEL MERCADO Y AUMENTO DE SU TRANSPARENCIA
- CREACIÓN DE MÉTODOS Y MEDIOS PARA MEJORAR LA CALIDAD Y LA COMERCIALIZACIÓN
- PROMOVER PROGRAMAS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
- PROMOVER Y DIFUNDIR EL CONOCIMIENTO DEL PRODUCTO
- PROMOVER ACTUACIONES DE INFORMACIÓN A LOS CONSUMIDORES
- ACTUACIONES ORIENTADAS A LA DEFENSA DEL MEDIO AMBIENTE
- ORIENTAR AL SECTOR A PRODUCCIONES MÁS ADAPTADAS AL MERCADO Y A LA DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES
- RELACIONES ENTRE LOS SECTORES DE LA PRODUCCIÓN Y EL COMERCIO
- CUALQUIER OTRA QUE MEJORE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA

## CONSEJO REGULADOR

- ORIENTAR VIGILAR Y CONTROLAR LA PRODUCCIÓN
- VELAR POR EL PRESTIGIO DE LA D.O. Y PERSEGUIR O DENUNCIAR SU EMPLEO INDEBIDO
- LLEVAR LOS REGISTROS QUE REGLAMENTARIAMENTE SE LE ASIGNEN
- CERTIFICAR EL ORIGEN DE LOS PRODUCTOS
- PROMOCIÓN DE LOS PRODUCTOS EN LOS DISTINTOS MERCADOS
- COLABORAR Y REALIZAR LAS ACTUACIONES QUE LE SEAN ENCOMENDADAS POR LA ADMINISTRACIÓN
- GESTION DEL PATRIMONIO PROPIO DEL CONSEJO REGULADOR
- REPRESENTAR AL CONSEJO ANTE LOS TRIBUNALES
- CUALQUIER OTRA QUE SE LE ENCOMIENDE

Quizá lo más difícil de arrancar del sector en el momento actual sea un compromiso de vertebración eficaz que garantice la toma de decisiones, en materia de Viticultura, Enología, Comercialización y Distribución, con el objeto de armonizar intereses.

Por tanto, al implantar el concepto de interprofesional en el sector vitivinícola y contraponerlo o no, ante los Consejos Reguladores, es importante concluir:

- 1- Tanto un Consejo Regulador como OIA son estructuras al servicio del sistema agroalimentario
- 2- Dada la especialidad del sector vitivinícola toda Denominación de Origen posee un organismo que protege el cumplimiento del Reglamento y es el Consejo Regulador
- 3- La evolución, presencia y actuaciones de los Consejos Reguladores han ido paralelas a las exigencias, necesidades, compromiso sectorial y sus funciones se determinan por Ley
- 4- Siendo las Denominaciones de Origen un concepto estable, protegido, no ocurre lo mismo con el modelo de gestión de la calidad o la organización sectorial. Desde este punto de vista el modelo de organización sectorial varía según países
- 5- La Ley del vino de España, la Ley de Castilla La Mancha obligará a los Consejos Reguladores a una redefinición de estatutos, funciones y modelo de certificación.
- 6- Las exigencias del sector, las coordenadas de mercado, la defensa de la viña, el vino español en el mundo obligan a estrategias vertebradas que garanticen su rentabilidad y competitividad
- 7- Es en esa rentabilidad, competitividad en donde el sector debe, responsablemente tener que actuar para garantizar una toma de decisiones.



# Gregorio Martín Zarco

## Presidente del C.R.D.O. La Mancha

**"Nuestras bodegas y viticultores están sobradamente preparados para afrontar el futuro con garantías de éxito".**



### ¿Qué valoración hace del tiempo que lleva al frente de la D.O. LA MANCHA?

A lo largo de mi vida profesional he tenido la suerte de desarrollar varios puestos de responsabilidad dentro del mundo del vino, algo por lo que me siento muy orgulloso porque, como viticultor, he tenido la oportunidad de defender los vinos de mi tierra. Precisamente por esto, el alcanzar la presidencia de la D.O. La Mancha ha supuesto un reto especial, sobre todo, porque mi llegada al cargo ha coincidido con una serie de cambios importantes en el sector vitivinícola, puesto que ha entrado en vigor, no sólo la nueva Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, sino también la Ley Nacional.

**Además, por mi parte, tengo claro que la Denominación de Origen más extensa del mundo no puede permanecer parada ante la avalancha de cambios que se están produciendo en el mundo del vino.**

Por ello, la adaptación del Consejo Regulador "LA MANCHA" a este nuevo contexto ha sido una de las prioridades para el Pleno del Consejo, que siempre ha tenido como objetivo fundamental que la Denominación de Origen "LA MANCHA" sea la verdadera punta de lanza en el sector del vino regional, lo que equivale a decir nacional o mundial,

dada la importancia que tiene Castilla-La Mancha en el panorama vitivinícola.

Entre mis principales objetivos para esta legislatura está el conseguir que el logotipo de la Denominación de Origen se reconozca como símbolo de calidad en los mercados nacionales e internacionales, lo que será posible en la medida en que nuestros vinos sigan teniendo la progresión que han tenido en los últimos tiempos. No obstante, no nos queremos conformar sólo con tener buenos resultados, ya que la D.O. La Mancha debe estar en primera línea, compitiendo de tú a tú con las zonas de mayor prestigio del mundo, porque nuestros vinos ya están, de hecho, en la vanguardia de la calidad.

Y este dato es fácilmente contrastable por cualquiera, le basta con mirar la lista de los certámenes internacionales de vinos más conocidos en el mundo o con comprobar la implantación de nuevas

bodegas en la región, muchas de ellas pertenecientes a los grupos vitícolas españoles más importantes.

Nuestras bodegas y viticultores están sobradamente preparados para afrontar el futuro con garantías de éxito, sobre todo porque hoy ya somos conscientes de la buena situación en que se encuentran las empresas manchegas, gracias a la reconversión varietal y la renovación tecnológica de las bodegas.

### ¿Cuáles considera que son las señas de identidad de la D.O. La Mancha?

En esta tierra hemos sabido conjugar la tradición con la modernidad en lo que a elaboración de vinos se refiere, pero yo creo que la diversidad del paisaje vitivinícola manchego, en el que nos encontramos con muy diferentes variedades de uva (BLANCAS: Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc y Chardonnay. / TINTOS: Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Moravia), es lo que más sorprendería al que no conozca la evolución que ha tenido esta región en los últimos 10 años. Si a esto sumamos la dureza del clima de esta región (inviernos no muy húmedos, pero sí muy fríos, junto con veranos secos y calurosos) y la propia aridez del suelo, obtenemos un terruño ideal para el cultivo de la viñedo, en el que, aunque los rendimientos por hectárea no son muy elevados, podemos presumir de una calidad extraordinaria.

