

# Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 41, mayo de 2004



## Alimentaria 2004

Notable aumento de la presencia de las Bodegas manchegas

---

## La D.O. La Mancha

Cierra con un balance positivo su presencia en el Gourmets

---

**El Consejo Regulador  
incrementa sus esfuerzos  
para obtener la UNE-45011**

---

# > La mejor protección para su negocio



**Seguro Multirriesgo de Comercio**



**CAJA RURAL**

# La Interprofesión de la Denominación de Origen

## "La Mancha del Futuro"

|   |          |
|---|----------|
| Noticias Breves                         | 4-5-6    |
| Los sectores opinan                     |          |
| Bodegas Peces Barba                     | 7        |
| Coop. La Paz<br>(Villarta de S. Juan)   | 8        |
| Vino y Gastronomía                      |          |
| Restaurante De Vinis                    | 9        |
| Alimentaria 2004                        |          |
| Presencia de Nuestras                   |          |
| Bodegas                                 | 10-11    |
| Nuestros Vinos                          |          |
| Novedades                               | 12-13    |
| Salón del Gourmets                      |          |
| Balance Positivo                        | 14-15    |
| Nuestros Premios                        |          |
| Premio Vinos Nuevos                     | 16-17    |
| Nuestras Bodegas                        |          |
| Noticias de Bodegas                     | 18-19-20 |
| UNE 45011                               | 21       |
| Colaboración                            |          |
| Ponencia sobre la<br>Evolución del Vino | 23-23    |

**L**a conversión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en Organización Interprofesional es un asunto en el que el Pleno del Consejo se puso a trabajar desde la aparición de la nueva Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, porque es evidente que este gran cambio determinará gran parte del futuro de la Denominación de Origen con más hectáreas de viña de toda España.

Se trata de un proceso laborioso y complicado que debe realizarse con un talante de diálogo por parte de las organizaciones encargadas de llevar a cabo la creación de la Interprofesional (Sindicatos Agrarios, Cooperativas, Asociaciones de Empresarios del Vino,...) porque ésta será el organismo encargado de gestionar los intereses de la Denominación de Origen en breve plazo y las diferencias legítimas de los diferentes grupos deben encauzarse para que redunden en beneficio del vino.

Desde el Consejo tenemos claro que todo cambio debe implicar una mejora real para los viticultores y bodegueros. Entendemos que todo este proceso de reforma de la estructura del Consejo Regulador se debe hacer con mucha prudencia, mejorando en todo lo posible y dando dinamismo y agilidad a la organización, tratando así de mejorar el servicio a todos los inscritos, pero sin romper con todo lo bueno que se ha logrado a lo largo de estos años, como el salto cualitativo que se ha dado en calidad y la mejora de las ventas.

Por dar algunos datos que corroboran esto, comentar que en el 2003 se batió el récord de ventas en el exterior, con 13.854.588 botellas, un 46 % más que el año anterior. Además, la cifra de vinos catados en la campaña 2003/2004 también será la más alta de la historia, superándose los 1.200 vinos (505 graneles y unos 700 embotellados), y por primera vez se ha destinado un 60 por ciento del presupuesto total a promoción.

En definitiva, es un momento histórico para La Mancha, que no se debe desaprovechar, porque aunque ahora tenemos una realidad digna (en la última década las exportaciones han crecido alrededor de un 15% por año), el futuro es todavía mucho más esperanzador, porque aún hay un fuerte desequilibrio entre nuestra capacidad para producir vinos de calidad y la cuota de mercado de nuestros vinos.

Como ya hemos dicho en anteriores ocasiones, La Mancha está llamada a ser una de las grandes referencias vitivinícolas mundiales, pero para ello es necesario el esfuerzo conjunto de productores, comercializadores y Administración. Y no cabe duda de que si lo hacemos bien, el Futuro es Nuestro.

Consejo abierto **Staff**

### Edita

C.R.D.O. La Mancha

### Presidente

Gregorio Martín-Zarco  
López Villanueva

### Secretario

Alfonso Alonso Ramos

### Redacción y Coordinación

Ángel Ortega Castañeda

### Administración

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

### Imprime

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

Depósito Legal  
CU 2241997

## EL PROGRAMA "LA CAZUELA" REALIZÓ UNA EMISIÓN ESPECIAL SOBRE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

El pasado día 24 de febrero el equipo del programa de radio "La Cazuela" se desplazó hasta la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), donde realizó un programa especial sobre la Denominación de Origen.

Además de entrevistar al presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, la conductora del programa, Cristina Jiménez intercambió impresiones con todos los portavoces de las distintas comisiones que integran el Pleno del Consejo Regulador (Viñedos, Reglamento, Presupuesto, Control de Calidad y Marketing) así como los responsables de Control de Calidad, Exportación y Comunicación de este organismo.



## ONDA CERO PREMIA AL CONSEJO REGULADOR



El Consejo Regulador "LA MANCHA" obtuvo el "Premio Especial XX Aniversario" concedido por Onda Cero de Alcázar dentro de sus galardones "Corazón de La Mancha XX Aniversario" a diversas empresas e instituciones de la comarca, teniendo en cuenta que éstas hayan destacado por su dedicación dentro de sus respectivas actividades.

El director de la cadena de radio, Bernardo Samper, fue el encarga-

do de hacer entrega del galardón al presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, que agradeció la cercanía y respeto con que ha tratado esta emisora a los vinos de La Mancha a lo largo de sus 20 años de historia.

Señalar también que la entrega de premios tuvo lugar el pasado día 17 de abril en el auditorio de la localidad alcazareña y contó con la presencia de numerosas personalidades.

## LA ASOCIACIÓN DEL SECRETARIADO DE MADRID VUELVE A VISITAR LA SEDE DEL CONSEJO

La Asociación del Secretariado de Madrid volvió a visitar la sede del Consejo el pasado día 20 de marzo, lo que supone una consolidación de la relación establecida con esta organización madrileña, que ya visitó la D.O. el día 31 de enero. En total, 24 personas de la asociación, encabezadas por la presidenta de la Federación Nacional de Asociaciones de Secretarías, Elisa del Pino, participaron en una cata comentada de carácter didáctico, que estuvo dirigida por el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador, José Luis Barco, y en la que se degustaron algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Tras la cata, el grupo, en el que había representantes de empresas como EADS (antigua CASA) o Soluziona, disfrutó de un



almuerzo manchego en la cocina típica del Consejo. Por la tarde, aprovecharon para visitar las instalaciones de Bodegas La Tercia (Jesús Sánchez-Mateos Campo) de Alcázar de San Juan, una empresa familiar cuya producción se centra en los vinos procedentes de cultivo ecológico, amparados a la D.O. La Mancha.

## RECORD DE PARTICIPACIÓN EN LOS CONCURSOS A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS Y A LA PRESENTACION



Incluso antes de celebrar la cata final del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que tendrá lugar en la sede del Consejo Regulador el día 20 de mayo, ya se puede afirmar que el certamen de este año será el que cuente con una mayor presencia de vinos de los diecisiete que se han celebrado hasta ahora. En conjunto, serán 691 vinos los que se valoren, lo que también lo reafirma como uno de los concursos oficiales (está reconocido por el Ministerio de Agricultura y por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha) con mayor participación de todos los que se celebran en España.

Como en años anteriores, el Comité encargado de la Cata Final contará con personas de reconocido prestigio dentro del mundo de la hotelería y la restauración (Maîtres, Sumilleres, Prensa Especializada en Vinos, Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha, Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha y el propio Comité de Cata Consejo Regulador).

Los resultados de las catas realizadas a falta de 165 vinos por valorar han sido muy positivos, puesto que pese a la gran exigencia del comité de cata, que está descartando a todos los vinos con más de 55 puntos, han sido 334 las muestras de embotellado (78,5 %) que han conseguido la calificación de "apto" para ser comercializados con Denominación de Origen "LA MANCHA", lo que reafirma la gran evolución hacia la calidad de los vinos

manchegos en los últimos años, ya que sólo el 21,5 por ciento de las muestras catadas han sido eliminadas, debiendo estos vinos pasar a "mesa".

