

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 40, marzo de 2004



NUEVA EDICIÓN
DE LOS PREMIOS

Vino y Cultura

Reportajes

Crecimiento de las exportaciones en la D.O.
Jóvenes diseñadores

Presentaciones

Vinos jóvenes en Madrid

Visitas institucionales

Reuniones institucionales en la región



Cace seguro pesque lo que pesque



Seguro del Cazador Rural Caza



CAJA RURAL

Portada

El podador, Jose Manuel Exojo

Noticias Breves

4

Colaboración

Los vinos de la D.O.

con los Jóvenes Diseñadores

5

Premios Vino y Cultura

Exposición de Pintura y Fotografía

6-7-8-9

Visitas institucionales

Reuniones en la región

10-11

Nuestros Vinos

Novedades

12-13

Visita

Asociación del Secretariado

Profesional de Madrid

14

Presentaciones

Vinos jóvenes en Madrid

15-16-17

Reportaje

Crecimiento de las exportaciones

de vino embotellado

18-19

Nuestras bodegas

Últimas novedades de

nuestras empresas

20-21-22-23

Los vinos jóvenes

Aunque siempre es un buen momento para elegir un nuevo vino que incorporar a nuestra bodega, la pregunta que nos surge es ¿Qué elegir? ...**un crianza, un reserva; tal vez un gran reserva...** Y por qué no un **vino nuevo** de la añada 2003.

Es precisamente este tipo de vino uno de los puntos fuertes de la **Denominación de Origen "LA MANCHA"**, ya que es en esta franja donde más han crecido las ventas, que sólo en exportación han pasado de suponer 340.500 cajas en 2002 a alcanzar las 424.000 cajas en 2003.

Además, como tantas veces hemos dicho, la transformación de los viñedos manchegos y de la mejora que ha tenido lugar en las bodegas a la D.O. con el objetivo de obtener vinos de calidad, que ya son reconocidos por los críticos más ilustres de nuestro país, ha posibilitado que podamos encontrar en esta Zona de Producción cientos de vinos idóneos para ser consumidos como jóvenes.

El abanico de posibilidades es amplio, puesto que se puede elegir entre la suavidad de los blancos de la variedad **Airén**, la fuerza aromática del **Macabeo** o **Viu-rra**, la frescura, combinada con cierta acidez, de un **Sauvignon Blanc** o la frutidad madura de los cada vez más numerosos **Chardonnays** de La Mancha.

Pero el deseado punto de inflexión para los vinos de esta Denominación de Origen no se ha dado sólo en vinos blancos, puesto que en los tintos, aunque el predominio corresponde a los de la variedad **Cencibel** o **Tempranillo**, que ofrece unos vinos caracterizados por su gran cuerpo y finura, cada vez nos encontramos más con otros varietales, como los de la variedad **Cabernet Sauvignon**, más tánicos y con una acidez peculiar; algunos **Merlot**, elegantes y ligeros; y los vigorosos **Syrah**, con cuerpo y mucho color. Tampoco hay que olvidarse de la autóctona y versátil **Garnacha**, muy apta para la elaboración de rosados y los coupages en tintos; o la **Moravia**, que da vinos aromáticos y algo altos de acidez.

En definitiva, todos ellos vinos muy adecuados para un consumidor sin prejuicios, ávido por conocer y con la mente abierta a los cambios, aunque siempre buscando la calidad, algo en lo que la **Denominación de Origen "LA MANCHA"** no le defraudará, porque en esta tierra, aunque los vitivinicultores son plenamente conscientes de que el camino a seguir es lento y duro, no faltan ánimos y ganas de mejorar, puesto que sabemos que ésta es la Zona de Producción con mayor potencial de crecimiento de Europa.

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

Avda. Criptana, 73

13600 Alcázar de San Juan

Tel.: 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-224-1997

La **Añada 2003** obtiene la calificación de **"MUY BUENA"**

En su reunión del pasado día 17 de diciembre, el Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" otorgó la calificación de **MUY BUENA** a la cosecha 2003/2004, siguiendo la recomendación de la Comisión de Control de Calidad, que a su vez tuvo en cuenta la valoración del Panel de Catadores del Consejo, a la vista de la alta calidad demostrada por los vinos manchegos de la presente campaña.

Para poder llegar a dicha conclusión, el citado Comité ha tenido que analizar organolépticamente, por el procedimiento de **Cata Ciega**, 182 muestras de vinos elaborados por las bodegas acogidas a la Denominación de Origen, que fueron recogidas por el equipo de Control de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA". Además, todas las muestras han tenido que pasar un análisis físico-químico, que ha sido realizado por la Estación de Viticultura de Alcázar de San Juan.



Destacar que el 44,5 % de los vinos valorados en esta primera etapa han sido vinos blancos (81 muestras). Entre el resto de muestras analizadas, poco más del 40 % eran vinos tintos (73) y el 15 % restante rosados (28).

Las **bodegas manchegas** acuden a la conquista del **mercado polaco**



Por tercer año consecutivo, los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se presentaron en dos de las ciudades más importantes de Polonia, un acto con el que el Consejo Regulador reactivaba su actividad promocional en el extranjero, que tan satisfactoriamente se ha venido realizando en los últimos tiempos y que ha propiciado que los vinos de calidad de La Mancha incrementen notablemente su comercialización en el Centro y el Este de Europa.

En total, **11 bodegas manchegas** tomaron parte en las presentaciones, que tuvieron lugar los días **18 y 20 de noviembre**, iniciándose en el **restaurante Biblioteka de Varsovia** y cerrándose con la presentación de Lodz, en el **restaurante Staptif**.

Dichos actos contaron con la asistencia de numerosos importadores, restauradores, distribuidores, jefes de compra de grandes superficies, tiendas especializadas, mayoristas y prensa especializada en vinos. Además, a ambas presentaciones asistieron el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín-Zarco, y el responsable de Comercio Exterior de este organismo, Lorenzo Serrano.

Finalmente, hay que señalar que estas presentaciones cuentan con el apoyo económico y logístico de la Oficina Comercial de España en Varsovia y del ICEX, ya que se enmarcan dentro de los Planes Sectoriales que esta institución tiene previstos para las bodegas de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Listado de bodegas participantes en las presentaciones de Polonia:

1. **BODEGAS ENTREMONTES** de Quintanar de la Orden (Toledo).
2. **BODEGAS CRISVE** de Socuéllamos (C. Real).
3. **BODEGAS ROMERO DE AVILA SALCEDO, S.L.** de La Solana (C. Real).
4. **COOP. JESUS DEL PERDON** de Manzanares (C. Real).
5. **BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A.** de Tomelloso (C. Real).
6. **COOP. SANTA CATALINA** de La Solana (C. Real).
7. **VINOS & BODEGAS** de Socuéllamos (C. Real).
8. **COOP. LA UNION** de Alcázar de San Juan (C. Real).
9. **COOP. EL PROGRESO** de Villarrubia de los Ojos (C. Real).
10. **VINICOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.** de Tomelloso (C. Real).
11. **BODEGAS MAZORRAL (ROSTOY, S.A.)** de La Roda (Albacete).



Los vinos de la D.O. "LA MANCHA" colaboran con la Asociación de Jóvenes Diseñadores Españoles

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" tuvieron una presencia destacada en los pasados Premios Nacionales a la Moda para Jóvenes Diseñadores, que se celebraron el día 17 de febrero en el Jardín Botánico Puerta de Atocha, ubicado frente a las taquillas de la estación del Ave en Madrid.

Los Vinos de calidad de La Mancha fueron los elegidos para el cóctel que se ofreció entre el desfile de modelos para los aspirantes a los Premios Nacionales a la Moda para Jóvenes Diseñadores y el de los Premios para las Colecciones Otoño-Invierno 2004-2005.

Cientos de personas tuvieron la oportunidad de disfrutar de un vino blanco de la variedad Airén o de un tinto Tempranillo, ambos jóvenes, en consonancia con el certamen que se celebraba. No en vano, los vinos jóvenes son los que han tenido una progresión mayor en los últimos años en la D.O. LA MANCHA, fundamentalmente gracias a la mejora en las técnicas de fermen-

tación controlada por la incorporación de equipos de frío.

La directora de la Asociación, Laura Victoria, agradeció personalmente al presidente y al secretario del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco y Alfonso Alonso, respectivamente, el trato dispensado por parte de la institución a la que representan, que obsequió con un estuche de vino y copas serigrafiadas con el logotipo de la D.O. a los diseñadores participantes, a los miembros del jurado y a las modelos.

Laura Victoria también valoró muy positivamente la aceptación que tuvieron los vinos por parte del público asistente, entre los que se encontraban personalidades del mundo de la moda y de la crónica social.