Actualmente ya somos una de las referencias mundiales en vinos del año, sobre todo por la increíble mejora que se ha dado en tintos, pero en

plazo también aspiramos a serlo en vinos de crianza y reserva, de los que ya tenemos muy buenas muestras.

### ¿Se siente satisfecho de la evolución de sus productos en el mercado en las últimas campañas?

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" han tenido un crecimiento en las exportaciones que ha rondado el 10 % anual durante los últimos 6 o 7 años, lo que en principio es un motivo para estar orgulloso, pero no conforme, puesto que la variedad de los viñedos manchegos, a la que antes he hecho alusión, junto con el alto grado de tecnificación alcanzado por nuestras bodegas, capacitan a nuestra Zona de Producción para estar en la vanguardia mundial de la comercialización de vinos de calidad.

### ¿Cómo serán los vinos del 2003?

La producción ha sido levemente superior a la cosecha del 2002 porque, aunque el año se preveía muy abundante, la sequía del pasado verano mermó bastante los resultados. No obstante, la calidad de las uvas ha sido adecuada, lo que está posibilitando que los vinos del 2003 presenten unas características analíticas y organolépticas excelentes.

### ¿Cuál sería la principal asignatura pendiente de la D.O. LA MANCHA?

Desde este Consejo lo hemos repetido en múltiples ocasiones, la promoción y el marketing de nuestros excelentes productos es lo que más necesitamos mejorar, puesto que calidad ya tenemos. Además, este esfuerzo debe ser parejo al que realicen nuestras empresas por lograr que el vino manchego llegue a aquellos lugares donde no es conocido, sin olvidarnos de potenciar nuestra presencia en aquellos países donde ya lo son. Por todo esto, es una necesidad primordial lograr que haya una mayor implicación de todos los que formamos parte del mundo del vino.

También creo que la "Zonificación" de la Denominación de Origen "La Mancha", un tema que muchas veces no se ha tratado por la enorme complejidad que supone el hacer subdivisiones en una región en la que casi todos los pueblos son grandes productores de vino, no puede esperar más. De hecho, la Ley del

Vino impulsada por el Ejecutivo regional se orienta en este sentido y desde el Consejo, no sólo no vamos a ser un obstáculo, sino que ya le hemos encargado un estudio a la Universidad de Castilla-La Mancha para que determine las diferencias que puede haber por comarcas, tanto en lo referido a las características del terreno y de las plantaciones de vid, como a los propios vinos, para ver si hay variaciones analíticas y organolépticas.

Para mí lo importante es que consigamos llegar al consumidor con transparencia y sepamos aprovechar la diversidad de cada una de las "zonas" o comarcas productoras para reforzar la imagen y la comercialización de una de las mayores regiones productoras del mundo. Además, confío en que todo el proceso se lleve a cabo con éxito gracias al rigor en las formas de producir y elaborar la uva de los que hoy podemos presumir en La Mancha

### ¿Cómo le gustaría ver a la D.O. LA MANCHA dentro de 10 años?

En el lugar que se merece, porque, después de todo lo que he dicho, creo que nuestro porvenir es ilusionante, ya que ahora contamos con viñas de primera calidad que van a mostrar de lo que es capaz una zona vitivinícola que ha estado medio tapada. El giro que ha dado La Mancha la capacita para que en el futuro pueda cubrir todo lo que actualmente está demandando el mercado y está avalado por la impresionante reestructuración varietal de más de 100.000 hectáreas de viñedo en Castilla-La Mancha.

Además, la trazabilidad, es decir, que el consumidor conozca exactamente de qué viña y bodega procede el vino que consume, es un concepto que las diferentes legislaciones aplicables al sector nos están imponiendo, lo que creo que es positivo para una denominación de origen como La Mancha, donde sí vamos a poder asegurarle el origen

exacto del vino que consuma con nuestra etiqueta. No obstante, también creo necesario que dejemos claro lo que somos de cara al gran público, que muchas veces no tiene muy clara la distinción entre un vino de Castilla-La Mancha, que puede ser un vino de mesa, de la Tierra o de una de las denominaciones de origen que actualmente existen, entre las que está la nuestra "La Mancha", que es la de mayor extensión del mundo.



**Nueva Marca**

**CESTA DE FRUTAS GRAN RESERVA 1997**

Coop. Jesús del Perdón  
Polígono Industrial, s/n  
13200 Manzanares  
(Ciudad Real)  
Tel: 926 610 309  
Fax: 926 610 516

yuntero@yuntero.com / www.yuntero.com



**Tempranillo / Cabernet Sauvignon**

**Fase visual:** color rojo cereza intenso con matices color teja, limpio y con gran brillo.  
**Fase olfativa:** en nariz tiene finos y potentes aromas de reducción con excelente complejidad, mezclándose los aromas propios de la crianza de roble (cuero, vainilla, etc.) con los varietales.  
**Fase gustativa:** carnosos, tánico y redondo, con gran estructura y elegancia.



**Nueva Presentación**

**SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2002**

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



**Rosado Garnacha**

**Fase visual:** color rosa grosella, brillante y muy limpio.  
**Fase olfativa:** aroma de frutas negras, fresa y frambuesa, con notas florales.  
**Fase gustativa:** en boca es sabroso, fresco, lleno, redondo y equilibrado. Limpia e interesante retronasal frutal.



**Nueva Presentación**

**CAMPOS REALES 2002 ROBLE**

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



**Tempranillo 2002**

**Fase visual:** brillante, limpio y con tonos rojo picota.  
**Fase olfativa:** aromas frutales de cereza, que se mezclan con los tostados y vainilla de la bodega.  
**Fase gustativa:** paso de boca muy redondo y persistente, que se deja beber.



**Nueva Presentación**

**CASAS VIEJAS**

VDA. JUAN QUIRALTE RACIONERO  
Alfonso X El Sabio, 5  
13600 Alcázar de San Juan  
(Ciudad Real)



**Tempranillo**

**Fase visual:** color rojo granate con tonos violáceos.  
**Fase olfativa:** aroma ligeramente floral, combinado con frutas rojas.  
**Fase gustativa:** potente, carnosos y elegante en la boca.