Además, hay que recordar que el Pleno del Consejo, por indicación del Comité de Cata del citado organismo, ya calificó la cosecha de este año (2003) como "Muy buena".

También es importante resaltar que la cifra total de vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" que van a ser evaluados por el Comité de Cata del Consejo Regulador desde que éste iniciara su actividad en octubre del pasado año, se elevará a casi 1.300 muestras, si sumamos los graneles y los embotellados. En lo que respecta XIV Concurso a la Presentación de Vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA", comentar que se también se valorarán todas las muestras de embotellados recogidas por el equipo de Control de Calidad del Consejo. En este certamen, cuyo Jurado estará compuesto por expertos en imagen, diseño de etiquetas, Bellas Artes y marketing, se valorará el tipo de botella, cómo va vestida (etiqueta, contraetiqueta, collarín y cápsula), la leyenda e información sobre el vino que aparece y la armonía del conjunto.

El Concurso a la Presentación, además de un reconocimiento a las tres botellas más destacadas (un blanco, un rosado y un tinto), también premiará al Mejor conjunto de botellas de una bodega acogida.

## LA D.O. LA MANCHA PROTAGONIZÓ EL I ENCUENTRO CON LOS VINOS DE NOBLEJAS



El pasado día 30 de abril, tuvo lugar la ceremonia de inauguración del "I Encuentro con los Vinos de Noblejas", cuyo programa se prolongó a lo largo de todo el fin de semana, contando con diversas actividades enológicas, entre las que destacó una visita guiada por las bodegas de la localidad toledana.

En el acto de inauguración estuvieron presentes el Presidente de la Asociación Comarcal Don Quijote y edil del Ayuntamiento de Noblejas, Manuel Soriano; el Presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA" y el responsable de Comunicación de esta institución, Gregorio Martín Zarco y Ángel Ortega, respectivamente; y el Presidente de la Asociación de Sumilleres de Madrid, Custodio López Zamarra. En su intervención, Gregorio

Martín Zarco afirmó que todos los productores y comercializadores manchegos debemos confiar en nuestro producto, sobradamente capacitado para competir en todos los mercados con garantías de éxito, sobre todo, si seguimos apostando por potenciar el marketing y la comercialización, sin abandonar la línea de calidad emprendida hace años.

Posteriormente, el responsable de Comunicación del Consejo ofreció una breve charla sobre el "Presente y el Futuro de la Denominación de Origen LA MANCHA", en la que además de las características de esta institución, también comentó la situación de la citada D.O. en el contexto vitivinícola español e internacional, afirmando que es la que mayor potencial de crecimiento tiene pese a haber tenido una importante subida en ventas (alrededor del 15% anual) a lo largo de la última década.

La Mancha tiene posibilidad mantener una política de precios equilibrados y continuados en el tiempo debido a que su elevada producción le permite seleccionar lo mejor para la elaboración de vinos con D.O.

Además, cada vez hay más consumidores con la mente abierta a nuevos vinos. Y esta Zona de Producción, por su gran diversifi-

cación varietal y las mejoras tecnológicas de sus bodegas, tiene mucho que ofrecer. Y si esto no fuera así, cómo es posible que los más importantes grupos bodegueros de nuestro país estén apostando decididamente por establecerse en La Mancha.

Para concluir, Ortega incidió en que los principales factores que determinan la actitud de compra de un vino son la zona de origen, la variedad de uva, si tiene o no D.O., la marca y el precio; lo cual deja claro, que ante la enorme diversidad de bodegas y de vinos que existen en la región, hay que apostar por campañas genéricas que potencien la Denominación de Origen, un paraguas bajo el que se amparan unas 500 marcas diferentes de vino.

Por último, Custodio López Zamarra, quien además de sumiller del prestigioso restaurante Zalacaín de Madrid, es oriundo del pueblo manchego de Villatobas, muy próximo a Noblejas, ofreció una interesante cata comentada de 4 de los vinos presentados por las numerosas bodegas noblejanas para la ocasión. No en vano, este pueblo es uno de los que más vino embotellado con D.O. LA MANCHA comercializa, además de ser el que más bodegas acogidas tiene a la Denominación de Origen; un total de 19.

## EL CONSEJO REGULADOR

### colabora con "Encuentro Diplomático" en la recepción por la Ampliación de la UE

Los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" pudieron degustarse en la noche del pasado 30 de abril en la recepción por la Ampliación de la Unión Europea, un acto organizado por la Revista "Encuentro Diplomático" y la Asociación de Diplomáticos Extranjeros ante el Reino de España, con la que el Consejo Regulador viene colaborando desde hace más de dos años, a través de la organización de catas comentadas y visitas de los diplomáticos de la misma asociación a la Zona de Producción "LA MANCHA".

La recepción tuvo lugar en el Mirador de la Moraleja (Madrid),



un marco inmejorable al que se acercaron numerosos diplomáticos de los nuevos países que desde el 1 de mayo forman parte de la Unión Europea y otras personalidades de renombre, como el Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de Irlanda, Declan O'Donovan; el Director de la Oficina de la Comisión Europea en nuestro país, José Luis González Valve.

Entre los más de 200 asistentes, también podemos citar la presencia de Fernando Davara Rodríguez, Director del Centro de Satélites de la Unión Europea, Valeriano Claros Guerra, Director de la Estación de Seguimiento de satélites de la Agencia Europea del Espacio en Villafranca del Castillo y, por supuesto, el presidente de la Asociación de Diplomáticos, Bernard Hamilton, y el Director de la revista "Encuentro Diplomático", Jacques Salinas.

La Denominación de Origen "LA MANCHA" colaboró proporcionando los vinos que se ofrecieron en la recepción, que fueron blancos y tintos jóvenes de las variedades Airén y Tempranillo (Cencibel), respectivamente; junto con vinos de crianza, también de la variedad Cencibel o Tempranillo, todos ellos con etiqueta genérica de la Denominación de Origen. Además, en la recepción se colocó un expositor donde se pudo recoger distintivo material promocional de la D.O.



## Bodegas Peces-Barba

de Orgaz (Toledo)

**Juan Fernando Peces-Barba es el gerente de Bodegas Peces-Barba,**  
una empresa con menos de 4 años de vida.

### ¿Qué destacaría de Bodegas Peces-Barba?

Nuestra pretensión es que la bodega vaya más allá de la elaboración de vino. De hecho, queremos que sea un compendio de encuentro entre la gastronomía, el ocio y el vino, potenciando así la Cultura del Vino, para lo que, entre otras cosas, contamos con sala de catas, una pequeña cuadra de caballos que nos permite organizar exhibiciones ecuestres e, incluso, un restaurante anexo a la bodega, donde se prepara fundamentalmente cocina regional (migas manchegas con huevo frito y jamón ibérico, gachas, liebre con arroz, perdiz silvestre estofada, morcilla de la Finca el Retamar, queso manchego curado, chuletas de lechal a la brasa y por supuesto, mazapán, marquesitas, turrónes de Sonseca).

En cuanto a la bodega en sí, ésta tiene capacidad para elaborar hasta 500.000 kg de uva, almacenándose todo el vino en depósitos de acero inoxidable. También disponemos de un sistema de fermentación controlada por frío regulada por un ordenador central y de dos tinas de roble francés de 10.000 litros de capacidad cada una. Además, la sala de crianza está equipada con 150 barricas de roble francés y americano.

También me parece importante destacar que la bodega está ubicada en el término de Orgaz, concretamente en La Finca El Retamar, un enclave idílico al final del Valle de la Sierra "El Castañar" en los Montes de Toledo y con una altitud media de 745 metros. No obstante



todos nosotros mantenemos una vinculación muy estrecha con Sonseca, pueblo del que procedemos.

### ¿Cómo le surge la idea de crear una bodega?

Este proyecto es un sueño perseguido durante muchos años. No en vano, fue en 1985 cuando se plantaron las primeras viñas de la Finca, que aunque tiene una extensión de unas 650 hectáreas, sólo cuenta con unas 60 hectáreas de viñedo, ya que únicamente se escogieron las más adecuadas para este cultivo. De éstas, un 70 por ciento corresponden a variedades tintas (Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Syrah) y el resto a blancas (Macabeo, Sauvignon Blanc y otras).