Por último, comentar que la Asociación de Nuevos y Jóvenes Diseñadores Españoles es un organismo sin ánimo de lucro creado con el objetivo de orientar, divulgar y promocionar el trabajo de los nuevos valores de la moda de España, proporcionando apoyo logístico e infraestructura a este colectivo para promover proyectos comunes.



Nueva edición de los PREMIOS

El pasado día 25 de noviembre, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen con los que se pretende reconocer la labor profesional de aquellas personas e por los vinos de la D.O. LA MANCHA, desde muy diferentes campos.

Entre otras personalidades, el acto contó con la presencia de la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, el Presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real, Nemesio de Lara, el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, y el propio Presidente del Consejo Regulador "La Mancha", Gregorio Martín-Zarco.

Todos ellos comentaron la importancia de la unión entre el

Vino y la Cultura que está impulsando la D.O. LA MANCHA, resaltando que la gran calidad de los vinos manchegos que se están elaborando actualmente necesita reforzarse con actos encaminados a dejar clara la importancia social, económica y cultural de este producto estratégico para Castilla-La Mancha, que en el futuro debe conquistar la cuota de mercado que corresponde a su calidad y su peso específico dentro del conjunto del país. Para ello, estimaron que el incentivar la promoción era uno de los aspectos esenciales tanto para la D.O. LA MANCHA como para el resto de vinos elaborados en la región, la de mayor superficie de viñedo del mundo.

El Presidente del Consejo Regulador también adelantó algunos detalles de la presentación de los Vinos Jóvenes 2003 en el Centro Comercial Moda Shopping de Madrid los días 2 y 3 de diciembre, mientras que, en la clausura del acto, la Consejera de Agricultura también aprovechó para hacer un reconocimiento a todo el sector vitivinícola, fomentando el uso de las nuevas tecnologías y la innovación.

Por lo que se refiere a los premios en sí, en primer lugar se concedió el PREMIO A LA INVESTIGACIÓN EN VINOS, destinado a recompensar el esfuerzo de las instituciones que hayan desarrollado trabajos en diferentes aspectos de la elaboración del vino, buscando la mejora de su calidad y tratando de aclarar la relación existente entre el consumo moderado de vino y la Salud, resultando ganador el INSTITUTO DE LA VID Y EL VINO DE CASTILLA-LA MANCHA, un organismo que tiene como función genérica el desarrollo del sector vitivinícola regional, promoviendo la mejora del cultivo de la vid y fomentando la calidad de la uva, mosto, vino y demás productos procedentes de la vid. Para el cumplimiento de esta función estructura su actividad en tres grandes áreas: investigación, formación y control de calidad.

En cuanto a los PREMIOS A LA DIVULGACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO, con los que se reconoce el trabajo de aquellos medios de comunicación que más han colaborado en difundir el mundo del vino, prestando especial atención a los aspectos socioculturales de esta bebida de gran tradición en toda la civilización mediterránea, los ganadores fueron: en la categoría de PRENSA, LA SEMANA VITIVINÍCOLA, un semanario especializado que data de 1945; en la categoría de RADIO, ONDA CERO RADIO DE ALCÁZAR DE SAN JUAN; y en TELEVISIÓN el programa NUESTRO CAMPO DE CASTILLA-LA MANCHA TELEVISIÓN, dirigido a los profesionales del sector agrario de Castilla La Mancha y a



“Vino y Cultura”

“LA MANCHA” celebró una nueva entrega de premios de los “Concursos Vino y Cultura”, instituciones que más hayan luchado por la Cultura del Vino y, particularmente,



los habitantes de las zonas rurales, donde la economía agropecuaria asume un especial protagonismo.

El **PREMIO A LA FIDELIDAD AL VINO**, que pretende reconocer a aquella persona o institución que se haya distinguido por su defensa de los vinos de la D. O. LA MANCHA desde cualquier campo con trascendencia pública, fue a parar a la **FERIA NACIONAL DEL VINO (FENAVIN)**, que pese a su juventud (surgió el año 2001 por iniciativa de la Diputación Provincial de Ciudad Real) ha tenido un éxito enorme en las dos ediciones que se han celebrado, consolidándose como la primera feria monográfica del país, algo que hace justicia al potencial vitivinícola de nuestra región.

Por lo que se refiere al **PREMIO MAESTRO DEL VINO**, destinado a galardonar a los técnicos de bodegas que hayan destacado por la calidad de sus elaboraciones, esta vez fue compartido, recayendo en **ADOLFO MONSALVE VICTORIA Y DAVID CARRASCOSA BARNUEVO**, director técnico y enólogo, respectivamente, de Bodegas Ayuso, una empresa emblemática dentro de la D.O., al ser la primera que comercializó vinos con crianza, que en el año 2003 obtuvo innumerables premios internacionales.

En último lugar, pero no con menos importancia, citar los **PREMIOS “AL GUSTO”**, dirigidos a los **Maîtres y Sumilleres** que hubieran destacado por su labor a favor de los vinos de la D.O. LA

MANCHA, contando para ello con la opinión de las Asociaciones Provinciales de Maîtres y Sumilleres. En esta ocasión el premio ha recaído **MANUEL SELLER GROVER, SUMILLER DEL RESTAURANTE “UN ALTO EN EL CAMINO” DE MADRIDEJOS (TOLEDO) Y FERNANDO MARTÍN USEROS, MAÎTRE DEL RESTAURANTE “NUESTRO BAR” (ALBACETE).**

Finalmente, también es oportuno recordar que ya han transcurrido tres años desde que el Pleno del Consejo Regulador “LA MANCHA” decidiera crear estos premios, con el fin de complementar sus habituales premios “Vinos de La Mancha” de Hostelería-Restauración y Tiendas Especializadas, las Exposiciones Nacionales de Pintura y Fotografía, y el Certamen Literario y seguir potenciando el acercamiento entre los Vinos de calidad manchegos y la Cultura.



Las exposiciones de PIN "Vinos de La Mancha"

La Consejera de Cultura ofreció su colaboración al Consejo



El pasado día 4 de diciembre tuvo lugar la entrega de Premios "Vinos de La Mancha", un acto que contó con la presencia, entre otros, de la Consejera de Cultura, Araceli Muñoz, el Alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, y el propio presidente de la Denominación de Origen, Gregorio Martín-Zarco, y que fue todo un homenaje a la vinculación entre El Vino y la Cultura que persigue el Consejo Regulador desde la creación de estos premios.

Especial importancia tuvo la inauguración de la **VIII Exposición Nacional de Pintura y IX**

Exposición Nacional de Fotografía "Vinos de La Mancha", que fue previa a la entrega de premios y para cuya organización el Consejo Regulador contó con la colaboración del Patronato de Cultura del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan. Ésta fue muy elogiada, tanto por la Consejera de Cultura como por el resto de asistentes, debido a la gran calidad de las obras expuestas.



En cuanto a la Exposición Nacional de Pintura, propiamente dicha, reseñar que el Consejo adquirió 4 obras de otros tantos autores, si bien, el jurado seleccionó 39 obras, entre las más de 100 que se presentaron, para formar parte de la exposición que se pudo visitar durante todo el mes de diciembre.



Mencionar también que las obras participantes debían ser en óleo y sus dimensiones mayores de 50 cm. en su lado menor, refiriéndose la temática al entorno vitivinícola. Además, el presupuesto destinado a este concurso era de 10.800 euros.

Por lo que se refiere a la **IX Exposición de Fotografía "Vinos de La Mancha"**, que este año retomó sus características habituales (durante dos años ha habido una convocatoria extraordinaria de Fotografía Antigua Vitivinícola), se han adquirido obras de 10 fotógrafos distintos, que también pudieron ser vistas junto con las pinturas antes mencionadas. El presupuesto destinado por el Consejo para este apartado era de 3.600 euros.

Al volver a la sede del Consejo tuvo lugar la entrega de premios en sí, que estuvo precedida por un discurso de apertura del Presidente del Consejo Regulador, quien incidió en la importancia de eventos como éste para una denominación de origen como La Mancha, para la que la promoción de sus productos y la proyección a campos que superan el estrictamente vitivinícola es muy importante. El presidente también agradeció la presencia de la Consejera de Cultura, que visitaba por primera vez la sede del Consejo. Por su parte, Araceli Muñoz se comprometió a apoyar a la D.O. LA MANCHA en su faceta cultural en todo lo que fuese posible desde su Consejería, quedando abierta la posibilidad de que la extraordinaria pinacoteca de temática vitivinícola de la que dispone el Consejo Regulador saliese de su sede y pudiese ser vista en diferentes lugares de Castilla-La Mancha.