**Nueva Presentación**

**ARTERO CRIANZA 2000**

Vinédos y Bodegas Muñoz, S.L.  
Ctra. de Villarrubia, 11  
45350 Noblejas (Toledo)  
Tel: 925 140 070  
Fax: 925 141 334  
vibomu@teleline.es



**Crianza 2000**

**Fase visual:** se trata de un vino limpio y brillante, de color rojo cereza intenso con tonalidades rubí.  
**Fase olfativa:** intensidad medio-alta, donde se combinan notas de frutos rojos muy maduros (moras, ciruela) con aromas torrefactos y tostados bien integrados.  
**Fase gustativa:** buena estructura, resultando sabroso y muy frutal, con notas de roble bien fundidas. Amplio posgusto.

**Nuevo Varietal**

**DON LUCIANO MERLOT 2002**

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



**Merlot 2002**

**Fase visual:** color rojo cereza intenso con borde violeta vivo.  
**Fase olfativa:** en nariz destaca la potencia especiada de la variedad sobre fruta roja y negra bien madura.  
**Fase gustativa:** es muy expresivo y sabroso, con taninos maduros muy arropados por la acidez y la sabrosidad de la fruta persistente.



# Restaurante Keller de Tarancón (Cuenca)

El restaurante Keller pertenece a la sociedad Hostelería Siglo XXI, que se constituyó en el año 2000 y está situado en pleno centro de la ciudad, dispone de un comedor de unos 90 m<sup>2</sup>, con una capacidad para 45 comensales.

En su cocina encontramos desde los platos típicos más sencillos hasta la más cuidada y mimada elaboración, siempre con las materias primas de la tierra. Se podría asegurar que en él prevalece la cocina regional, junto con algo de pescado, destacando algunos platos como el *Gazpacho Pastor*, *el rabo estofado de toro al Vino de La Mancha*, *la ensalada de pechugas de codorniz* o *los espárragos salvajes*.

Además, sus dueños, **GREGORIO CANTARERO Y JORGE SUSINOS**, son dos cocineros con un amplio curriculum dentro del mundo de la restauración

En su *carta de vinos* encontramos múltiples referencias con D.O. LA MANCHA, como **Ribera de Riansares, Canforrales, Añil, Torre de Gazate, Señorío de Gadianeja, Fontal, Casa Gualda y Estola**.

Pese a que se sienten satisfechos con los resultados obtenidos en su actual emplazamiento, los promotores de este restaurante pretenden poner en marcha otro interesante proyecto



en el que el vino tendrá aún más protagonismo. Se trata de un local de dos plantas en el que la parte de arriba estará destinada a ser una vinoteca en la se puedan adquirir vinos por copas o por botellas. La planta inferior será un restaurante con ambiente rústico y capacidad para 40 comensales.

El nuevo restaurante-bodega La Viña, que estará ubicado en la Avda. Juan Carlos I, pretende ser un lugar en el que no sólo se vaya a comer, sino a disfrutar del ambiente y del mundo del vino, haciéndolo mucho más próximo a su clientela. Para ello, tienen previsto realizar catas comentadas, un aula de cocina y otras muchas más actividades.



## Ensalada crujiente de mano de cerdo y setas del ternero

### Ingredientes:

**Por un lado**, 4 manitas de cerdo limpias, sal, laurel, pimienta y cebolla. **Por otro, para la ensalada:** escarola, loyo, collejas, espárragos silvestres, bellotas peladas, setas, 2 tomates en dados pelado y 1 granada. **Para el aliño:** aceite de oliva, vinagre balsámico y sal maldon.

### Elaboración:

1. Poner en una cacerola las manos de cerdo limpias cubiertas de agua y dar un hervor. Entonces cambiamos la olla con agua hirviendo y añadimos sal, laurel, cebolla y pimienta en grano.
2. Una vez tiernas, las sacamos de la olla y las deshuesamos; posteriormente se ponen en un molde redondo y las prensamos. Las dejamos enfriar en el frigorífico.
3. Limpiamos las lechugas, las ponemos en un bol y añadimos las collejas, los tomates y la granada; a continuación añadimos la ensalada.
4. Hacemos los espárragos y las setas de cardo (dependiendo de la estación, las podemos sustituir por boletos, senderuelas, oronjas o perrxicos) y reservamos.
5. Cortamos la mano de cerdo en rodajas y la doramos en la plancha.

# La Consejera de Agricultura visitó el **C.R.D.O. LA MANCHA**

La Consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez Rodríguez, visitó el día 11 de septiembre la sede de la D.O. LA MANCHA en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

La Consejera estuvo acompañada, entre otros, por los **Delegados Provinciales de Agricultura** de Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara y Toledo; por los **Directores Generales de Mercados Alimentarios, Producción Agropecuaria y Desarrollo Rural**, Francisco Mombiola, Pilar Manzano y Francisco Javier Nicolás, respectivamente; y por el **Secretario General Técnico**, Javier García. También estuvo presente en la visita el **Director General del IVICAM**, Alipio Lara.

Dicha visita se inició en la Cooperativa "**La Unión**" de Alcázar de San Juan, donde la Consejera pudo comprobar "in situ" la enorme renovación tecnológica que han realizado nuestras bodegas en los últimos años y que las sitúan, sin duda alguna, entre las más avanzadas del mundo.

Tras esto, Mercedes Gómez se dirigió a una finca cercana, donde pudo observar de primera mano la realización de los trabajos de vendimia.

La Consejera también comentó que con su presencia en la D.O. LA MANCHA abría una ronda de visitas a los distintos Consejos Reguladores de la región con el objetivo de conocer el funcionamiento de cada uno de ellos, así como sus problemas y la forma en que la Administración castellano-manchega puede colaborar con ellos, en un momento en que estos organismos

están en un proceso de reestructuración interna motivado por el cambio de personalidad jurídica que se deriva de la aplicación de la nueva Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, puesto que la intención de la Junta es la de seguir apostando por el sector del Vino.

Finalmente, el grupo acudió a la sede del Consejo Regulador, donde Mercedes Gómez pudo visitar las instalaciones del mismo y el Museo del Vino que allí se encuentra, acompañada por el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, así como por varios vocales y el secretario del mismo.

En conclusión, se trató de **un encuentro enormemente positivo** en la que los miembros del Consejo presentaron a la Consejera y su gabinete sus proyectos de futuro, entre los que podríamos destacar el seguir potenciando el marketing de los vinos acogidos a la D.O., y el trabajo que se está realizando desde esta institución para adaptarse a la nueva Ley del Vino de la mejor forma posible.