Para mí, uno de los días más emotivos fue la inauguración de nuestras instalaciones el pasado mes de enero, ya que tuvimos la suerte de contar con el presidente, José Bono, quien nos alentó a seguir con nuestra idea inicial. Además, al acto inaugural asistieron más de un centenar de personalidades de la vida política y empresarial de Castilla-La Mancha, entre otros, la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, el secretario General Técnico de la Consejería, Javier García, el delegado de Agricultura, Gustavo Martín Aguado, los alcaldes de Orgaz y Sonseca, el Conde de Orgaz y el Conde de Serramagna, etc.

### ¿Cómo afronta el futuro del vino y de su bodega?

Sé que en el mundo del vino hay cada vez más competencia, por ello hay que buscar diferenciarse. Nuestra intención es la de potenciar las exportaciones de vinos a mercados en expansión, como Estados Unidos o China, donde ya estamos haciendo las primeras introspecciones comerciales. En España, confiamos en que la frescura y suavidad de nuestros vinos nos permita posicionarnos con fuerza en un mercado en el que se está incrementando la demanda de vinos aromáticos y fáciles de tomar.

## Cooperativa

### Ntra. Sra. de La Paz

de Villarta de San Juan

**D**avid Tendero Manzanares ostenta el cargo de Gerente de la Cooperativa La Paz de Villarta de San Juan desde hace ya 22 años.

#### ¿Cuántos socios integran su cooperativa?

Actualmente tenemos unos 500 socios. Entre todos poseen unas 3.000 hectáreas de viñedo, que cada vez están más diversificadas gracias a la reconversión del viñedo. De hecho, hoy podemos presumir de contar con viñas de Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Airén y Macabeo.

#### ¿Con qué instalaciones cuenta la bodega?

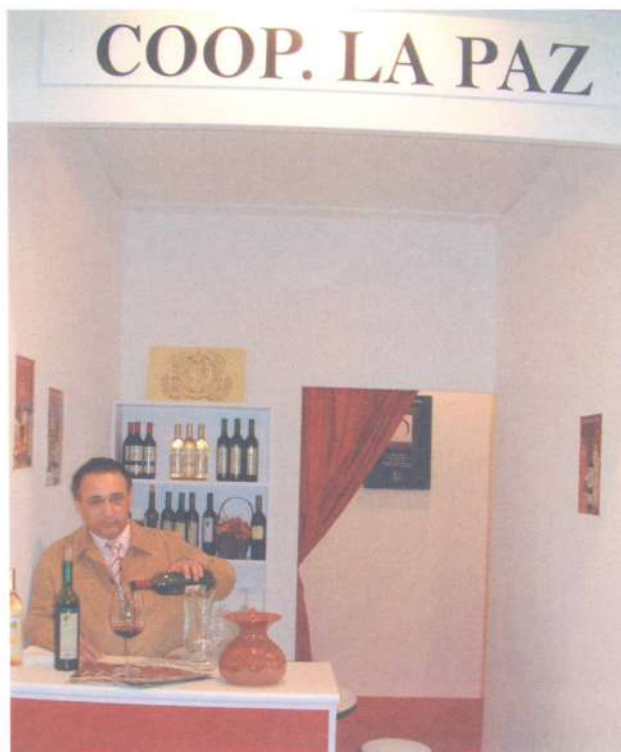
En poco tiempo hemos conseguido que la cooperativa La Paz esté equipada con la última tecnología, porque no en vano hemos desembolsado unos 3 millones de euros en los últimos 5 años, instalando equipos de frío, nuevos autovaciantes para mejorar nuestra capacidad de elaboración de tintos, un mayor parque de barricas, etc.

Precisamente esta gran renovación y el rigor a la hora de trabajar ha posibilitado que seamos una de las primeras bodegas de la región en implantar el Sistema de Calidad ISO 9001-2000.

#### ¿Qué es lo que más destacaría de su bodega?

Además de las mejoras en tecnología mencionadas arriba, en nuestro caso es especialmente reseñable, el haber sido una cooperativa pionera en llevar a cabo un plan de diferenciación de calidad de la uva, un proyecto que iniciamos en la vendimia de 2001 y que nos permite clasificar la uva que traen nuestros socios en tres categorías, pagando según la calidad de la misma. Esto es posible gracias a que incorporamos un aparato de medición que puede valorar hasta 12 parámetros, además de hacerlo de forma rápida, ya que nosotros facilitamos los datos a nuestros socios en menos de un minuto. Lo que sí quiero dejar claro es que, frente a lo que se pueda comentar en muchos foros, el tener un volumen importante, como sucede en La Mancha, no hace que produzcamos con menor calidad, sino todo lo contrario, ya que te permite escoger lo mejor para elaborar los vinos con Denominación de Origen.

Tampoco puedo pasar por alto el capital humano con el que cuenta hoy día la cooperativa, con profesionales enormemente cualificados, como nuestra enólogo, M<sup>a</sup> Paz Isla Rojo.



#### En cuanto al futuro del sector, ¿Cómo lo enfoca su cooperativa?

Además de seguir apostando por la calidad, somos conscientes de que debemos concentrarnos en mejorar nuestra política comercial, que dadas las características de nuestra bodega, debe basarse en la diversificación de la oferta, destinando lo más selecto de nuestras uvas a la producción de vino con D.O., pero sin olvidarnos de otros productos, como los vinos de mesa, los mostos o los destilados. En mi opinión, debemos apostar decididamente por incentivar nuestra presencia en nuevos mercados, sobre todo los de países de la UE.

#### ¿Con cuál de sus vinos se quedaría?

No me atrevo a elegir entre nuestro Matices blanco o Nuestro Tintobel Crianza, ambos acogidos a la D.O., porque cada uno es adecuado para una situación y a los dos les hemos prestado gran dedicación en la elaboración.



Restaurante

# De Vinis

**D**e Vinis es un restaurante ubicado en el Paseo de la Castellana de Madrid, que tres años después de su apertura se ha posicionado como un establecimiento de vanguardia en la recomendación del maridaje entre el vino y la alta cocina, preocupándose por enriquecer cada día su Libro de Bodega, que cuenta ya con más de 300 referencias, lo que le hizo obtener el Premio a la mejor carta de vinos de la II Edición del Salón Internacional del Vino y el título "La Mejor Bodega de España" en el Salón del Gourmet del año 2002.

Además, los vinos en De Vinis pueden degustarse por copas gracias a una cava nitrogenada que permite que el vino una vez abierto no pierda ninguna de sus propiedades. De esta manera, De Vinis ha conseguido que la armonización sólido-líquido adquiriera la relevancia que se merece y que al mismo tiempo la cultura del vino se extienda.

Su jefa de cocina elabora habitualmente una cocina tradicional evolucionada, impulsando una vuelta a una cocina de producto que respete al máximo los sabores y sobre todo el mercado, el género de temporada.



Plantea una gastronomía muy razonada, buscando las mejores combinaciones de sabores y texturas clásicos, siempre interpretadas desde la modernidad, adaptadas a las nuevas técnicas. Una cocina, además, según palabras de Beatriz, "muy clara, que nada más leer la carta sepamos qué nos vamos a encontrar en el plato, sin sorpresas".

Por último, merece la pena resaltar que De Vinis organizó en noviembre de 2003 las Primeras Jornadas dedicadas a la D.O. La Mancha, lo que supuso una oportunidad inmejorable para que esta Zona de Producción demostrara al público de la capital la situación de los vinos manchegos que se están elaborando actualmente y que están cosechando innumerables premios en certámenes nacionales e internacionales, pero que todavía no son los suficientemente conocidos por el gran público.

Para la ocasión, la jefa de cocina en De Vinis diseñó un menú manchego que pudo degustarse a lo largo del mes. Siguiendo con la filosofía de trabajo que distingue a De Vinis, basada en la armonización perfecta entre sólido y líquido, el sumiller Víctor Díaz preparó, en colaboración con la propia D.O., una selección con algunos de los mejores vinos de la zona. Se trata de una iniciativa que permitió conocer la tradicional gastronomía de esta comunidad autónoma y profundizar en los vinos de la mayor región vitivinícola de toda Europa.