En primer lugar se entregaron los premios correspondientes al **Concurso Nacional "Vinos de La Mancha" para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas**, que ha cumplido ya 10 ediciones, siendo el decano de todos los concursos convocados por la D.O. LA MANCHA, a excepción hecha de los que organiza el Consejo para premiar la Calidad de sus Vinos Nuevos y Embotellados.

En la categoría de Hostelería y Restauración los ganadores fueron el **Hotel Ercilla Barataria** de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), que consiguió el primer premio, y el Restaurante **Casa Carmelo** de Ocaña (Toledo), que obtuvo el accésit.

Don Quijote Club de Vinos de Ciudad Real fue el primer seleccionado entre las tiendas especializadas, mientras que el accésit fue a parar al establecimiento **Casa Cuartero** de Toledo.

TURA y FOTOGRAFÍA

recibieron grandes elogios

Regulador durante la entrega de premios.



Este certamen para Hostelería-Restauración y Tiendas Especializadas contó con una dotación en premios de 3.500 euros, que se distribuyeron de la siguiente forma: 1.400 euros para los primeros premios en cada una de las categorías antes citadas y otros dos accésit de 350 euros cada uno.

Además, también es oportuno destacar que los participantes en este certamen tuvieron que enviar un informe, acompañado de fotografías y las cartas del establecimiento, lo que fue valorado por el Jurado Calificador, que quiso dejar constancia de la gran calidad de las cartas presentadas y del significativo aumento que han tenido en ellas los vinos acogidos a la Denominación de Origen "LA MANCHA", por lo que solicitó que se felicitase a todos los participantes por las excelentes presentaciones, lo que demuestra el avance de la Cultura del Vino en los últimos años, además de la sensibilidad y profesionalidad de todos los participantes en este Concurso.

Por último, tras conceder los diplomas certificativos a los autores de las pinturas y fotografías adquiridas por el Consejo en la exposición antes mencionada, se premió a los ganadores del VIII Certamen Literario, siendo el ganador **Juan Lorenzo Collado Gómez** por su obra "El aroma profundo de La Mancha", mientras que el accésit recayó en **Eumelia Sanz Vaca** por el poema "Viñas y Vinos de La Mancha". Ambos leyeron un breve fragmento de su obra, dando así clausura al acto de entrega de premios.

En este caso, la dotación de los premios era de 2.000 euros para el ganador y 1.500 para el segundo. Además, los poemas presentados debían ser inéditos y basados en la Viña y el Vino de "LA MANCHA".

LISTADO DE GANADORES

X Concurso de Hostelería-Restauración y Tiendas Especializadas

Categoría de Hostelería y Restauración:

Primer premio: Hotel Ercilla Barataria (Alcázar de San Juan)

Accésit: Restaurante Casa Carmelo (Ocaña)

Mención de Honor: Terraza Carmona (Almería)

Categoría de Tiendas Especializadas:

Primer premio: Don Quijote Club de Vinos (Ciudad Real).

Accésit: Casa Cuartero (Toledo).

VIII Exposición Nacional de Pintura

José Manuel Exojo. Obra: *El podador.*

Salvador Carpio Villarreal. Obra: *En La Mancha son gigantes*

Jaime Rodés Costa. Obra: *Después de la tormenta*

Jorge Pérez Parada. Obra: *La realidad de Campo de Campo de Criptana*

IX Exposición Nacional de Fotografía

José Ramón Luna de la Ossa (Adquisición. Colección completa)

José Antonio Román Muela (Adquisición. Colección completa)

María Givernau García (Adquisición. Tres fotografías)

Manuel Paniagua Saelices (Adquisición. Dos fotografías)

César Lorenzo Arias (Adquisición. Dos fotografías)

Francisco Catalá Arenós (Adquisición. Una fotografía)

Alberto García Villora (Adquisición. Una fotografía)

VIII Certamen Literario

Primer premio: Juan Lorenzo Collado Gómez

Accésit: Eumelia Sanz Vaca



Reunión con Nemesio de Lara en la Diputación de Ciudad Real.

Los responsables del Consejo inician una serie de reuniones institucionales

en la región

En la mañana del pasado día 18 de febrero, una representación del Consejo Regulador "La Mancha", encabezada por su presidente, Gregorio Martín-Zarco, se reunió con algunas de las instituciones políticas y socio-económicas más representativas de la capital conquesa, a quienes Martín-Zarco presentó la Memoria de Actividades del Consejo Regulador en el año 2003.

El presidente, que acudió acompañado por el portavoz de la Comisión de Presupuestos, Juan Ramón Lozano; el vocal de Cuenca y presidente de Vialcon, José Luis Parreño; el secretario de Consejo, Alfonso Alonso; y el responsable de Comu-

nicación, Ángel Ortega, también aprovechó la ocasión para agradecer la colaboración de todas aquellas instituciones que participaron económicamente en el desarrollo del Plan de Marketing y Publicidad iniciado el pasado año.

En primer lugar se visitó la Cámara de Comercio de Cuenca, donde su presidente, Agustín Tello, valoró muy positivamente la actuación de la D.O., sobre todo en la faceta promocional, algo muy necesario para que las empresas de su provincia, y las de Castilla-La Mancha en general, puedan incrementar su facturación.

Agustín Tello mostró su disposición a estrechar las relaciones entre el Consejo y la Cámara de Comercio, convencido de que ello redundaría en beneficio de un sector esencial para la economía de su provincia y de toda la región.

Después se acudió a la sede de la Diputación provincial, entidad con la que se tiene firmado un convenio de colaboración desde hace más de una década. Allí fueron recibidos por el presidente del Patronato de Promoción Económica y Turística, José Carricondo, quien destacó la importancia del vino como apoyo y refuerzo al turismo que persigue la provincia de Cuenca, cuyos enclaves históricos y naturales son de una belleza inigualable. También habló sobre la importancia social de la vitivinicultura y la necesidad de que el valor añadido del



Reunión en la sede de Caja Rural de Ciudad Real.

vino se quede en la provincia y la región, para lo que es necesario seguir apostando por las Denominaciones de Origen.

Es oportuno comentar que Cuenca es la provincia con más términos municipales en la D.O. - un total de 66 - y que tiene 4.269 viticultores inscritos, propietarios de 36.864 hectáreas con D.O. LA MANCHA. Además, las bodegas acogidas en toda la provincia son 43 en el registro de elaboradores, 11 de almacenamiento, 22 de crianza, 18 exportadoras y 38 embotelladoras.

Posteriormente tuvo lugar un encuentro más informal con el Director Territorial de Caja Castilla-La Mancha, D. Antonio González y, al final de la mañana, la delegación del Consejo visitó la sede de Caja Rural, donde su Subdirector General, Antonio Huélamo, dejó constancia de la buena disposición que siempre ha mostrado la Caja en los temas que se refieren al mundo del vino, interesándose también por el grado de compromiso en todas las actividades promocionales desarrolladas por el Consejo.

El presidente del Consejo Regulador no quiso pasar por alto que prácticamente el 60 por ciento del presupuesto (más de 1.700.000 euros en 2003) se destinaba al apartado Marketing y Promociones y que, pese a que era esencial el apoyo de instituciones públicas y financieras, como las Cajas, las Diputaciones o la Junta de Comunidades, casi el 60 por ciento de todo el presupuesto provenía de los recursos aportados por viticultores y bodegueros, por lo que resulta evidente la concienciación del sector, empeñado en que La Mancha dé el salto que necesita para hacer justicia a la gran calidad de su producción.

Recordar que esta ronda de reuniones institucionales se inició la primera semana de febrero en Ciudad Real, donde se mantuvieron encuentros con el presidente de la Diputación, Nemesio de Lara, y de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Zarco, comprometiéndose ambos seguir colaborando de igual forma que hasta ahora con el Consejo Regulador "La Mancha", que en la citada provincia agrupa a 97 bodegas elaboradoras y 18 de almacenamiento, de las cuales, 45 elaboran vinos con crianza, 36 exportan y 78 comercializan embotellados. Además, en Ciudad Real, en la que hay 58 términos municipales incluidos en la D.O. LA MANCHA, se encuentran 93.936 hectáreas de las 191.699 que conforman actualmente la Zona de Producción y hay 9.592 viticultores inscritos, siendo el total de la Denominación de Origen de 21.604.

Le sigue en importancia Toledo, provincia a la que los responsables del Consejo acudieron la última semana de febrero, y que cuenta con 86 bodegas de elaboración y 15 bodegas de almacenamiento. En sus registros figuran 36 como productoras de vinos de crianza, 31 que exportan y 63 embotelladoras. Esta provincia incluye 41.624 hectáreas circunscritas en 46 términos municipales y en ella hay 5.540 viticultores inscritos.