Tras la reunión, los responsables de la Consejería de Agricultura disfrutaron de un almuerzo manchego en la cocina típica del Consejo Regulador, donde se produjo un animado coloquio que tuvo por protagonista el vino de la D.O. LA MANCHA, al igual que sucedió con la comida.



# Las exportaciones de vino embotellado con D.O. "La Mancha" tienen un **CRECIMIENTO RÉCORD** hasta septiembre

## Se superará el millón de cajas por primera vez en la historia.

**LAS BODEGAS ACOGIDAS HAN INCREMENTADO UN 42,2 % SUS EXPORTACIONES DE VINO EMBOTELLADO DE ENERO A SEPTIEMBRE DE 2003**, llegando a los 10.132.524 unidades, frente a los 7.125.408 botellas conseguidas en el mismo periodo del año anterior. Además, esta cifra se sitúa por encima del volumen total de ventas en el extranjero del año 2002, que se elevó a 9.453.924 botellas.

Como viene siendo habitual, el continente europeo acaparó la mayor parte de las ventas, con Alemania y Gran Bretaña a la cabeza. En el caso del país germano se alcanzaron los 2.585.000 botellas, lo que supone un incremento de más del 50 por ciento con respecto a los 9 primeros meses de 2002, cuando se llegó a 1.712.052 botellas. No quedó demasiado lejos el mercado británico, donde se han superado los 2.470.000 unidades, es decir, un 90 % más que lo conseguido hasta septiembre del año anterior, cuando se consiguieron 1.298.600 botellas.

Holanda y Estados Unidos son los siguientes países en la lista de importadores, con 1.055.784 y 626.544 botellas, respectivamente, lo que supone un incremento del 46,9 % en el caso de los Países Bajos y del 27,9 en el de los norteamericanos.

Francia ocupa el quinto puesto con 461.208 botellas, pero la gran sorpresa la ha dado Japón, donde por fin parece que se están introduciendo de forma importante los vinos de calidad de la D.O. LA MANCHA, ya que se ha llegado a 450.192 botellas, lo que supone un incremento superior al 550 % y ha servido para convertirlo en el sexto mercado de interés para las bodegas manchegas, por encima de Suecia (445.272 bot.), que junto con Dinamarca (196.464 bot.), han sido los únicos mercados de importancia que han tenido descensos.

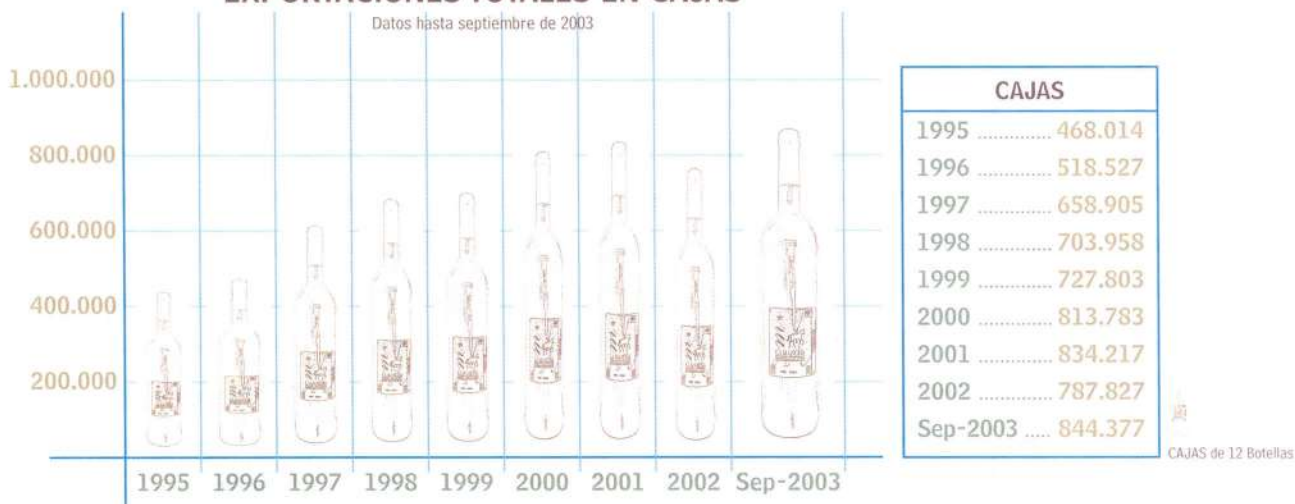
Otros países destacables son Suiza (223.752 bot.) y Bélgica (214.416 bot.), con incrementos respectivos del 86 y el 30 por ciento, seguidos de Finlandia (139.000 bot.) y Austria (129.000 bot.) Así hasta un total de 58 países diferentes, lo que es especialmente reseñable, puesto que pone de manifiesto que la expansión comercial de las bodegas manchegas se está apoyando en la diversificación.

Al margen de otros muchos mercados europeos, los vinos de la D.O. LA MANCHA están llegando a países como: Australia, Brasil, Cabo Verde, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Filipinas, Gambia, Ghana, Guinea Bissau, Isla Mauricio, Israel, Macao, Marruecos, México, Nicaragua, Nueva Zelanda, Panamá, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, Sudáfrica, Taiwán, Tanzania, Trinidad y Tobago y Turquía.

No obstante, los volúmenes que se mueven en estos lugares aún no son tan importantes como los que se están moviendo en Europa, Estados Unidos y Japón, pero 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.

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.).

### EXPORTACIONES TOTALES EN CAJAS



# La cosecha 2003 ha tenido un incremento próximo al 15% en la D.O. La Mancha



Tras la **finalización de la vendimia** en toda la Zona de Producción "LA MANCHA", desde el Consejo Regulador se ha realizado el primer balance de cosecha, si bien, los datos no serán definitivos hasta que se conozca la declaración de cosecha en el mes de diciembre.

**El incremento ha rondado el 15 por ciento con respecto a la campaña del año 2002**, pero este dato varía mucho dependiendo de la comarca de que se esté hablando, puesto que en la zona de La Mancha toledana y conquense el ascenso ha sido mucho mayor que en otros lugares de Ciudad Real, donde incluso ha habido algunos pueblos con descensos; por ejemplo, Villarrubia de los Ojos.

Particularmente llamativo resulta que, mientras que en las variedades blancas el aumento no ha superado el 10 %, en el caso de las tintas, el aumento se ha situado sobre el 35 %, si bien, al igual que ha ocurrido con los blancos, también hay diferencias notables dependiendo de las distintas zonas o comarcas.