# Alimentaria 2004

## Notable aumento de la presencia de las bodegas manchegas



Los vinos de calidad de La Mancha tuvieron una importante representación en Alimentaria, que se celebró en Barcelona entre el 8 y el 12 de marzo y que es la mayor feria de Alimentación de las que existen en España y una de las dos más importantes de Europa.

El Consejo acudió con un stand de 260 m<sup>2</sup> acorde con la nueva imagen de la D.O. y reforzando su imagen de conjunto, pese a que seguía conservando espacios individuales para cada una de las bodegas participantes, algo necesario para mantener cierta intimidad a la hora de establecer contactos comerciales.

El stand del Consejo se caracterizaba por su diseño novedoso y funcional, dejando atrás su tradicional ambientación manchega, y contaba con un espacio común atendido por profesionales de la sumillería y azafatas, además de por el propio personal del Consejo Regulador, en el que los visitantes pudieron degustar los vinos manchegos de las empresas participantes que, por lo general, valoraron positivamente su presencia en la feria y los contactos obtenidos en ella, si bien, también comentaron que la enorme competencia

existente en el sector hacía cada vez más difícil la realización de operaciones comerciales.

Pero, además del stand del Consejo Regulador, que agrupó a 22 bodegas manchegas, frente a las 14 de la edición anterior, también acudieron numerosas empresas con stand propio, como es el caso de Bodegas Ayuso, Bodegas Aresán, el Grupo Solís Vitners, Bodegas Torriquer, Bodegas Fontana, Bodegas Mazorral o Viñedos y Bodegas Muñoz.

Tanto el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, como su secretario, Alfonso Alonso, acudieron a la feria para acompañar a las bodegas y para mantener reuniones de interés con medios de comunicación especializados y otros organismos con especial interés para la entidad encargada de velar por la calidad de los vinos de La Mancha.

Por otro lado, la Consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez, junto con el director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla, Alipio Lara, también visitó el stand del Consejo y saludó a todas las bodegas participantes, animándolas a seguir promocionando sus vi-

nos, ya que este es el mejor camino para que nuestra región ocupe el lugar que le corresponde en el panorama vitivinícola internacional.

Además, en el stand de la Junta de Comunidades en Alimentaria también estuvieron presentes bodegas acogidas a la D.O., como Bgas. Hermanos Rubio o Vinos y Bodegas, además de otras de producción ecológica (Explotaciones Hermanos Delgado, S.L. de Socuéllamos, Jesús Sánchez-Mateos Campo - Bgas. La Tercia de Alcázar de San Juan -, Coop. San Isidro de Villanueva de Alcardete y Coop. Jesús del Perdón de Manzanares) y de otras que acudieron re-



presentadas por sus municipios, como es el caso de la Coop. Santa Catalina de La Solana.

En definitiva, se puede concluir que Alimentaria, donde el Consejo Regulador "LA MANCHA" ha tenido una destacada presencia desde su creación, a mediados de los 70, es un escaparate ideal para que los vinos de calidad manchegos muestren sus excelentes cualidades ante los principales distribuidores de vino y los restauradores, no sólo de España, sino de toda Europa.

Finalmente señalar que el expositor de la Denominación de Origen estuvo situado en el salón dedicado exclusivamente al vino, Intervin, en que están presentes vinos y Zonas de Producción de todas las partes del mundo, y que en 2004, debido a la gran afluencia de público, cambió su tradicional ubicación en Plaza de España, posibilitándose así la tan demandada ampliación de espacio por parte de los expositores.



En conjunto, dentro del stand del Consejo Regulador había 1 bodega de Albacete, 12 de Ciudad Real, 3 de Cuenca y 6 de Toledo:

#### Albacete

Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo.

#### Ciudad Real

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso.  
 Bodegas Montalvo Wilmot de Argamasilla de Alba.  
 Bodegas Romero de Ávila Salcedo, S.L. de La Solana.  
 Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan.  
 Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos.  
 Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos.  
 Coop. La Unión de Alcázar de San Juan.  
 Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares.  
 Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Villarta de San Juan.  
 Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso.  
 Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso.  
 Vinos y Bodegas, S.A. de Socuéllamos.

#### Cuenca

Bodegas Campos Reales (Coop. Ntra. Sra. del Rosario) de El Provencio.  
 Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo.  
 VIALCON de San Clemente.

#### Toledo

Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden.  
 Bodegas Peces-Barba, S.L. de Sonseca.  
 Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas  
 Finca LaBlanca, S.L. de Puebla de Almoradiel  
 S.A.T. Bodegas Verdúguez de Villanueva de Alcardete.  
 Vihucas de Villanueva de Alcardete.



Nueva Marca

**CASTILLO GUIJOSA**

Bodegas Mazorral (Rostoy, S.A.).  
Polígono Industrial El Salvador, 69-70-71  
02630 La Roda (Albacete)  
Teléfono: 967 445 027  
Fax: 967 443 080  
Correo electrónico: mazorral@mazorral.com  
Página Web: www.mazorral.com



**Sauvignon Blanc**

**Fase visual:** amarillo dorado pálido, muy limpio y brillante.

**Fase olfativa:** muy fino en nariz, limpio, fresco y con gran intensidad aromática.

**Fase gustativa:** recuerdos a frutas tropicales (piña, kiwi, maracuya, etc.), sabroso en boca y con un largo postgusto de gran estructura y equilibrio. Muy persistente.

Nueva Marca

**MORGANTE**

Morgante, S.L.  
Teléfono/Fax: 967 218 300  
Correo electrónico:  
morgante@morgante.biz  
Página web: www.morgante.biz



**Crianza 1999**

**Fase visual:** color rojo rubí, limpio y brillante, de capa media.

**Fase olfativa:** aromas a frutos maduros, con notas de madera nueva.

**Fase gustativa:** paso de boca agradable, con taninos suaves y dulces, resultando equilibrado.



Nueva Marca

**MAESE PEDRO**

Vinos y Bodegas, S.A.  
Ctra. de las Mesas, Km. 1  
13630 Socuéllamos  
(Ciudad Real)  
Teléfono: 926 531 067  
Fax: 926 532 249  
Correo electrónico:  
export@vinosybodegas.com  
Página web: www.vinosybodegas.com



**Tinto**

**Fase visual:** color rojo cereza con reflejos rubí.

**Fase olfativa:** frutuosidad aromática.

**Fase gustativa:** estructurado, suave y de consguido equilibrio. En vía retronasal es vivaz y alegre.

Nueva Marca

**FINCA CERRADA**

Vinícola de Tomelloso, S.C.L.  
Ctra. de Albacete, Km. 130  
13700 Tomelloso (Ciudad Real)  
Teléfono: 926 513 004  
Fax: 926 538 001  
Correo electrónico:  
ventas@vinicolatomelloso.com  
Página web:  
www.vinicolatomelloso.com



**Crianza 2000**

**Fase visual:** Cereza granate brillante.

**Fase olfativa:** perfecta conjunción de las notas de madera noble con los aromas primarios.

**Fase gustativa:** paso de boca goloso y persistente, manteniendo un retrogusto suave y vivo, que es resultado de su cuidada crianza.

Nueva Marca

**MARQUÉS DE CAZA**

Coop. Cristo de la Vega  
General Goded, 6  
13630 Socuéllamos (Ciudad Real)  
Teléfono: 926 530 388  
Fax: 926 530 024  
Correo electrónico:  
cristo.vega@interbook.net  
Página web: www.bodegascrieve.es



**Tempranillo**

**Fase visual:** color cereza intenso con matices violáceos.

**Fase olfativa:** sus intensos aromas primarios recuerdan a la variedad de la que procede.

**Fase gustativa:** fresco, ligero y suave en boca.

Nueva Presentación

**SEÑORÍO DE LOS SANTOS**

Explotaciones Hermanos Delgado, S.L.  
Ctra. Los Santos, Km. 5  
13630 Socuéllamos (Ciudad Real)  
Teléfono: 625 339 887  
Fax: 926 532 645  
Correo electrónico:  
info@bodegaehd.com  
Página web: www.bodegaehd.com



**Tempranillo 2003**

**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

**COLOMÁN**

S.A.T. Colomán  
Goya, 17  
13620 Pedro Muñoz (Ciudad Real)  
Teléfono: 926 586 410  
Fax: 926 586 656  
Correo electrónico:  
coloman@satcoloman.com  
Página web: www.satcoloman.com



**Rosado 2003**

**Fase visual:** color rosa con tonalidades grosella.  
**Fase olfativa:** potentes aromas a frutos rojos, frambuesa y fresa.  
**Fase gustativa:** paladar suave, carnoso y delicado, con un toque ácido que le da frescura.