La última provincia en visitarse será Albacete, que pese a contar sólo con 12 pueblos acogidos a la D.O. LA MANCHA agru-



Visita a la Cámara de Comercio de Cuenca



Encuentro con el Pte. del Patronato de Promoción Económica y Turística de Cuenca.

pa 19.275 hectáreas y 2.203 viticultores, así como 18 empresas de elaboración, 4 de almacenamiento, 11 de crianza, 9 exportadoras y 16 plantas de embotellado.

En conjunto, de las 292 bodegas inscritas en la D.O., un total de 195 comercializan vino embotellado, es decir, el 66,7 %, mientras que 114 cuentan con parque de barricas y, por lo tanto, elaboran vinos de crianza, reserva o gran reserva. En cuanto al número empresas exportadoras, es ya de 94, lo que ha posibilitado que durante 2003 se haya vendido vino de La Mancha a 65 países diferentes y se haya batido el récord de ventas en el extranjero.

Por último, remarcar que, como se ha indicado anteriormente, estas reuniones pretenden recabar el apoyo necesario para que el Consejo pueda continuar su ambicioso proyecto de Marketing y Publicidad iniciado el pasado año con una campaña en televisión y que se pretende continuar e incluso ampliar, llegando a las principales emisoras de radio nacionales, puesto que si se quiere que el esfuerzo emprendido por la D.O. tenga un balance positivo en la cuenta de resultados de comercialización de las bodegas acogidas es necesario seguir incidiendo en la promoción genérica de la calidad los Vinos de La Mancha.

Nueva Marca

CAZ DE ALCÁZAR 2003

Coop. La Unión
La Paz, s/n
13600 Alcazar de San Juan
(Ciudad Real)
Tel: 926 541 371
Fax: 926 545 678
launion@ucaman.es

Macabeo

Fase visual: de color amarillo paja, con tonos verdosos.

Fase olfativa: aromas florales y frutales.

Fase gustativa: sabor potente, con gran finura y armonía.



Nueva Marca

WILMOT 2003

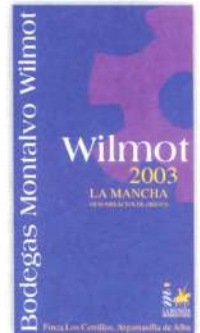
Bodegas Montalvo Wilmot (S.A.T. Soto de la Toledana)
Ctra. Ruidera, km.10,2
13710 Argamasilla de Alba (Ciudad Real)
Tel: 926 699 069 / 91 630 07 12
Fax: 91 630 07 12

Tempranillo / Cabernet Sauvignon

Fase visual: color rojo cereza.

Fase olfativa: aromas limpios y frutales.

Fase gustativa: en boca es aterciopelado y de gran estructura.



Nueva Marca

ALTILLARES 2003

Coop. Vitivinícola San José
Avda. de la Encarnación, 15
13640 Herencia (Ciudad Real)
Tel: 926 571 100
Fax: 926 572 388
sanjose@ucaman.es

Airén

Fase visual: amarillo verdoso, limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas frutales que recuerdan a su variedad.

Fase gustativa: fresco, sabroso y largo.



Nueva Marca

SÍMBOLO 2003

Coop. Ntra. Sra. de Criptana
Concepción, 105
13610 Campo de Criptana
Teléfono: 926 589 036
Fax: 926 589 041

Fase visual: rojo púrpura y muy limpio.

Fase olfativa: aromas a frutos rojos y notas vegetales.

Fase gustativa: sabroso, fresco, ligero y equilibrado.



Nueva Presentación

MATICES 2003

Coop. Ntra. Sra. de la Paz
Cervantes, 96
13210 Villarta de San Juan (Ciudad Real)
Tel: 926 640 111
Fax: 926 640 630
bodega@tintobel.com
www.tintobel.com

Crianza 2000

Fase visual: color rojo cereza vivo.

Fase olfativa: aromas que recuerdan a la cereza.

Fase gustativa: suave, potente y muy largo, con fácil entrada.



Nueva Presentación

TOMILLAR Fermentación en Barrica 2003

Coop. Virgen de las Viñas
Ctra. Argamasilla, s/n
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel: 926 510 865
Fax: 926 512 130
atencion.cliente@vinostomillar.com
www.vinostomillar.com

Airén

Fase visual: color amarillo.

Fase olfativa: recuerdos a piña y frutas tropicales.

Fase gustativa: redondo, bien estructurado y largo, con notas dulces.



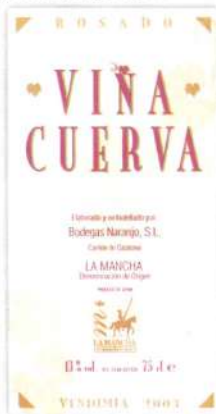
Nueva Añada

VIÑA CUERVA Rosado 2003

Bodegas Naranja S.L. / Felipe II, 5
13150 Carrión de Calatrava (Ciudad Real)
Tel: 926 814 155 / Fax: 926 815 335
info@bodegasnaranja.com / www.bodegasnaranja.com

Cencibel o Tempranillo

Fase visual: de color rojo cereza.
Fase olfativa: potente nariz, fragante y limpio.
Fase gustativa: en boca es ligero, suave, equilibrado y con buena estructura.



Nueva Añada

CASTILLO DE BENIZAR Rosado 2003

Bodegas Ayuso, S.L.
Miguel Caro, 6. 02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 140 458
Fax: 967 144 925
admonayuso@telefonica.net
www.bodegasayuso.es

Cabernet Sauvignon

Fase visual: color rosado limpio con ligeros tonos violáceos.
Fase olfativa: nariz a frutos rojos.
Fase gustativa: ligero, fresco y algo ácido, con toques afrutados.



Nuevo Crianza

PEDROHERAS Crianza 2001

Coop. San Isidro
C/ La Mancha, 1 / 16660 Las Pedroñeras (Cuenca)
Tel: 967 160 151
Fax: 967 162 241

Cencibel o Tempranillo

Fase visual: de color cereza con pequeños tonos tejas.
Fase olfativa: aromas a frutas maduras, frutos secos, vainilla, con toques especiados y tostados.
Fase gustativa: paso de boca largo y persistente.



Nuevo Crianza

CALDERICO Crianza 1999

Coop. Vinícola Castillo de Consuegra
Ctra. Toledo-Alcázar, km.62 / 45700 Consuegra (Toledo)
Tel./Fax: 925 481 036

Cencibel o Tempranillo

Fase visual: color rojo cereza, de capa cromática media.
Fase olfativa: toques de aroma a tabaco y a tostados, resultado de su paso por barrica de roble americano nueva.
Fase gustativa: estructurado y, aunque necesita tiempo para abrirse, conjuga las propiedades de la uva Tempranillo con un ligero toque a madera que redondea el vino.



Nuevo Reserva

CANFORRALES Reserva 1998

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

Fase visual: color rojo cereza intenso, bien cubierto.
Fase olfativa: aromas a torrefactos en fondo de grosellas negras.
Fase gustativa: bien estructurado y un paso de boca largo y redondo.

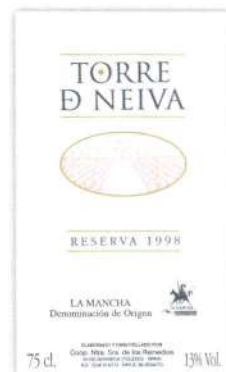


Nuevo Reserva

TORRE DE NEIVA Reserva 1998

Coop. Ntra. Sra. de los Remedios
C/ de la Cooperativa, 2
45100 Sonseca (Toledo)
Tel: 925 380 322
Fax: 925 381 617
delosremedios@hotmail.com

Fase visual: color cereza intenso, con ribetes rubí.
Fase olfativa: matices tostados y ahumados propios de su paso por madera.
Fase gustativa: amplio y equilibrado, con buena retronasal.



La Asociación del Secretariado Profesional de Madrid visita la D.O. LA MANCHA

El pasado día 31 de enero, un grupo de 24 personas pertenecientes a la Asociación del Secretariado Profesional de Madrid visitó la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA", donde fueron recibidos por su presidente y su secretario, Gregorio Martín-Zarco y Alfonso Alonso, respectivamente, quienes acompañaron a las secretarías en su visita a las instalaciones y al Museo del Vino que allí se encuentra.