Lo que también resulta evidente es que el desequilibrio entre el aumento que ha habido en tintos y el de los blancos se debe fundamentalmente al proceso de transformación de miles de hectáreas de la varietal blanca Airén, la mayoritaria en La Mancha, en tintas, como la Cencibel o Tempranillo, la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Syrah; así como otras blancas (Macabeo o Viura, Chardonnay y Sauvignon Blanc) muy demandadas por los mercados de vinos de calidad.

En definitiva, todo esto responde a un cambio real que está teniendo lugar en el paisaje vitícola manchego, que desde hace unos años puede presumir de ser uno de los más variados de España, gracias a la impresionante reconversión varietal que está viviendo esta región.

Reseñar también que estos datos se han obtenido tras la realización de un muestreo aleatorio entre diferentes bodegas acogidas a la D.O., principalmente cooperativas (las mayores receptoras de uva), tratando de representar a las cuatro provincias que componen la Denominación de Origen "LA MANCHA" (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo).

Lo que sí dejan claro estos datos es que el potencial vitícola de La Mancha es tan importante y variado que ésta **es la única Denominación de Origen del mundo con posibilidad de seleccionar las mejores elaboraciones de cada una de las bodegas inscritas para comercializar vinos de calidad**, es decir, con Denominación de Origen.

En cuanto a la calidad, por referirnos sólo al parámetro más utilizado, el del grado Baumé, los resultados han sido muy adecuados, puesto que la **graduación media en los blancos** ha sido de unos **11°**, deseable para la elaboración de vinos jóvenes y aromáticos. **En los tintos** se ha elevado hasta los **13°**, lo que asegura una materia prima excelente para la elaboración de vinos de calidad, tanto jóvenes como crianzas, reservas y grandes reservas. Quizás el único inconveniente señalado ha sido un pequeño desequilibrio en la acidez total, que ha quedado un poco baja en algunos casos puntuales.

Finalmente, destacar las buenas condiciones sanitarias que han presentado todos los tipos de uva cosechados, lo que sin duda se traducirá en unos vinos excelentes. De hecho, las primeras elaboraciones realizadas hasta la fecha por las bodegas están resultado muy esperanzadoras por su riqueza aromática y plenitud de sabores.



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

El pasado día 11 de octubre un grupo de 24 personas pertenecientes a la **Asociación de Diplomáticos Extranjeros** ante el Reino de España realizó un viaje por la Zona de Producción "LA MANCHA".

Dicha visita se inició en la Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real), donde el grupo fue recibido por el presidente de la Denominación de Origen "La Mancha" y el de la citada cooperativa, Gregorio Martín-Zarco y Antonio Serrano de la Cruz, respectivamente.

En esta empresa los diplomáticos pudieron comprobar la enorme renovación tecnológica que han realizado nuestras bodegas en los últimos años y que las sitúan, sin duda alguna, entre las más avanzadas del mundo.

El gerente y la directora técnica de la bodega, Vicente Crespo e Irene Suárez, fueron los encargados de guiar la visita a esta bodega, que se ha renovado enormemente en los últimos años, ampliando su capacidad de almacenamiento hasta los 20 millones de litros, y cuenta con un parque de barricas de roble francés y americano de 250 unidades, aunque previsible lo aumentará a medida que lo haga la comercialización de vinos de crianza.

Tras la visita tuvo lugar una cata, dirigida por el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador, José Luis Barco, en la que se degustaron los vinos de la bodega acogidos a la D.O. LA MANCHA. Posteriormente, la directora técnica de la cooperativa también

ofreció una cata del aceite virgen extra elaborado en las instalaciones de la cooperativa, que también tiene una sección de almazara.

Tras esto, el grupo de diplomáticos realizó un corto recorrido turístico por los lugares más emblemáticos de La Solana, entre los que destaca su magnífica plaza mayor. La visita a la bodega finalizó con un almuerzo manchego en sus instalaciones, que consistió en una caldereta de cordero manchego, junto con las típicas migas, acompañadas, como es habitual, por uvas blancas.

Por la tarde, el grupo acudió a la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), donde los diplomáticos fueron recibidos por los responsables del Departamento de Control de Calidad y del Gabinete de Comunicación, José Luis Barco y Ángel



Ortega, respectivamente. Allí pudieron visitar sus instalaciones, incluyendo el Museo del Vino y la Cocina Típica, además de disfrutar de un último vino.

Al finalizar la tarde, los diplomáticos completaron la jornada con una visita turística a Campo de Criptana, donde pudieron contemplar sus famosos molinos de viento

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

Finalmente, **destacar que dentro del grupo se encontraban representantes de las embajadas de Canadá, Suiza, Estonia, Guatemala, Malta, Haití, Hungría y Mónaco.**





**Juan Nieto Martín**  
Ingeniero Técnico Agrícola

# La elaboración de los **Vinos**

Atrás quedó el tiempo en que a los vinos manchegos se los encasillaba como vinos "peleones" o para mezclas. Actualmente, y gracias al esfuerzo de agricultores, técnicos y Administración, se ha conseguido poner al vino de la D.O. "La Mancha" en un lugar privilegiado dentro del panorama vitícola nacional e internacional. Son vinos que gozan de un reconocimiento tanto del consumidor como del restaurador y prensa especializada. Siendo los vinos jóvenes una de las claves de este relanzamiento de nuestros vinos.

Con el siguiente artículo se pretende hacer una breve descripción de la elaboración de los vinos blancos y tintos jóvenes en Castilla-La Mancha, para que el restaurador o el buen aficionado al vino conozca un poco más nuestros vinos.

## BLANCOS JOVENES

Una vez que se considera la uva en su **punto óptimo de maduración** (relación azúcar acidez adecuada), ésta debe ser recolectada con el máximo cuidado, evitando cualquier rotura del grano que pueda dar lugar a oxidaciones o inicios prematuros de la fermentación.

Una vez la uva en la bodega se debe hacer una **selección** de ésta en función de la sanidad, calidad y características del fruto, para elaborarlas aparte según que producto queramos obtener. **Para vinos blancos jóvenes la tendencia es no recolectar uvas con excesivo grado Baumé.**

La **descarga** se hace en tolvas, donde unos tornillos sinfín la transportan a la maquinaria de mouturación, compuesta de estrujadoras (recomendable de rodillos) y despalladora. El **despallado** (eliminación de escobajo) se puede suprimir o no, dependiendo de si la extracción del zumo es por sistemas continuos (desvinador y prensa) o se hace una **maceración** donde no es recomendable que vaya raspón, ya que éste aportará astringencia y sabores herbáceos al mosto.