Nueva Presentación

**JULIÁN SANTOS**

Bodegas J. Santos, S.L.  
Sagunto, 6  
45850 Villa de Don Fadrique (Toledo)  
Teléfono: 925 195 120  
Fax: 925 195 650  
Correo electrónico:  
EXPORTJSANTOS@telefonica.net



**Airén 2003**

**Fase visual:** color amarillo pálido y muy limpio.  
**Fase olfativa:** recuerdos a piña y frutas tropicales.  
**Fase gustativa:** redondo, bien estructurado y largo, con notas dulces.

Nueva Presentación

**MUZARAQUE**

Coop. La Unión  
Mosaicos, 55  
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)  
Teléfono: 926 541 371  
Fax: 926 545 678  
Correo electrónico:  
launion@ucaman.es



**Airén**

**Fase visual:** color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.  
**Fase olfativa:** intenso aroma a fruta fresca con toques florales.  
**Fase gustativa:** en boca es equilibrado y ligeramente ácido.

Nuevo Varietal

**CANFORRALES**

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



**Syrah 2003**

**Fase visual:** con mucho color, casi violeta.  
**Fase olfativa:** predominan los aromas a grosella negra y recuerdos de mora y pimienta.  
**Fase gustativa:** agradable y sedoso paladar, casi sin astringencias, a pesar de su juventud. Muy afrutado, pero con buena concentración y estructura.

Nuevo Varietal

**VERDESOL ARESÁN**

Bgas. Hnos. Arenas Sánchez, S.L.  
(ARESÁN)  
02600 Villarrobledo (Albacete)  
Teléfono: 902 110 510  
Fax: 902 110 550  
Correo electrónico:  
correo@bodegasaresan.es  
Página web: www.bodegasaresan.es



**Chardonnay 2003**

**Fase visual:** amarillo pálido y pajizo, limpio y brillante.  
**Fase olfativa:** aromas elegantes de gran intensidad a flores blancas, frutas tropicales y cítricos.  
**Fase gustativa:** de estructura y cuerpo lleno de vida, penetrante.

Nuevo Reserva

**LA VILLA REAL**

Coop. La Remediadora  
Alfredo Atienza, 149-151  
02630 La Remediadora (Albacete)  
Teléfono: 967 440 600  
Fax: 967 441 465  
Correo electrónico:  
remediador@ucaman.es  
Página web: www.laremediadora.com



**Reserva Cencibel 1999**

**Fase visual:** color rojo cereza con ribetes teja.  
**Fase olfativa:** aromas a frutas maduras y especias.  
**Fase gustativa:** carnoso, bien estructurado, potente y redondo.

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

## cierra con un balance positivo su p



**L**as 15 bodegas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" que han asistido al Salón Internacional del Club de Gourmets dentro del stand del Consejo Regulador han valorado muy positivamente su asistencia, ya que han sido miles los visitantes, sobre todo restauradores, que han acudido a esta cita y se han animado a probar los vinos de la D.O.

Entre otras personalidades, la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, saludó personalmente a todas las bodegas manchegas participantes, animándolas a seguir con el impulso promocional que están realizando y que poco a poco está dando sus frutos.

De hecho, según indicaron los propios responsables de las bodegas participantes, "resulta evidente que los visitantes valoran cada vez más los vinos de La Mancha, pero aún son muchos los que desconocen la importante mejora que han tenido

nuestros vinos en los últimos años".

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, que también visitó el Salón del Gourmet, incidió en el incremento que tenido la presencia de las bodegas manchegas en esta Feria en los últimos años, lo que deja constancia de que cada vez hay una mayor conciencia por dar a conocer nuestros productos, que es el paso en el que nos debemos centrar, puesto que la calidad de los vinos de la D.O. es algo que ya nadie se atreve a discutir, aunque sí que es cierto que el crecimiento que está experimentando La Mancha está mucho más asentado en los mercados exteriores.

El stand del Consejo tenía una línea muy similar al utilizado en Alimentaria, manteniendo cada bodega un espacio individual, si bien, sus dimensiones para esta ocasión eran de unos 130 m<sup>2</sup>, quedando situado en el principal recinto de la Feria, el Pabellón de Cristal de la Casa de Campo.

# resencia en el Gourmets

También hay que recordar que el Salón Internacional del Club de Gourmets se ha celebrado entre el 19 y el 22 de abril y está dedicado a los productos y bebidas de calidad, contando con una destacada presencia de importadores, distribuidores, restauradores, prensa especialidades y otras personalidades con interés en el mundo del vino.

Además, la elevada asistencia de público ha sido posible, entre otros motivos a que el Consejo remitió una carta con los vinos recomendados por las bodegas asistentes a más de 800 establecimientos de Madrid.



## Listado de bodegas de la D.O. LA MANCHA que participan en el Salón de Gourmet

1. Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).
2. Bodegas J.R. Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).
3. Bodegas Mazorral (Rostoy, S.A.) de La Roda (Albacete).
4. Bodegas Montalvo Wilmot de Argamasilla de Alba (Ciudad Real).
5. Bodegas Romero de Ávila Salcedo, S.L. de La Solana (Ciudad Real).
6. Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).
7. Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
8. Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
9. Coop. La Unión de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).
10. Coop. Ntra. Sra. de Criptana de Campo de Criptana (Ciudad Real).
11. Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Villarta de San Juan (Ciudad Real).
12. Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).
13. Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).
14. Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).
15. Vinos y Bodegas, S.A. de Socuéllamos (Ciudad Real).



## Premios a la Calidad de los VINOS NUEVA COSECHA 2003

**E**l pasado día 15 de abril tuvo lugar la entrega de premios del XVII Concurso a la Calidad de los Vinos Nuevos 2003 de la Denominación de Origen "LA MANCHA", un certamen que está reconocido por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el Ministerio de Agricultura y la Unión Europea.

Además del propio presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, a dicho acto asistieron, entre otros, la Consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades, Mercedes Gómez; el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares; el teniente de alcalde de Alcázar de San Juan, Ángel Parreño; el Delegado de Agricultura, Esteban Esquinas; el presidente de UCAMAN, Alejandro Cañas, y una numerosa representación de bodegueros y medios de comunicación.

Destacar también que, tras la entrega de premios propiamente dicha, el profesor de la Universidad de La Rioja y de la Escuela Superior de Enología del País Vasco, Juan Carlos Sancha, ofreció una interesante conferencia a los asistentes, dirigida fundamentalmente a los vitivinicultores presen-

tes. La charla versó sobre la "Evolución de la viticultura española y su influencia en la calidad de los vinos destinados a crianza", un tema de especial vigencia para las bodegas de la D.O., que en los últimos años han incrementado exponencialmente su producción de vinos envejecidos en barrica, sobre todo crianzas, pero también reservas o grandes reservas.

En su discurso, Martín Zarco insistió en que en este concurso participaban 505 muestras de vino (181 blancos, 56 rosados y 266 tintos) de 244 bodegas de elaboración acogidas a la D.O. LA MANCHA, todas ellas sometidas a cata ciega, que es el método más eficaz para asegurar la imparcialidad, y analizadas químicamente por la Estación de Viticultura de Alcázar de San Juan.

La Cata final se realizó por un Jurado Nacional y ante notario, estando compuesto el jurado por:

- Mariano Castellanos, presidente de la Asociación de Maîtres y Camareros de España.
- José Calvo Roca, representante de los consumidores.
- Joaquín Muñoz Coronel, representante de la prensa especializada.
- Alfonso Gutiérrez Vázquez, sumiller del restaurante Santo Mauro de Madrid y Premio "Joven 2003" de la D.O. LA MANCHA.
- Antonio Quintanilla, miembro de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha.