Esta visita, que surgió como complemento al acuerdo establecido en la presentación de los Vinos Jóvenes 2003 de la D.O. La Mancha en Madrid, donde se produjo el primer contacto entre el Consejo y la Asociación del Secretariado, persigue estrechar los lazos entre ambas instituciones y avanzar futuras acciones de colaboración, no sólo con la Asociación Madrileña, sino con la Federación Nacional de Asociaciones de Secretarías, cuya presidenta, Elisa del Pino, también acudió a la visita.

Posteriormente tuvo lugar una cata comentada de carácter didáctico, que estuvo dirigida por el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador, José Luis Bar-

co. En ella se degustaron algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" (Blanco Airén 2003, Rosado Tempranillo-Garnacha 2003, Tinto Tempranillo 2003, Crianza Tempranillo 2000, Reserva Tempranillo-Cabernet-Sauvignon 1999 y Gran Reserva Tempranillo-Cabernet Sauvignon 1994).

El responsable del Departamento de Control de Calidad, acompañado por el del Gabinete de Comunicación, Ángel Ortega, también se refirió a la impresionante transformación del viñedo manchego, que hoy día se caracteriza por su diversidad y no sólo por sus dimensiones. Por último, José Luis Barco comentó la renovación tecnológica que han realizado las bodegas de la Zona de Producción en los últimos años y que las sitúan, sin duda alguna, entre las más avanzadas del mundo.

Tras esto, el grupo disfrutó de un almuerzo manchego en la cocina típica del Consejo, que consistió en una caldereta de cordero manchego, junto con las típicas migas, acompañadas, como es habitual, por uvas blancas. También pudieron degustar un revuelto de huevo y cebolla, y de postre, flores manchegas y rosca de Utrera.



En su despedida del Consejo, la presidenta de la Asociación del Secretariado de Madrid, Mª Claudia Londoño, mostró su satisfacción por el viaje y agradeció al Consejo Regulador que lo hubiese hecho posible, elogiando el trato dispensado y la calidad de los vinos que se producen en esta tierra. Por su parte, el presidente del Consejo Regulador comentó la Denominación de Origen "LA MANCHA" necesita de iniciativas como ésta para que "nuestros vinos sean cada vez más conocidos por el consumidor final, puesto que la calidad de los mismos no defraudará a nadie".

Por la tarde, el grupo realizó un corto recorrido turístico por los lugares más emblemáticos de la localidad toledana de Consuegra, entre los que destaca su magnífica Crestería de Molinos de viento y su Castillo medieval, conocido, entre otras cosas, porque allí tuvo lugar una batalla entre cristianos y musulmanes donde murió el hijo del Cid Campeador.

Finalmente, destacar que dentro del grupo se encontraban trabajadoras de firmas tan importantes como Telefónica, Lanetro, Swedish Match, Endesa, T.V.E., la Cadena NH o el Ministerio de Asuntos Exteriores.



Gran presencia de público en la presentación de los **JÓVENES 2003** de la D.O. LA MANCHA en **MADRID**

Una treintena de bodegas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" presentaron sus Vinos Jóvenes de la cosecha 2003 en el Centro Comercial Moda Shopping de Madrid, uno de los más prestigiosos de Madrid, que además tiene una ubicación privilegiada, ya que se encuentra en el Edificio Mapfre del Paseo de la Castellana, muy próximo al estadio Santiago Bernabéu y a otros

edificios emblemáticos de la capital, como Torre Picasso.

El Consejo contó con un espacio suficientemente amplio, ya que las bodegas ocuparon toda la primera planta del citado centro comercial, gracias a lo cual miles de personas pudieron degustar y conocer in situ las características y peculiaridades de los magníficos vinos blancos, rosados y tintos jóvenes de la D.O. LA MANCHA. A lo largo de los días 2 y 3 de diciembre, de 11 a 21,30 horas, miles de madrileños

podieron apreciar las virtudes de estas nuevas elaboraciones. Igualmente, distribuidores, restauradores, representantes de enotecas y tiendas especializadas, sumilleres y amantes del vino, acudieron a esta muestra.

El día 2, también tuvo lugar la entrega de Premios "Joven" en el Salón Castellana del lujoso Centro Comercial, un acto que abrió el presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Gregorio Martín-Zarco, quien felicitó a los ganadores por su labor de difusión



Los vinos manchegos fueron acogidos con satisfacción por los visitantes.



del vino y, en el caso particular del atleta Julio Rey, por su gran trayectoria profesional, que ha llevado al deporte castellano-manchego a cotas difícilmente superables. Martín Zarco tampoco se olvidó de destacar la importancia del mercado madrileño para los vinos de la D.O. LA MANCHA, ya que éste es el referente para el resto de España en muchos sentidos.

Posteriormente, el Director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara, elogió la frenética actividad promocional llevada a cabo por la D.O. LA MANCHA, que como él mismo citó, le ocupa múltiples días de su agenda, algo por lo que se muestra enormemente satisfecho, ya que es consciente de que los vinos de nuestra tierra necesitan un gran impulso que ajuste la comercialización de éstos a su nivel de calidad.

La clausura del acto correspondió a la Delegada del Gobierno en Castilla-La Mancha, Encarnación Naharro, que también valoró muy positivamente el esfuerzo de las bodegas manchegas por captar los mercados nacionales e internacionales.

Martín Zarco destacó la importancia del mercado madrileño para los vinos de la D.O. LA MANCHA



La anterior Delegada del Gobierno en C-LM acudió a la presentación de los vinos de la D.O.

LISTADO DE GANADORES DE LOS PREMIOS "JOVEN"

IVÁN TALENS

del restaurante La Broche-Sergí Arola, premio mejor Maitre. 25 años.

Es técnico especialista en hostelería y turismo, y su formación pasa por la realización de cursos de maestresala, atención al cliente y degustación y cata de vinos. En la actualidad ejerce como maestresala en el restaurante La Broche-Sergí Arola.

ALFONSO GUTIÉRREZ

del restaurante Santo Mauro, premio mejor Sumiller. 30 años.

Es técnico en restauración y ha realizado numerosos cursos, entre otros los de enología y cata de vinos, maitre o sumiller. Desde 1996 es el maitre-sumiller del restaurante del hotel AC Santo Mauro y forma parte del comité de cata de la guía de vinos Gourmet.

DAVID VILLAPÚN

director del hotel Cisneros (Alcalá de Henares), premio mejor Director de hotel. 31 años.

Es técnico superior en hostelería y master in Tourism Administration (MTA). Además, ha realizado cursos de ceremonial, protocolo y organización de actos, y de calidad, moral y clima en la empresa. Desde 1998 es el director del hotel Cisneros, en Alcalá de Henares.

JULIO REY

subcampeón del mundo de Maratón, premio mejor Deportista.

Nacido y vecino de Toledo, reúne un impresionante palmarés en su trayectoria deportiva. Fue campeón de España de Cross en 1997 y 1998, campeón de España de 10.000 metros en 1997, y ganador de la maratón de Hamburgo en 2001, 2002 y 2003. Además obtuvo la medalla de bronce en el campeonato de Europa de Maratón celebrado el año pasado. En verano de 2003 se alzó con la medalla de plata en los campeonatos mundiales de Maratón celebrados en París. Este atleta toledano ostenta también la segunda mejor marca española de todos los tiempos en maratón, que realizó en 2 horas, 7 minutos y 27 segundos.



Ganadores de los Premios "Joven 2003".