Actualmente se está optando por una pequeña maceración de 6 u 8 horas a baja temperatura (8-10°C) para extraer aromas y aportar más estructura en boca al futuro vino.

Al mosto elegido se le deben eliminar partículas en suspensión (tierras, residuos de pesticidas, gomas, mucilagos, restos de hollejo, etc.) que pueden ceder al futuro vino sabores y olores desagradables. Por esta razón la **reducción o eliminación** de estas **partículas** es considerada de gran importancia para poder obtener vinos más estables en el tiempo y con mejores resultados organolépticos (cata).

La **limpieza** se suele hacer por sistemas estáticos (decantado o clarificación) o sistemas dinámicos (filtración a vacío y flotación, principalmente). Una vez que el mosto adquiere la limpieza que el técnico cree conveniente, se pasa a los depósitos de fermentación. Si es necesario, se corrige el mosto antes de la fermentación en acidez y nutrientes (necesarios si la limpieza ha sido excesiva para que la levadura se desarrolle adecuadamente durante la fermentación).

También suele ser cada vez más habitual hacer una **siembra de levaduras**. Las levaduras que realizan la fermentación alcohólica pertenecen a la especie *Saccharomyces cerevisiae*. Éstas suelen venir adheridas al hollejo de la uva, pero la tendencia actual es la de utilizar preparados comer-

ciales, bien por obtener una mejora organoléptica o porque, si se ha limpiado demasiado el mosto, éste se ha empobrecido en levaduras.

Otro factor importante durante la fermentación es el **control de temperatura; para blancos jóvenes se recomiendan temperaturas entre los 15 y 20°C**. Temperaturas más bajas ralentizarían demasiado la fermentación, sin conseguir mejores resultados, y temperaturas superiores provocarían pérdidas de aromas.

Una vez que el vino está prácticamente sin azúcar se trasvasa a otro depósito para **eliminar las lías más gruesas**. Una vez terminada por completo la fermentación alcohólica damos otro trasiego al vino y es **corregido en sulfuroso y guardado en depósitos llenos, en espera de su estabilización** (proceso de limpieza y eliminación de bitartrato potásico) y **embotellado del vino**.

Generalmente, en nuestra zona, al no tener unos vinos con excesiva acidez, **no es conveniente que el vino blanco realice la fermentación maloláctica** (proceso de transformación del ácido málico en Ac. Láctico), ya que le quitaríamos "frescura" al vino.



# Jóvenes

## TINTOS JOVENES

Una de las claves para la obtención de **un buen vino tinto** joven está en **la uva de la que proceda**. Lo ideal es que procedan de viñas con rendimientos no muy altos y adecuados a su superficie foliar expuesta, que sean viñas de más de 7 u 8 años, uva carente de enfermedades y recogida en su momento óptimo de madurez, tanto de la pulpa como del hollejo.

Algunos de los controles de madurez que se suelen hacer son: **degustación de las bayas** (pulpa, piel y pepitas), **relación entre azúcar y acidez**, **madurez polifenólica y capacidad de extracción** de estos componentes.

La vendimia suele realizarse a mano aunque cada vez se está generalizando más la recogida con máquina.

Una vez llega la uva a la bodega es **estrujada** (intentando no dañar las pepitas) y **despalillada**, ya que el raspón daría demasiada astringencia y cesión de sabores herbáceos durante la maceración. Luego se procede al **encubado**, generalmente en depósitos de acero inoxidable, que suelen ser autovaciantes para facilitar la eva-



cuación del orujo después de la fermentación. Las capacidades de estos depósitos suele oscilar entre 25.000 a 100.000 Kg de uva, principalmente. Son recomendables depósitos anchos para no aumentar el grosor del sombrero (formado por los hollejos de la uva) y que haya una buena extracción de los polifenoles de los hollejos.

Una vez la masa de uvas en el depósito, **se corrige en acidez** y se le suele hacer una **siembra de levaduras seleccionadas** que, como en el caso de los blancos, favorecerá la fermentación, además de mejorar organolépticamente los vinos.

En los casos en que la uva no sea muy madura **se suelen aportar enzimas de extracción de color**, para favorecer la extracción de éste.

La **temperatura de fermentación** para este tipo de vinos suele ser en torno a **25°-28°C**, para no extraer demasiados taninos (darían una excesiva astringencia para un vino tinto joven), además de conseguir una mejora aromática.

Durante la fermentación se hacen **remontados del líquido** sobre los hollejos, que están en la superficie del depósito, para extraer los antocianos (responsables del color rojo del vino tinto) y taninos (ayudarán al mantenimiento del color

del vino). Es recomendable un **aporte de oxígeno** junto a los remontados para evitar olores a reducido y estabilizar el color.

El momento del **descube** suele hacerse o bien cuando al mosto-vino le queda parte del azúcar por fermentar, o cuando se ha agotado todo el azúcar, dependiendo de si queremos hacer un vino más o menos suave al paladar.

Una vez finalizada la fermentación se da un **trasiego al vino** (recomendable con aireación) para eliminar lías gruesas e impurezas.

En estos vinos **si es aconsejable que realicen la fermentación maloláctica total o parcialmente**, ya que a veces resulta agradable dejar algo de Ac. Málico para que aporte cierta frescura en boca.

Una vez acabada la fermentación maloláctica se **trasiega** el vino (de nuevo es recomendable un aporte de oxígeno), **se corrige en sulfuroso** y es **guardado en depósito** lleno hasta que se proceda a su **estabilización y embotellado**.

Por último, haremos un breve comentario sobre la elaboración de los vinos **ROSADOS**. Éstos son vinos que han llevado una **pequeña maceración con su hollejo** (la duración depende del color que queramos conseguir) para **después ser sangrado su caldo y fermentado igual que un mosto blanco**.

## La D.O. "La Mancha" prepara su participación en **Alimentaria 2004**

El pasado día 23 de octubre se celebró una reunión en la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) a la que fueron invitadas las bodegas inscritas que comercializan vino embotellado para definir cómo será la participación de la Denominación de Origen en la próxima edición de **Alimentaria**, la **Feria Internacional de Barcelona**, que tendrá lugar entre el 8 y el 12 de marzo del año 2004.