-Antonio Yébenes, técnico del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

- José Luis Barco Lizano, coordinador del Comité de Cata del C.R.D.O. LA MANCHA.

El presidente del Consejo también felicitó a las bodegas por haber conseguido que la media de las calificaciones de los vinos de la añada 2003 supere a los del año anterior, manteniendo así la línea de mejora que sigue esta Denominación de Origen desde hace años, la cual sólo necesita de un aumento acorde de las ventas, por lo que también destacó que en los tres primeros meses del año las ventas de embotellados con D.O. LA MANCHA hayan seguido creciendo a un ritmo importante, pese a que el 2003 ya fue el mejor año de la historia para las exportaciones de vino acogidos a la Denominación de Origen.

A su vez, la Consejera de Agricultura valoró las enormes posibilidades de expansión que tiene nuestra región tras la reconversión varietal, siempre que las bodegas apuesten decididamente por la comercialización. Por ello, afirmó que la creación de la futura Fundación para la Promoción del Vino, dotada con un presupuesto considerable, sería un instrumento esencial para que el producto agroalimentario más importante de Castilla-La Mancha sea más conocido y, por lo tanto, más valorado.

## LISTADO DE BODEGA GANADORAS

### VINOS BLANCOS

- 1º. **"S.A.T. SANTA RITA"** de Mota del Cuervo (Cuenca).  
Variedad: Macabeo o Viura.
- 2º. **"COOP. LA UNIÓN AB"** de Tarazona de La Mancha (Albacete).  
Variedad: Macabeo o Viura.
- 3º. **"COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO"** de El Provencio (Cuenca).  
Variedad: Macabeo o Viura.

### VINOS ROSADOS

- 1º. **"COOP. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS"** de Sonseca (Toledo).  
Variedad: Cencibel - Garnacha.
- 2º. **"VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L."** de Tomelloso (Ciudad Real).  
Variedad: Cabernet Sauvignon.
- 3º. **"VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L."** de Noblejas (Toledo).  
Variedad: Cencibel o Tempranillo.

### VINOS TINTOS:

- 1º. **"COOP. EL PROGRESO"** de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).  
Variedad: Cencibel o Tempranillo.
- 2º. **"COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO"** de El Provencio (Cuenca).  
Variedad: Cencibel o Tempranillo.
- 3º. **"S.A.T. SANTA RITA"** de Mota del Cuervo (Cuenca).  
Variedad: Cabernet Sauvignon.



## LISTADOS DE VINOS Y BODEGAS FINALISTAS

### BLANCOS

|                                |              |                                    |
|--------------------------------|--------------|------------------------------------|
| COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS      | AIREN 2003   | TOMELLOSO (Ciudad Real)            |
| COOP. NTRA. SRA. DE LAS NIEVES | AIREN 2003   | ALMAGRO (Ciudad Real)              |
| COOP. SAN ISIDRO               | AIREN 2003   | BELMONTE (Cuenca)                  |
| COOP. NTRA. SRA. DEL ESPINO    | AIREN 2003   | MEMBRILLA (Ciudad Real)            |
| COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ     | AIREN 2003   | CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)        |
| COOP. LA REMEDIADORA           | AIREN 2003   | LA RODA (Albacete)                 |
| VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ S.L.   | AIREN 2003   | NOBLEJAS (Toledo)                  |
| COOP. SAN ISIDRO               | AIREN 2003   | PEDRO MUÑOZ (Ciudad Real)          |
| BODEGAS NARANJO S.L.           | AIREN 2003   | CARRIÓN DE CALATRAVA (Ciudad Real) |
| AGROCINEGÉTICA JOMA S.L.       | MACABEO 2003 | VILLARROBLEDO (Albacete)           |

### ROSADOS

|                           |          |                                   |
|---------------------------|----------|-----------------------------------|
| COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS | CENCIBEL | TOMELLOSO (Ciudad Real)           |
| BODEGAS AYUSO S.L.        | CENCIBEL | VILLARROBLEDO (Albacete)          |
| COOP. LA UNIÓN AB         | CENCIBEL | TARAZONA DE LA MANCHA (Albacete)  |
| COOP. PURÍSIMA CONCEPCIÓN | GARNACHA | CASAS DE FERNANDO ALONSO (Cuenca) |
| VINÍCOLA DE CASTILLA S.A. | GARNACHA | MANZANARES (Ciudad Real)          |

### TINTOS

|                              |                    |                                   |
|------------------------------|--------------------|-----------------------------------|
| MANVI S.A.                   | CENCIBEL           | VILLARROBLEDO (Albacete)          |
| I.V. LOS CANDEALES S.L.      | CENCIBEL           | DAIMIEL (Ciudad Real)             |
| COOP. PURÍSIMA CONCEPCIÓN    | CENCIBEL           | CASAS DE FERNANDO ALONSO (Cuenca) |
| COOP. SAN ISIDRO             | CENCIBEL           | LAS PEDROÑERAS (Cuenca)           |
| COOP. NTRA SRA DE LA MUELA   | CENCIBEL           | CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)       |
| COOP. LA MAGDALENA           | CENCIBEL           | CASAS DE HARO (Cuenca)            |
| COOP. NTRA SRA DE LA PAZ     | CENCIBEL           | CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)       |
| VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ S.L. | SYRAH              | NOBLEJAS (Toledo)                 |
| FINCA EL RETAMAR S.L.        | MERLOT             | ORGAZ (Toledo)                    |
| FINCA ANTIGUA S.A.           | CABERNET SAUVIGNON | LOS HINOJOSOS (Cuenca)            |
| COOP. NTRA SRA DE LA PAZ     | CABERNET SAUVIGNON | CORRAL DE ALMAGUER (Toledo)       |



**LA D.O. LA MANCHA  
CONSIGUE LAS MEDALLAS  
DE ORO Y PLATA EN EL  
CONCURSO  
"JOVEN AIRÉN 2003"**

Los resultados alcanzados por los vinos de la D.O. en el concurso "Joven Airén 2003", organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, han sido extraordinariamente buenos, alcanzando las Medallas de Oro y Plata, y dejando constancia de la excelente calidad de los vinos Airén que están elaborando actualmente nuestras bodegas.

La Medalla de Oro correspondió a la marca "YUGO", un vino de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real), mientras que la Plata fue para el "CASTILLO DE ALHAMBRA", comercializado por Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

La entrega de premios, presidida por la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, se celebró el pasado día 25 de marzo en el Castillo de Pilas Bonas de



Manzanares y contó con la presencia de numerosas personalidades de la vida política y empresarial de nuestra región, así como de las principales bodegas de la zona.

También conviene recordar que 6 de los 10 finalistas del concurso han sido vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

El resto de finalistas fueron:

- **Torre de Gazate:** Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).
- **Clavelito:** Cooperativa Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo).
- **Altovela:** Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo).
- **Allozo:** Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

**BODEGAS MAZORRAL PRESENTA SUS VARIETALES CASTILLO GUIJOSA**

En la última edición de Alimentaria, Bodegas Mazorral, con sede en La Roda (Albacete) presentó su nueva gama de vinos monovarietales CASTILLO GUIJOSA, unos vinos acogidos a la D.O. La Mancha.

Se trata de vinos elaborados por la familia Sánchez Serrano a partir de uvas cuidadosamente seleccionadas de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, y Sauvignon Blanc con un número limitado de botellas. Esta nueva marca está desti-



nada al sector de hostelería, y tanto a los mercados nacionales como a exportación.

Con Castillo Guijosa, los propietarios de Bodegas Mazorral continúan en la línea que enmarcó desde un principio la filosofía de esta joven empresa; elaborar vinos de alta calidad, elegantes y armoniosos, capaces de satisfacer los paladares más exigentes. Para conseguirlo, los vinos se elaboran bajo un estricto control, que se inicia sobre las vides y la vendimia a pie de finca y que acaba sólo cuando el vino es entregado al cliente. Por otro lado, destacan las modernas instalaciones de la bodega, dotadas de los más modernos sistemas de control sobre los distintos procesos de elaboración, crianza o embotellado, junto con el mimo y cariño de los técnicos, hacen posible que el resultado sean unos vinos sorprendentes, reconocidos ya en los cinco continentes.