Bodegas participantes en la presentación JÓVENES 2003

COOP. SAN ISIDRO LAS PEDROÑERAS (CUENCA).
 BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A. TOMELLOSO (CIUDAD REAL).
 BODEGAS AYUSO, S.L. VILLARROBLEDO (ALBACETE).
 JUAN RAMON LOZANO, S.A. VILLARROBLEDO (ALBACETE).
 BODEGAS NARANJO, S.L. CARRION DE CALATRAVA (CIUDAD REAL).
 BODEGAS MAZORRAL LA RODA (ALBACETE).
 COSECHEROS EMBOTELLADORES, S.A. NOBLEJAS (TOLEDO).
 VINICOLA DE CASTILLA, S.A. MANZANARES (CIUDAD REAL).
 VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L. NOBLEJAS (TOLEDO).
 COOP.NTRA.SRA.DE LA PAZ CORRAL DE ALMAGUER (TOLEDO).
 BODEGAS ENTREMONTES QUINTANAR DE LA ORDEN (TOLEDO).
 COOP.VITIVINICOLA SAN JOSE HERENCIA (CIUDAD REAL).
 COOP. STA.CATALINA LA SOLANA (CIUDAD REAL).
 COOP. LA UNION ALCAZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL).
 COOP. LA UNION AB TARAZONA DE LA MANCHA (ALBACETE).
 BODEGAS FUENTE DEL ÁGUILA VILLAMAYOR DE STGO. (CUENCA).
 COOP. EL PROGRESO VILLARRUBIA DE LOS OJOS (CIUDAD REAL).
 BGAS. ROMERO DE AVILA SALCEDO, S.L. LA SOLANA (CIUDAD REAL).
 COOP.JESUS DEL PERDON MANZANARES (CIUDAD REAL).
 BODEGAS VIÑASORO, S.L. ALCÁZAR DE SAN JUAN (CIUDAD REAL).
 COOP.CRISTO DE LA VEGA SOCUELLAMOS (CIUDAD REAL).
 BODEGAS MONTALVO WILNOT ARGAMASILLA DE ALBA (CIUDAD REAL).
 BGAS. HNOS. RUBIO, S.L. VILLASEQUILLA (TOLEDO).
 COOP.NTRA.SRA. DE LA PAZ VILLARTA DE SAN JUAN (CIUDAD REAL).
 COOP.NTRA.SRA. DE CRIPTANA CAMPO DE CRIPTANA (CIUDAD REAL).
 COOP.VIRGEN DE LAS VIÑAS TOMELLOSO (CIUDAD REAL).
 COOP.NTRA.SRA. DE RUS SAN CLEMENTE (CUENCA).
 COOP. LOS POZOS DAIMIEL (CIUDAD REAL).
 COOP. NTRA. SRA. DE MANJAVACAS MOTA DEL CUERVO (CUENCA).
 FINCA LA BLANCA, S.L. PUEBLA DE ALMORADIEL (TOLEDO).

Las Exportaciones de vino embotellado en la D.O. "La Mancha" tuvieron el mayor crecimiento de su historia en 2003

Casi el **37%** de los vinos exportados son jóvenes y más del **28%** son crianzas.

Las bodegas acogidas han incrementado un 46,5 % sus exportaciones de vino embotellado en 2003, llegando a los 13.854.588 unidades, frente a los 9.453.924 botellas conseguidas en el año anterior.

Pese a que ya era el primer mercado para los vinos manchegos, Alemania volvió a tener un crecimiento impresionante en 2003, llegando a los 3.586.476 botellas, lo que supone el 52,5 % más que en 2002, cuando se alcanzaron los 2.351.412 botellas. Este curioso fenómeno se explica por la gran apuesta que han realizado las bodegas de la D.O. en el país germano, que no en vano es el primer importador de vinos tintos del mundo y en los últimos años está descubriendo que La Mancha puede ofrecer vinos extraordinarios de muy diferentes variedades.

Mayor aún ha sido la subida en Gran Bretaña, el segundo comprador de vinos de la D.O., que ha tenido un repunte del 100%, pasando de la cifra de 1.743.060 botellas en 2002 a los 3.490.200 botellas de 2003, lo que supone una recuperación real del mercado británico, donde la dura competencia de los países emergentes, como Australia, Chile o Sudáfrica, se estaba dejando notar en los últimos dos años, limitando el crecimiento de las bodegas


manchegas.

Holanda y Estados Unidos son los siguientes países en la lista de importadores, con 1.577.628 y 703.932 botellas, respectivamente, lo que supone un incremento del 36,3 % en el caso de los Países Bajos y del 30,2 % en el de los norteamericanos. Centrándonos en este último caso, parece oportuno resaltar que en tan sólo dos años han experimentado una subida superior al 357 %, que como se puede ver en la evolución entre 2002 y 2003 (subida superior al 30%), no es coyuntural, sino que está basada en una clara apuesta de los viticultores de nuestra Zona de Producción por el mercado de Estados Unidos, uno de los que ofrece mejores perspectivas para los vinos españoles en general, y para los de la D.O. LA MANCHA en particular.

Suecia ocupa el quinto puesto con 609.924 botellas, pero la gran sorpresa del año ha sido Japón, donde por fin se comienza a notar que hay una presencia seria de vinos con la D.O. LA MANCHA, ya que se ha llegado a 545.208 botellas, lo que supone un incremento superior al 538 % y ha servido para convertirlo en el sexto mercado de interés para las bodegas manchegas, por encima de Francia (503.484 bot.) y Dinamarca con 317.000 bot.

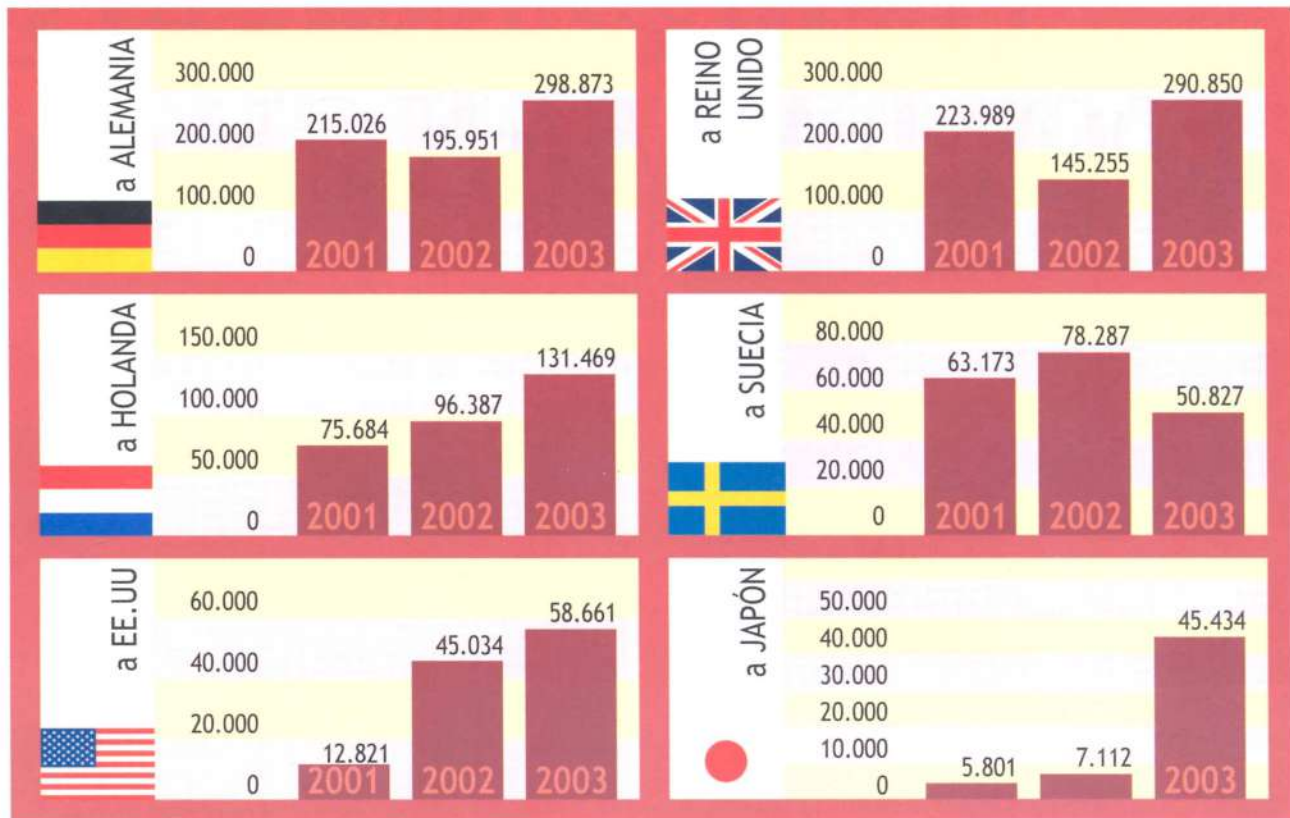
En conjunto, la lista de países importadores es de 65 estados, que en su mayor parte son europeos (Suiza, Bélgica, Finlandia, Noruega, Austria, Chequia, Eslovaquia, Portugal, Irlanda, Grecia, Polonia, Rusia, Bielorrusia, Estonia, Letonia, Lituania, Croacia, Chipre, Islandia, Malta, Andorra, Liechtenstein).

TOTAL DE EXPORTACIONES EN 2002 Y 2003

 LA MANCHA DENOMINACIÓN DE ORIGEN	2002		2003	
	2002	% 2002	2003	% 2003
Joven	340.534	43,22	423.973	36,72
Tradicional	224.584	28,51	260.498	22,56
Crianza	104.227	13,23	330.428	28,62
Reserva	117.392	14,90	130.810	11,33
Gran Reserva	1.090	0,14	8.840	0,77
TOTAL	787.827	100,00	1.154.549	100,00

Cajas de 12 botellas.