La **Denominación de Origen "LA MANCHA"** contará con un nuevo stand de más de 250 metros cuadrados. Se trata de un expositor con un diseño moderno en el que se pretende dar cabida a 26 bodegas manchegas en lugar de las 14 que venían participando en ediciones anteriores, lo que es enormemente positivo, puesto que esta Feria, en la que el Consejo Regulador "LA MANCHA" ha tenido una destacada presencia desde que se creara, allá por mediados de los 70, se ha convertido en un escaparate ideal para que los vinos de calidad de la D.O. muestren sus excelentes cualidades ante los principales distribuidores de vino y los restauradores, no sólo de España, sino de toda Europa.

El nuevo stand del Consejo estará situado en el salón dedicado exclusivamente al vino, Intervin, en que están presentes vinos y Zonas de Producción de todas las partes del mundo. Además, debi-



do a los problemas de espacio de las últimas ediciones, este año la ubicación de la Feria no sólo estará en los pabellones de Montjuic en los que se celebraba habitualmente, sino que también se desplazará parte de ella, incluyendo a todo el sector del Vino, a un nuevo recinto en Gran Vía.



## Nuevo premio para un vino de **Bodegas Ayuso, S.L.** en Ljubljana

Un vino de **Bodegas Ayuso, S.L.** de Villarrobledo (Albacete), inscrita en la **Denominación de Origen "LA MANCHA"** desde la creación de ésta, en 1973, ha obtenido una nueva medalla de oro en el certamen "**Ljubljana 2003**", celebrado en la citada ciudad eslovaca el pasado mes de junio y que contó con el patrocinio y la supervisión de la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino), con sede en París, y la UIE (Unión Internacional de Enólogos).

Se trata del "**Estola Gran Reserva 1994**", un vino de las variedades Tempranillo y Cabernet Sauvignon, que ya resultó premiado en **Vitality** y en el **Concurso Mundial de Bruselas**. De hecho, son innumerables los premios obtenidos por esta conocida bodega familiar de Villarrobledo, equipada con la última tecnología y contando con uno de los parques de barricas más importantes de la región, que supera las 10.000 unidades, además de una línea de embotellado con capacidad para 15.000 botellas/hora.



## El C.R.D.O. La Mancha asistió al **Salón del Vino** de Madrid

Los vinos de la **Denominación de Origen "La Mancha"** se pudieron degustar en la **IV Edición del Salón Internacional del Vino de Madrid**, que se inauguró el día 15 de octubre en el Parque Ferial Juan Carlos I (IFEMA).

El C.R.D.O. LA MANCHA contó con una exposición fija dentro del stand de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, que tenía unas dimensiones de 300 m<sup>2</sup> y estaba emplazado en uno de los lugares más céntricos de la Feria.

# Celsius 2000

un vino "ecológico" de la D.O. La Mancha,  
premiado en Alemania

El vino **Celsius 2000** de **Bodegas Parra Jiménez (IRJIMPA)** de Las Mesas (Cuenca) ha obtenido la **Medalla de Oro en el certamen Mundus Vini 2003**, un concurso que tiene lugar en Alemania y en el han tomado parte más de 3.000 vinos diferentes, no existiendo límite de precio en las categorías.

Esta empresa, que se fundó en el año 1995, elabora uvas procedentes de sus propios viñedos, compuestos por 73 hectáreas de Tempranillo (Cencibel), 8 de Merlot, 13 de Syrah, 10 de Garnacha y 10 de Cabernet Sauvignon.

Además de **Celsius**, Bodegas Parra Jiménez cuenta con otras marcas, como **Caballero de Mesasrubias**, **Parra Jiménez**, **Viñas del Andante** y **Tierra Sana**, pero lo más llamativo de esta empresa es que, además de estar acogida a la D.O. LA MANCHA, **el vino que comercializa está elaborado a partir de uvas procedentes de cultivo ecológico**, un producto cuya demanda es creciente en todos los países del centro y el norte de Europa



## Importante presencia de los vinos de la **D.O. "La Mancha"** en la **Feria de Alimentación de Tarancón**

Los vinos de la **Denominación de Origen "LA MANCHA"** tuvieron una destacada presencia en la duodécima edición de la **Feria Regional de Tarancón**, que se ha celebrado en el Pabellón Ferial de la citada localidad con-  
quense del **25 al 28 de septiembre**.

calidad de nuestra tierra, como es el caso del vino manchego, sin duda, el principal protagonista de los productos exhibidos.

Además de la Consejera de Agricultura, también visitaron el stand de la Denominación de

Origen "LA MANCHA" destacadas personalidades de nuestra región, como el Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca, Luis Muelas Lozano, el presidente del Patronato de Promoción Económica de Cuenca, José Carricondo, y el alcalde de Tarancón, Raúl Amores.

La inauguración de este evento corrió a cargo de la Consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez, quien después se acercó a visitar el stand de la Denominación de Origen "LA MANCHA", felicitando al secretario del Consejo Regulador, Alfonso Alonso, por la importante presencia de vinos manchegos de calidad en esta feria regional, que sirve como lanzadera para los alimentos de



Pero los vinos de calidad manchegos no sólo estuvieron presentes por medio del stand del Consejo Regulador, ya que otras bodegas y cooperativas inscritas en la Denominación de Origen también presentaron sus vinos de forma individual.

Además, en otros expositores, como el de Caja Rural de Cuenca, **la mayoría de los vinos que se mostraban pertenecían a la Denominación de Origen "LA MANCHA"**.

# La patria manchega de La Zarzuela *La*



Ayuntamiento

**La Solana** es un pueblo de unos 15.500 habitantes, perteneciente a la Orden de Santiago y enclavado dentro del Campo de Montiel, al sur de la provincia de Ciudad Real y no muy lejos de municipios como Tomelloso, Valdepeñas o Villanueva de los Infantes.

Su nombre parece deberse a un pozo conocido como "La Fuente", situado en una parte muy soleada de la población, por lo que antaño era conocida como "La Fuente de La Solana". En cuanto a su origen, **este pueblo fue una fortaleza con torre vigía de probable origen musulmán que ocupaba las actuales Plaza Mayor e Iglesia de Santa Catalina.**

En el siglo XVI recibió el título de Villa, pero es el siglo XVII cuando se consolida el progreso de este municipio. Y, dando un gran salto en la historia y centrándonos ya en el siglo XX, podemos resaltar la gran importancia que tuvo durante muchos años la fabricación de hoces en este municipio. No en vano se conoce como el "Siglo de las Hoces".