**RUSIA SE INTERESA POR LOS VINOS DE LA D.O. LA MANCHA**

Coincidiendo con la Feria de Alimentación Prodexpo, celebrada en Moscú el pasado mes de febrero, el Director y Enólogo de Bodegas Centro Españolas y portavoz de la Comisión de Control de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Miguel Ángel Valentín, ha impartido un seminario en la Universidad Central de Moscú con el título "El proyecto Allozo como pionero de la gran reconversión vitivinícola en La Mancha" que estuvo

dirigido fundamentalmente a distribuidores rusos y profesionales del mundo de la hostelería y la restauración. Valentín centró su charla en la impresionante transformación que está viviendo La Mancha en los últimos años, no sólo por la renovación tecnológica que están realizando las bodegas, sino fundamentalmente por la reestructuración varietal, que ha conseguido convertir a la región en la mayor productora de vinos tintos de España y, por ende, del mundo probablemente.



## EL CONSEJO REGULADOR PREPARA SU CONVERSIÓN EN ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL

**E**n la mañana del día 15 de abril se celebró un Pleno Extraordinario de los vocales del Consejo Regulador "LA MANCHA", al que se invitó a todas las organizaciones profesionales involucradas en el sector del vino, con el fin de escuchar a todos los sectores y lograr el máximo consenso posible a la hora de decidir la transformación del Consejo Regulador en una interprofesión, tal y como recoge la Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

En primer lugar, se valoró positivamente por todos que, tras la reunión mantenida el 13 de abril entre el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín-Zarco, y el, hasta hace poco tiempo, Director General de Mercados Alimentarios, Francisco Mombiela, en la que este último aseguró que el Consejo Regulador mantendrá sus funciones hasta que finalice el proceso de transformación del mismo en Organización Interprofesional Agraria.

Destacar también la presencia de algunas de las figuras más representativas del mundo del vino, no sólo en Castilla-La Mancha, sino en España, como el secretario y el director general de la Federación Española del Vino (FEV), Pau Roca Blasco y Rafael del Rey Salgado, respectivamente; el portavoz de la sectorial de vinos de la Unión de Cooperativas de Castilla-La Mancha (UCAMAN) y el técnico vitivinícola de esta organización, Ángel Villafranca y Bienvenido Amorós, respectivamente; Manuel Civera Tejuca de la Asociación Regional de Empresario Vitivinícolas de Castilla-La Mancha (ASEVICAMAN); y Bienvenido Muñoz, presidente de la rama de vinos de la Confederación de

Empresarios de Castilla-La Mancha (CECAM).

En cuanto a los sindicatos agrarios, además de sus representantes en el Pleno del Consejo, asistieron representantes de COAG, Florencio Rodríguez, vicepresidente regional de ASAJA, o de Julián Morcillo, secretario de acción sindical de UPA.

En la reunión se acordó, por unanimidad, solicitar una moratoria de la Ley regional del Vino hasta el próximo 31 de diciembre y comenzar a trabajar en la creación de la interprofesional, estableciendo reuniones mensuales para tratar de establecer las bases y los plazos para la creación de la citada Interprofesión, así como de las normativas que la regirán.

El presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, valoró muy positivamente asistencia de todos los sectores implicados dada la importancia que tenía esta reunión para el futuro de la D.O. LA MANCHA y agradeció personalmente la voluntad de colaboración que estaban mostrando con el Consejo en un momento clave para el sector vitivinícola regional, puesto que estamos en pleno proceso de adaptación a los requisitos que expone la Nueva Ley del Vino de Castilla-La Mancha y es muy importante que las Normas de Interprofesión que desarrolle la D.O. LA MANCHA nazcan con vocación de futuro y que sean lo más prácticas posibles para las bodegas y viticultores, favoreciendo que estas continúen en su línea de obtención de vinos de calidad, una realidad que ya está ocurriendo, pero que aún no es lo suficientemente conocida por el consumidor.

## FERIA DE LOS SABORES DE LA TIERRA DE DON QUIJOTE



El pasado día 13 de abril tuvo lugar la presentación de la Feria de Alimentación y Artesanía "Los Sabores de la Tierra del Quijote" en el gran Casino de Madrid, un acto que contó con la presencia de numerosos medios de comunicación y, entre otras personalidades, el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, y la Consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez.

La feria, organizada por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y la Cofradía del

Queso Manchego, también cuenta con la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" y se celebrará en mayo de 2005, coincidiendo con el IV centenario de la publicación del Quijote. No obstante, en mayo de este año, concretamente los días 7, 8 y 9, se han organizado varios actos de presentación del citado evento, en Alcázar, donde el Presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, también se sumó al Alcalde y a la Consejera en la presentación.

## CONVENIO CON LA DIPUTACIÓN DE CUENCA

El pasado día 20 de abril tuvo lugar la firma de la renovación del Convenio de Colaboración entre el Patronato de Promoción Económica y Turística de Cuenca, dependiente de la Diputación Provincial, y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA". En dicho acto, la Diputación se comprometió a aportar 12.000 euros para la realización de todo tipo de acciones enca-

minadas a promocionar el vino de la Denominación de Origen.

En la firma del convenio estuvieron presentes el Presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, y el Presidente del Patronato de Promoción Económica y Turística de Cuenca, José Carricondo.

Martín Zarco agradeció a la

Diputación el apoyo prestado a la Denominación de Origen "LA MANCHA" y aseguró que actos como éste le llenaban de satisfacción porque para el Consejo Regulador "es muy importante que nuestras instituciones provinciales acepten con la sensibilidad de la Diputación de Cuenca la necesidad de ayudar en la promoción de los vinos de la región".

Por su parte, el presidente del Patronato aclaró que esta colaboración que mantienen la Diputación y el Consejo se inició en 1996 y desde entonces el convenio se viene renovando anualmente, reforzando así las acciones conjuntas para la promoción del vino.

Ese mismo día, Gregorio Martín Zarco, acompañado por el secretario del Consejo Regulador, también visitó la sede de Caja Rural de Cuenca y de Caja Castilla-La Mancha para volver a solicitar su colaboración en el proyecto promocional que está desarrollando la D.O. LA MANCHA en el año 2004.



# El Consejo Regulador incrementa sus esfuerzos para obtener la UNE-45011



**T**ras la obtención de la Norma Internacional de Calidad ISO-9001-2000 a finales del año 2002, siendo una denominación de origen pionera en conseguirlo, el Consejo Regulador "LA MANCHA" pasó satisfactoriamente la auditoría de revisión anual, que tuvo lugar el pasado día 5 de marzo.

En estos momentos el Consejo está centrando sus esfuerzos en la consecución de la Norma UNE-45011, para lo que ya está trabajando desde hace tiempo, siendo una vez más pionera en un proceso que puede suponer una nueva característica diferenciadora para los vinos acogidos dentro del contexto internacional de vinos de calidad.

El sistema de Calidad de la ISO-9001-2000, otorgado por la certificadora SGS ICS IBÉRICA, S.A. y para cuya obtención el Consejo contó con el asesoramiento de GESTRA, ha supuesto una mejora clara en temas como el servicio ofrecido en el registro de viñedos y bodegas, o el control y seguimiento de las labores de los vinos de calidad, pero, si conseguir la citada Norma ha supuesto para el Consejo ser capaz de optimizar sus recursos al homogeneizar el procedimiento de trabajo, la UNE-45001, que tiene carácter europeo, puede ser aún más importante, sobre todo si tenemos en cuenta que la nueva Ley del Vino exige que la certificación de calidad de las denominaciones de origen se debe hacer por una empresa o entidad que esté en posesión de la UNE-45011.

Precisamente para obtener la nueva certificación el Consejo está realizando una exhaustiva actualización de todos los viñedos inscritos en la D.O., que superan las 191.000 hectáreas. Para ello se ha desarrollado una ficha de campo en la que se contemplan los diferentes aspectos contemplados por el Reglamento del Consejo Regulador en lo que a control de viñedo se refiere.