EXPORTACIONES A ALGUNOS PAÍSES EN Nº DE CAJAS. AL 31/12/03



tein), pero que cada vez contiene más países de otros continentes, lo que pone de manifiesto que la expansión comercial de las bodegas manchegas se está apoyando en una diversificación que traspasa con mucho sus mercados clásicos. De hecho, los vinos de la D.O. LA MANCHA están llegando a países como: Australia, Brasil, Burkina Faso, Cabo Verde, Canadá, Colombia, Costa Rica, Cuba, Filipinas, Gambia, Ghana, Guinea Bissau, Isla Mauricio, Israel, Macao, Marruecos, México, Nicaragua, Nueva Zelanda, Panamá, Perú, Polinesia, Puerto Rico, República Dominicana, Sudáfrica, Taiwán, Tanzania, Trinidad y Tobago, Turquía e Islas Caimán.

Además, los cimientos que apoyan este crecimiento sin precedentes son muy sólidos, ya que se basan en la gran mejora de las infraestructuras de las bodegas y los planes de reestructuración del viñedo, sin contar el cambio de concienciación de los bodegueros de la región, que ya empiezan a perder sus complejos y están apostando de forma clara por promoción y la comercialización, al estar cada vez más seguros de la calidad de su producto.

Pero, si como hemos aclarado antes, la diversificación de mercados es algo muy positivo en esta evolución de los vinos de la D.O., también lo es el que las ventas ya no sólo se centren en los vinos tradicionales, como solía suceder hace unos años, sino que hoy día se están exportando todos los tipos de vino, que se distribuyen de la siguiente manera:

En 2003 los vinos jóvenes o de cosecha siguen ostentando la primera posición con un 36,72 por ciento de la cuota de mercado exterior y un crecimiento de 24 % con respecto a 2002, pasando de 340.534 cajas de 12 botellas a 423.973. Pese a esto, el peso específico de los

Son 65 los países importadores, en su mayor parte europeos.

Jóvenes ha descendido en el conjunto de vinos, lo que se ha debido sobre todo al espectacular incremento de los vinos con crianza, que han pasado de 104.227 cajas a 330.428, lo que supone un crecimiento superior al 200 % con respecto a 2002.

En conjunto, los crianzas suponen el 28,62 por ciento del total de vinos exportados, quedando ya por delante de los tradicionales, que suponen el 22,5 %, pese a que éstos también han tenido un aumento del 16%, pasando de 224.584 cajas a 260.498.

Por detrás, pero también con un crecimiento considerable, se sitúan los reservas (11,33 por ciento del total), que han llegado a las 130.810 cajas, ascendiendo un 11,4% con respecto a 2002, cuando se situaron en 117.392 cajas. Finalmente, los grandes reservas han pasado de 1.090 cajas en 2002 a 8.840 en 2003, siendo el que más ha crecido en porcentaje (más del 700 %), pese a lo cual todavía tienen un peso global inferior al 1% del conjunto de ventas.

Gran actividad de D.O. LA MANCHA en

Los catadores del **Monopolio de Vinos de Noruega** prueban los vinos de la D.O. "LA MANCHA"

Un grupo de catadores pertenecientes al **Monopolio de Vinos de Noruega** (VINMONPOLET) visitó la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", donde tuvieron la oportunidad de degustar 46 vinos de diferentes bodegas acogidas.

El encargado de darles la bienvenida fue el propio presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, quien estuvo acompañado por el Secretario del mismo, Alfonso Alonso. Martín Zarco agradeció el interés de los noruegos por acercarse personalmente a la sede del Consejo Regulador y conocer de primera mano la Zona de Producción "LA MANCHA", lo que responde a la nueva realidad existente en esta Denominación de Origen, que hoy puede ofrecer una diversidad de vinos de calidad muy importante y que está centrando sus objetivos en que el consumidor pueda detectar el rigor con el que se está trabajando en las bodegas manchegas, situadas en la vanguardia tecnológica mundial.

Posteriormente, el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo, José Luis Barco, les informó sobre las peculiaridades vitivinícolas más significativas de nuestra región, como las variedades acogidas, las diferentes técnicas de elaboración de los vinos, etc.

Finalmente se desarrolló la cata de los diferentes tipos de vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA" remitidos por las



bodegas, que también estuvo coordinada por José Luis Barco y el responsable de exportación del Consejo, Lorenzo Serrano; encargados ambos de especificar las particularidades de los vinos catados. Como dato curioso, podemos aclarar que la inmensa mayoría de los vinos probados eran tintos, lo que da una idea del giro dado por esta Zona de Producción en los últimos años.



En lo que respecta a la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso, comentar que celebró la entrega de Premios de su II Certamen Cultural, que tuvo lugar en el Hotel Palace de Madrid, asistiendo, además del presidente de la cooperativa, Rafael Torres, el vicepresidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, **José María Barreda**.

El premio periodístico, cuya cuantía ascendía a 6.000 euros, reca-

Virgen de las Viñas celebró su II Certamen Cultural en el hotel Palace de Madrid

yó en la escritora **Pilar Menchén** por su artículo "El vino en el Quijote y el IV Centenario". Pero el plato fuerte fue el apartado de pintura, cuyo primer premio estaba dotado con 10.000 euros y fue a parar a **Guillermo Mora Pérez** por su obra "Porto". El segundo premio (9.000 euros) fue para **José Luis Angulo Crossa** por el cuadro "Peces y Uvas" y el tercero (7.000 euros) para **Eugenio Ocaña** por la obra "Naranjas".

En este mismo acto, el conocido periodista y miembro de la Real Academia de la Lengua, **Luis María Anson**, recibió la insignia de oro y brillantes de la Cooperativa Virgen de las Viñas, la más grande de España, con más de 1.800 socios y una elaboración que alcanza los 160 millones de kilos de uva.

las bodegas de la la recta final del 2003

Bodegas Viñasoro pone la primera piedra de sus futuras instalaciones

Por último, destacar también la colocación de la primera piedra de Bodegas Viñasoro, S.L., una bodega que estará emplazada en el término de Alcázar de San Juan, junto al kilómetro 7 de la carretera entre este municipio y Manzanares.

En dicho acto, su presidente, Javier Peña, agradeció la gestión del Alcalde del consistorio alcazareño, José Fernando Sánchez Bódalo, y del Secretario del Consejo Regulador, Alfonso Alonso, ya que ambos les animaron a ubicar la bodega en esta localidad manchega y no en Peñafiel (Valladolid), como era su primera intención.

Peña también indicó que las obras finalizarían en 18 meses y que irá mucho más allá de lo que es una bodega habitual, ya que el proyecto se enmarca dentro de un complejo hostelero que también pretende promocionar la gastronomía manchega.

El acto también contó con la presencia, entre otros, del Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara, del Presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Gregorio Martín-Zarco, y de altos directivos de Caja Rural de Ciudad Real, como su Director General, Miguel Ángel Calama.



Michael Jordan elige un vino de la D.O. LA MANCHA para su restaurante

El ex jugador de la NBA Michael Jordan, considerado uno de los mejores deportistas de la historia, ha seleccionado el vino de la D.O. LA MANCHA **Condesa de Leganza Crianza 99** como vino de la casa para su restaurante de Nueva York".

El restaurante, llamado **Michael Jordan's The Steak House N.Y.C.**, está situado en los balcones norte y este de la Terminal Gran Central de Nueva York y cuenta con varios comedores privados, una zona exterior y un salón dedicado al vino en el que se ofrece una amplia y cuidada selección.

Condesa de Leganza 99 es un vino de Bodegas Leganza, ubicada en plena Mancha Toledana, concretamente en Quintanar de la Orden, que fue adquirida en el año 1998 por el grupo Faustino Martínez, empresa de arraigada tradición vitivinícola en nuestro país.



Vinícola de Castilla y las Cooperativas La Unión de Alcázar y la Piedad de Quintanar presentaron sus nuevos vinos

Pocos días después de finalizar la vendimia, **Vinícola de Castilla, S.A.** de Manzanares (Ciudad Real) presentó en el Palacio de Saldaña de Madrid sus nuevos vinos jóvenes, Viura-Macabeo 2003 y Tempranillo 2003, ambos con la marca **Señorío de Guadianeja**.

El acto contó con la presencia de numerosas personalidades, entre las que podemos destacar el Duque de Marichalar o el presidente de Castilla-La Mancha, José Bono Martínez, que elogió los vinos de esta bodega y la importante apuesta empresarial realizada por la misma.

Por otro lado, a finales del pasado mes de noviembre, la **Cooperativa La Unión** de Alcázar de San Juan (Ciudad Real) presentó por primera vez sus vinos jóvenes y la aparición de su nueva marca **"Caz de Alcázar"**, un vino joven de las variedades Cencibel o Tempranillo, en el caso de los tintos y rosados, y de la variedad Airén para los blancos, tal y como indicó su Director Comercial, Pedro Coronado, que también afirmó que tiene previsto el salto al mercado internacional de estos vinos.