Entre sus principales edificaciones destaca la **Iglesia de Santa Catalina**, antes mencionada, cuya construcción se prolongó desde 1420 hasta 1524, que es el edificio más importante de la localidad. Contiene elementos del gótico tardío, renacentistas y barrocos, pero lo que más destaca en ella es su impresionante torre, derrumbada en varias ocasiones, pero que se ha vuelto a erigir con la grandiosidad de antaño.

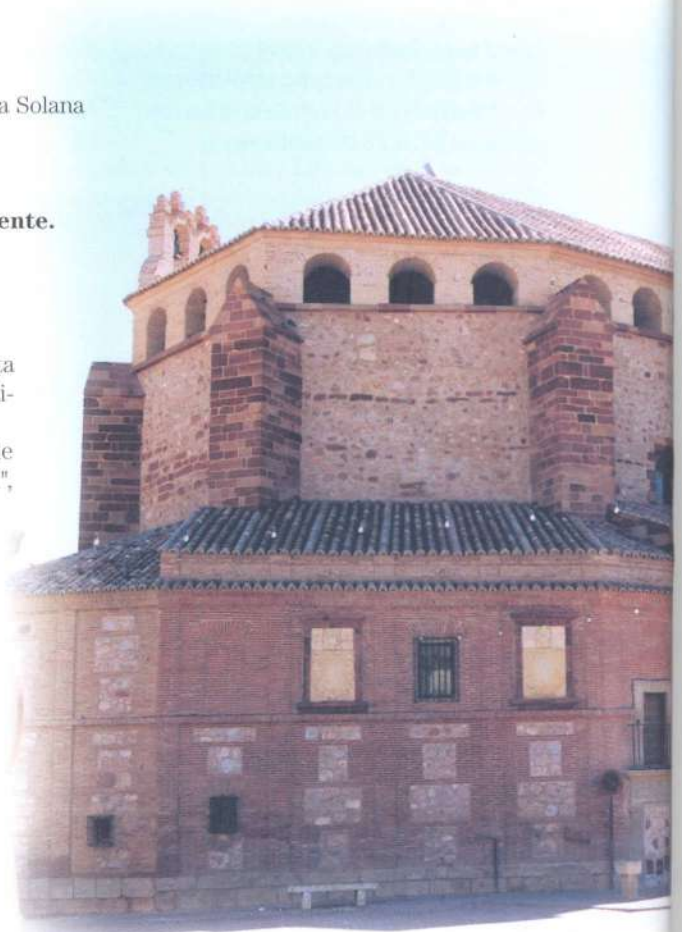
En lo que respecta a su **bella Plaza Mayor** de forma rectangular y situada en la parte más alta del pueblo, destacar que está formada por edificios de varias épocas y distintos estilos. Este monumento histórico provincial es, sin duda, el verdadero corazón de la ciudad.

#### Otros edificios de interés son:

- **La Ermita de San Sebastián**, el templo más antiguo de La Solana (finales del XIV), de estilo gótico temprano.
- **El Convento de las Madres Dominicas** (XVII), que actualmente está habitado por religiosas de clausura.
- **El Palacio de Don Diego o de los Condes de Casa Valiente.**
- **La Casa de la Encomienda.**
- **La Plaza de Toros**, inaugurada en 1909.

#### Fiestas:

- **San Antón y San Sebastián**, con la peregrinación a la ermita y las hogueras, respectivamente, marcan el inicio del año festivo de La Solana.
- **El Carnaval** es otra de las grandes celebraciones. Dentro de éste destaca, por su curiosidad, "*El entierro de la Sardina*", tras cuyo desfile se hace una gran hoguera en la Plaza Mayor donde se asa y come para celebrar la muerte de Don Carnal y la llegada de Doña Cuaresma.
- **En Semana Santa** es destacable la veneración que tiene el pueblo a la imagen de Nuestro Padre Jesús Rescatado, cuya hermandad tiene más de 2.100 hermanos.
- **San Marcos:** tiene gran arraigo y en ella los vecinos suelen ir de merienda a los diferentes parajes del campo solanero a comer el típico Hornazo y a atar "*las pelotas al diablo*" (hacer un nudo en una espiga de trigo).



# Solana

- **Feria y Fiestas de Santiago y Santa Ana**, celebradas entre el 24 y el 28 de julio y en las que destaca el espectáculo de luces.
- **Fiestas Patronales de la Virgen de Peñarroya**, cuyo santuario se encuentra a unos 30 kilómetros de la localidad y atrae a multitud de fieles, que realizan la peregrinación al castillo andando, comenzando el segundo domingo de septiembre una semana de actos religiosos y culturales.
- **Semana de la Zarzuela** (de finales de junio a primeros de julio), que se viene celebrando desde 1984 y está organizada por la Asociación Cultural Amigos de la Zarzuela "Federico Romero", autor de "La Rosa del Azafrán". En estas fechas se realizan representaciones de gran variedad de obras del género chico y se reúnen en La Solana grandes celebridades de este mundo.



*Iglesia de San Juan Bautista*

## Gastronomía:

Es típicamente manchega, destacando platos como las **migas**, **gachas**, **moje vendimiador** (aceite de oliva, pimientos verdes, ajo, cebolla, lata de tomate entero natural, uno o dos huevos, sal, pimentón dulce, comino y ajo manchacado), **potaje de Pascua**, y los postres dulces de sartén, como **rosquillos**, **viejas**, **flores** y **nuegados**. También son famosos el **arroppe** (calabaza en mosto), el **mostillo** (mosto con harina) y las **pasas en aguardiente**.

En cuanto a la economía de La Solana, ha estado siempre muy vinculada al sector agrícola, si bien, en la actualidad tiene una gran importancia la construcción. Tampoco podemos olvidarnos de su ancestral artesanía (esparto, cuero, alfarería, forja artística, carpintería,...)

Como en casi toda La Mancha, la vid es el cultivo estrella, aunque en esta localidad también tienen importancia los cereales, el azafrán y el olivo.

## BODEGAS DE LA SOLANA ACOGIDAS A LA D.O. LA MANCHA

- Antonio Pérez del Barco, C.B.
- Bodegas Alhambra Maroto, S.L.
- Bodegas Romero de Ávila Salcedo, S.L.
- Bodegas Serrano Redondo, S.L.
- Coop. Santa Catalina
- Hnos. Alhambra Santos, S.L.



*Iglesia Santa Catalina.*



*Plaza de Toros y Auditorio.*



# Cace seguro pesque lo que pesque



**Seguro del Cazador Rural Caza**



**CAJA RURAL**