Además de la localización específica de la viña (municipio, paraje, polígono y parcela), en la ficha se detallan muchos otros datos: año de plantación y de injerto; el sistema de plantación (tradicional o espaldera) y el marco (marco real, tresbolillo, rectangular u otros); la variedad, si es regadío o seco, el número de cepas por hectárea, e incluso, si la recolección de la uva se realiza de forma manual o mecánica.

En definitiva, lo que se pretende conseguir con esta medida es asegurar que todos los viñedos acogidos cumplan con los requisitos de Certificación y las Normas de Producción del C.R.D.O. LA MANCHA, lo que sin duda redundará en la calidad de los vinos manchegos, ya que se hace un riguroso control de la trazabilidad.

Por lo que se refiere a las bodegas, también se ha avanzado claramente, puesto que la actualización de los datos se basa en el nuevo Informe Técnico que están rellenando los inspectores de Control de Calidad del Consejo, en los que se especifican todas las características y datos relevantes de la bodega, desde su año de fundación o el personal que trabaja en ella, hasta las especificaciones concretas de la tecnología con que cuenta para la elaboración de vinos de calidad (estrujadoras de rodillos o centrifugas, escurridores estáticos o desvinadores, tipo de prensa o de filtros).

Tampoco se pasan por alto los datos que se refieren a la recepción de la uva, el tipo de laboratorio con que cuenta la bodega (elemental o de control), si efectúan elaboraciones especiales (vinificación continua, maceración carbónica, fermentación controlada o fermentación en barrica), el número y tipo de depósitos, el parque de barricas (si son de roble francés, americano o de cualquier otro origen, así como la antigüedad de las añadas y el tiempo de crianza: crianza, reserva y gran reserva), la maquinaria que utilizan para el embotellado, etc.

Indicar que también se está intensificando el seguimiento y control sobre todos los vinos embotellados con Denominación de Origen "LA MANCHA", revisando exhaustivamente todos los movimientos de vinos embotellados y las existencias en bodega.

En definitiva, se trata de una apuesta importante con la que se pretende ofrecer, tanto a los inscritos, como a los consumidores de vinos manchegos, la máxima garantía de calidad en todos los procesos y sectores que protege y ampara la D.O., lo que sin duda redundará en el reconocimiento del propio sector vitivinícola y de los líderes de opinión consolidados.



## Evolución de la viticultura española y su influencia en la calidad de los vinos destinados a crianza

*Esquema-resumen de la ponencia ofrecida por Juan Carlos Sancha, profesor de la Universidad de La Rioja y de la Escuela Superior de Enología del País Vasco, en el pasado día 15 de abril en la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA".*



### Evolución de la viticultura en los últimos años

“Evolución vitícola versus calidad del vino”



Consejo Regulador de la D.O. Mancha  
Alcázar de San Juan  
15 de abril de 2004

Juan Carlos Sancha González

### Influencia de la edad del viñedo en los antocianos

- El viñedo viejo alcanza un contenido inicial más alto de antocianos (maduración fenólica más temprana), lo que permite adelantar la vendimia
- El viñedo joven tiene mayor fluctuación del contenido de antocianos en la maduración (el viejo es más estable)
- La viña joven necesita más tiempo para alcanzar el valor máximo de antocianos

**T**omamos como punto de partida la evolución que ha habido en el modelo de calidad vitivinícola y que éste, además es subjetivo (cada persona tiene un concepto de uva o vino de calidad diferente) y se compone de muchos factores a menudo ajenos al vino.

Por ejemplo, es distinto en Europa que en los países del Nuevo Mundo, varía en cada zona vitivinícola y está influenciado por modas, como en el caso de los vinos varietales, que han pasado del reinado de la Cabernet Sauvignon a la llegada de variedades hasta hace poco minoritarias, como la Zinfandel (Estados Unidos) o la Carmenère (Chile), pasando por la Merlot o la Syrah. De hecho, cada vez hay más voces que hablan de la defensa del patrimonio genético de las variedades autóctonas, a la vez que la diversidad varietal está caracterizando cada vez más las viñas españolas.

También está claro que “las preferencias” de la gente son claramente modificables por la promoción y la publicidad, por lo que el gasto en esta apartado se debe incrementar sustancialmente en Denominaciones de Origen como “LA MANCHA” si quieren que sus vinos lleguen a los puestos de privilegio. Por suerte o por desgracia, las recomendaciones de los líderes de opinión son fundamentales a la hora elegir un vino, aunque no coincidan plenamente con el gusto del que lo compra.

Si en los 70/80 se preferían los vinos con poca capa de color y mucha crianza en bodega y botella, mientras que en los 90 se



pasa a valorar más a los vinos con mucho color, y de "alta expresión" en los que la edad ya no es un factor decisivo de calidad, cómo podemos saber que las opciones que ahora se están eligiendo en la plantación de viñas serán las correctas.

En muchas zonas vitivinícolas ha habido un cambio en la localización del viñedo, lo que, entre otras cosas, hace que hablemos de viñas jóvenes, muchas de ellas en espaldera, con menor perfil antociánico. Tampoco podemos perder de vista que la disminución de la densidad de plantación no es demasiado positiva para lograr calidad.

Por otro lado, hoy día las técnicas de mejora del control de la vid son muy buenas y la especialización de los viticultores y bodegueros es mucho mayor. Esto, sumado a la mayor concienciación por respetar el medio ambiente y a la aplicación de sistemas de diferenciación de la calidad de la uva recepciónada en bodega y a otros muchos adelantos provoca que se puedan elaborar vinos muy buenos si partimos de una buena materia prima.

Por último, también debemos tener en cuenta que el consumo de vino en España ha caído de los 46 litros de 1987 hasta los 28,2 de 2003. Además, el único sector del vino que crece es el de los vinos de calidad, como sucede con los vinos con Denominación de Origen. También debemos valorar muy positivamente que los vinos de España están de moda en muchos países, lo que ha producido que las exportaciones hayan crecido en los últimos años.

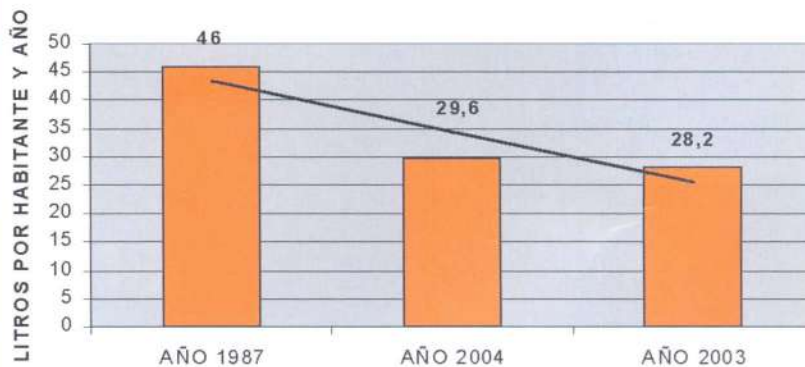
## Influencia de la edad del viñedo en los antocianos

- El viñedo viejo alcanza un mayor contenido antociánico total
- El viñedo viejo presenta un mejor perfil antociánico
- Los derivados acilados (acetilados y paracumarilados) son mayores en los viñedos viejos lo que permiten que el color sea más estable y se obtengan rojos más azulados

## Mayor nivel técnico en las explotaciones.

- Hay más profesionalidad por parte de los viticultores
- Hay más técnicos trabajando en viñedo
- Hay más investigación vitícola
- Hay mejor información climática y de protección fitopatológica

CONSUMO DE VINO EN ESPAÑA



## Nuevas formas de pago de la uva

- Peso de uva
- Peso de uva por zonas
- Separación blanco de tinto
- Pago por Kilogramos
- Introducción de la variedad
- Sistemas que miden muchos parámetros a la entrada a bodega
- Valoración de la calidad en el viñedo

# Agrarios

Saber Vivir



**Su cosecha  
se pierde...**

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

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



**Y ahora llevese un  
magnifico regalo**

**Tu confianza  
nos hace importantes**

[www.cajarural.com](http://www.cajarural.com)



**CAJA RURAL**