En la citada presentación estuvieron presentes el Delegado Provincial de la Junta de Comunidades, Esteban Esquinas, el alcalde alcazareño, José Fernando Sánchez Bódalo, y el Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, así como los miembros de la Junta Rectora de la cooperativa.

Además, la **Cooperativa Ntra. Sra. de la Piedad (Bodegas Entremones)** de Quintanar de la Orden (Toledo) también presentó su nueva oferta de vinos de la campaña 2003 en sus propias instalaciones, realizando la valoración de los mismos su nuevo enólogo, José Antonio Fernández García, quien elogió las instalaciones de esta bodega, que la capacitan para producir vinos de gran calidad, como los nuevos tintos Tempranillo, Garnacha o Syrah, o los blancos Airén y Macabeo.

Además del presidente de la cooperativa,



Sebastián Heras, y el Alcalde de Quintanar de la Orden, Javier Úbeda Nieto, también estuvieron presentes el presidente

de UCAMAN, Alejandro Cañas, y el Delegado de Agricultura de la provincia de Toledo, Gustavo Martín Aguado.

Vinícola de Tomelloso obtiene el premio a la mejor PYME de la región y el **Vino Añil** se convierte en el segundo más vendido de El Corte Inglés

Vinícola de Tomelloso, S.C.L. recibió el premio a la mejor Pyme de Castilla-La Mancha concedido por Carrefour el pasado día 20 de noviembre de 2003 de manos de Rafael Arias Salgado, presidente del citado grupo comercial en nuestro país, y de la Consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez.

Remarcar también que la elección de esta empresa se ha realizado por votación de los clientes de Carrefour en la segunda edición de su Campaña de Productos de Castilla-La Mancha.

Por otro lado, la marca "**Añil**" de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. ha conseguido llegar al segundo puesto de los vinos blancos más vendidos por el Corte Inglés, lo que es todo un logro para esta bodega acogida a la D.O. LA MANCHA y reafirma el fortalecimiento que está teniendo esta Denominación de Origen en los últimos años. Los resultados están siendo muy positivos, tanto en la restauración, como en las grandes superficies comerciales y tiendas especializadas, lo que no hubiera sido posible sin el gran salto a la calidad experimentado por los vinos de esta Zona de Producción, fundamentado en la mejora de las infraestructuras de las bodegas y la impresionante reconversión varietal que está viviendo La Mancha.

El "**Añil**" es un Joven Macabeo de color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y brillante, con aromas florales afrutados propios de la variedad, y franqueza en boca. Pero, además de esta marca, Vinícola de Tomelloso también ha alcanzado un gran prestigio con la marca "**Torre de Gazate**", que utiliza para sus variedades de Airén y Sauvignon Blanc, en blancos, y para sus vinos jóvenes de la variedad Tempranillo, sus crianzas y reservas Tempranillo-Cabernet, y sus grandes reservas de Cabernet Sauvignon.



Dos bodegas de la D.O. LA MANCHA aparecen en el libro "**Paisajes y bodegas de España**"

La inclusión de dos bodegas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en el libro "Paisajes y Bodegas de España", editado por Pi&Erre Ediciones, demuestra una vez más que la importancia de la D.O. LA MANCHA sigue creciendo a pasos agigantados dentro del panorama vitivinícola español.

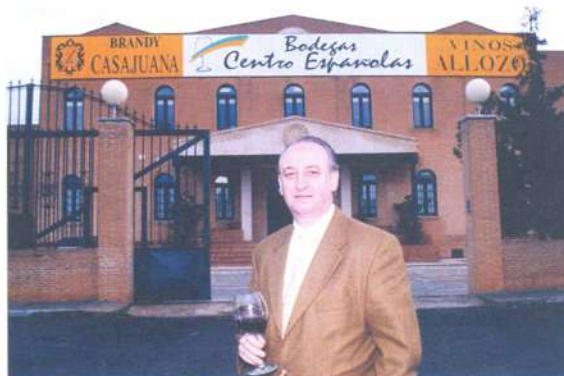
El libro, que se presenta como un recorrido por lugares de gran belleza y trascendencia para el viñedo de nuestro país, destacando a los vinos y a los hombres y mujeres responsables de su elaboración, nos muestra a 25 de las bodegas más importantes del panorama vitivinícola español, de las que se nos hace una visión personal por parte de algunos de los críticos más importantes de nuestro país, como Carlos Delgado, Víctor de la Serna, José Peñín, Luis García Torrens, Pilar Molestina, Enrique Calduch, José Luis Murcia, Juan Manuel Bellver, Bartolomé Sánchez, Andrés Proensa,

Mikel Zebreiro o Víctor Rodríguez, entre otros muchos.

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real), con su proyecto **Allozo** y **Brandy Casajuana**, y **Bodegas El Vínculo** de Campo de Criptana (Ciudad Real), ambas caracterizadas por la producción de vinos de prestigio enormemente reconocidos por el público, ya que destinan la totalidad de su producción a la elaboración de vinos con Denominación de Origen, han sido las dos bodegas de la D.O. LA

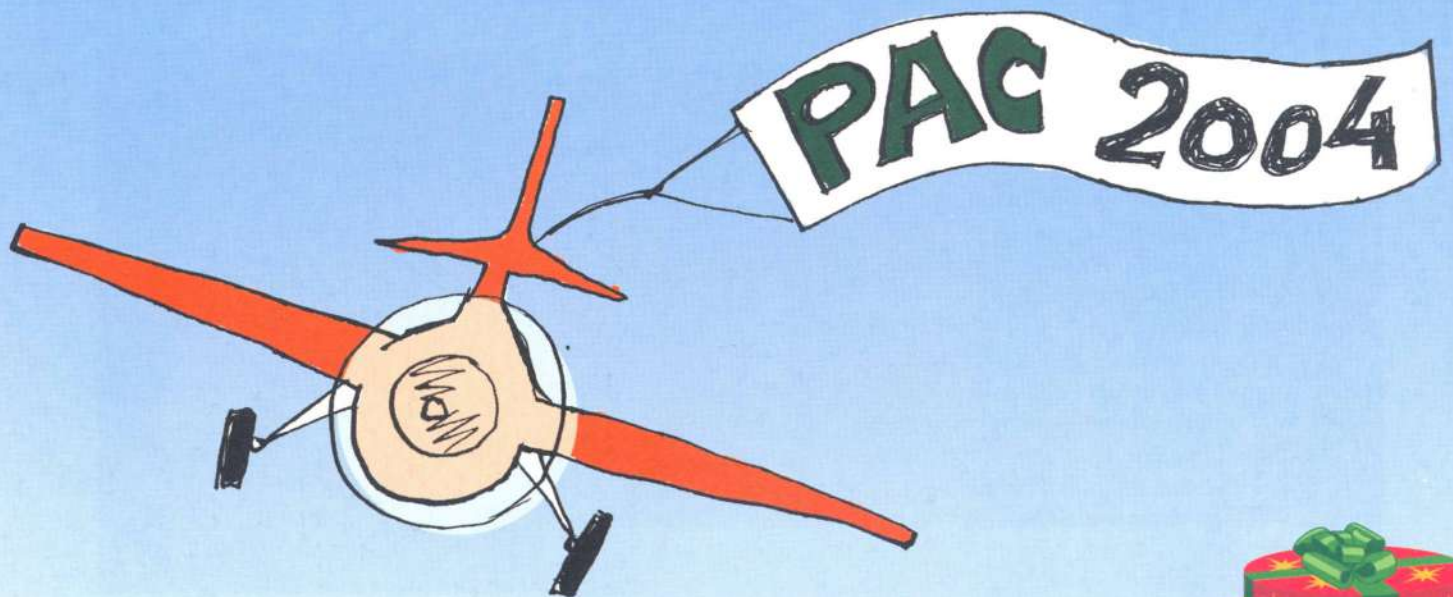
MANCHA elegidas para formar parte de este lujoso libro.

De hecho, tanto Miguel Ángel Valentín, gerente-director técnico de Bodegas Centro Españolas y formado en La Rioja, como Alejandro Fernández (Tinto Pesquera), procedente de la Ribera del Duero, son plenamente conscientes del enorme potencial que encierra La Mancha en cuanto a la producción de vinos de calidad se refiere.



No lo deje en el aire

Caja Rural resuelve la PAC por usted



... y además consiga un magnifico obsequio



Plazo del 12 de febrero al 12 de marzo de 2004



CAJA RURAL