

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 42, julio de 2004



XVII Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y XIV Concurso a la Presentación

Reunión con el Consejo de Cámaras de Comercio e Industria de CLM

3^{er} Seminario Internacional

XXX Aniversario
C.R.D.O. La Mancha

Agrarios Seguros

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.**



Te obsequiamos
con un regalo
al contratar
tu Seguro



CAJA RURAL

www.cajarural.com

Noticias Breves	4-5
Los vinos de la D.O. con los Jóvenes Diseñadores	6-7
Wilmot	8
Coop. El Pilar	9
Premios embotellado/presentación	10-11
Nuestros vinos	
Novedades	12-13
Seminario Internacional	14-17
Cámaras de Comercio	18
Hotel Ercilla-Barataria	19
Nuestras bodegas	
Últimas novedades de nuestras empresas	20-21-22-23

Un poco de vino en las comidas, un hábito saludable

De los copas de vino al día no resultan perjudiciales, sino todo lo contrario, sobre todo si lo hacemos durante la comida, lo que además es una costumbre plenamente arraigada en nuestro país. No en vano, el vino es una bebida incluida en la dieta mediterránea, en la que están presentes distintos componentes con demostrados beneficios para la Salud, sobre todo si nos referimos a los vinos tintos: antioxidantes (flavonoides y antocianos: pueden bloquear la formación de radicales libres, sustancias potencialmente nocivas para el organismo y que se relacionan con la arteriosclerosis, tumores y con el propio envejecimiento) y resveratrol (presente en la piel de la uva y que, según los últimos estudios científicos, ha mostrado su eficacia al inhibir o bloquear el crecimiento de tumores).

De hecho, según las estadísticas, los consumidores moderados de vino parecen tener una esperanza de vida mayor que las personas completamente abstemias, al tener menor mortalidad por enfermedades cardiovasculares (paradoja francesa). Además, las cantidades de alcohol no afectan de la misma forma a todas las personas. Así, habrá individuos que toleren más bebida y otros a los que una cantidad ínfima les afecte gravemente.

Por otro lado, el consumo de vino tiene un componente social importante, ya que se consume con gente en actividades como las comidas y las cenas, diferenciándolo esto de las bebidas de alta graduación, que no tienen los mismos beneficios que el vino y cuyo consumo reiterado suele producir una inflamación de la mucosa del estómago, ya que el etanol erosiona las paredes del mismo. Además, también es recomendable evitar el abuso de combinados, sobre todo si éstos van acompañados de bebidas gaseosas, puesto que los ácidos carbónicos de los refrescos con burbujas facilitan el paso del alcohol por nuestro cuerpo, lo que acentúa el efecto tóxico de los licores, y permiten que actúe antes.

Mucho más delicado que el tema de la Salud y el Vino, lo es el de su consumo y la conducción, ya que los efectos del alcohol dependen de condiciones personales como la edad, el peso, el hábito y la costumbre. Sin embargo, la creencia de algunos conductores de que por su capacidad de aguante puedan conducir bajo los efectos del alcohol son totalmente erróneas, ya que por cada pequeño incremento del nivel en el organismo hay un incremento paralelo de sufrir un accidente, sean cuales sean las condiciones del individuo.

Lo que sí está claro es que, siempre es recomendable consumir el vino con moderación. De hecho, lo ideal sería no pasar nunca de dos vasos de vino en cada comida, puesto que se considera que 40 gramos de alcohol puro al día (medio litro de vino) para el hombre y 20 gramos para la mujer son cantidades que el organismo puede metabolizar fácilmente.

En España la tasa de alcoholemia, que alcanza su punto máxima una hora después de haber ingerido la última bebida, se ha limitado a un 0,5 gramos por litro de sangre, con carácter general. Sin embargo, algunos conductores de vehículos destinados al transporte de mercancías o al transporte público tienen limitada la tasa de alcoholemia a 0,3 gramos.

Sin olvidarnos de los factores antes mencionados - los cuales modifican en gran medida el grado de afección del alcohol en el individuo - los gramos se pueden controlar si multiplicamos los grados de la bebida, que son los gramos de alcohol por cada 100 cl., por la cantidad que tomemos. Por ejemplo, dos vasos de vino de 125 cl. de 11° de alcohol tendrán (2 x 125 x 11 / 100) 27,5 gramos, mientras que dos combinados con 100 cl. de alcohol de un destilado de 40° cada uno (2 x 100 x 40) tendrían 80 gramos y dos chupitos de con 60 cl. de licor de 40° (2 x 60 x 40) nos darían 48 gramos.

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 **Diputación de Ciudad Real** contribuye a la promoción de la **D.O. "La Mancha"** con **40.000 Euros**



El pasado día 25 de junio La Diputación de Ciudad Real, a través del Patronato de Intereses Provinciales, renovó la colaboración que viene manteniendo con el **Consejo Regulador de Denominación de Origen "La Mancha"** con el objetivo de favorecer, mediante la aportación de 40.000 euros, la pro-

moción de la provincia a través de acciones que se concretan en el apoyo y organización de ferias, exposiciones y otros eventos que lleven a una mayor difusión y, por tanto, a una mejor comercialización de los vinos acogidos a la citada D.O.

Firmaron el convenio el presidente de la Diputación, Nemesio de Lara, y el presidente del Consejo Regulador de "La Mancha", Gregorio Martín-Zarco, quien destacó la importancia de la aportación de la Diputación para poder desarrollar una amplia campaña para la promoción del vino, producto que constituye la riqueza socio-económica más representativa de la demarcación provincial.

Un grupo de técnicos en **Agricultura** de países Iberoamericanos visita el **Consejo**

Por tercer año consecutivo, un grupo de **23 técnicos especialistas** en temas agrarios de diferentes países latinoamericanos (Argentina, Bolivia, Costa Rica, Chile, Colombia, Ecuador, Guatemala, Honduras, Méjico, Nicaragua, Panamá, Paraguay, Perú, República Dominicana y Uruguay), visitó, en la mañana del día 24 de mayo, la sede del **Consejo Regulador**.

Los alumnos, todos ellos vinculados con los Ministerios de Agricultura de sus respectivos países, en los que ostentan cargos de responsabilidad, forman parte del XV Curso de Especialización en Extensión Agraria y Desarrollo Rural, organizado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

La Mancha participa en un Curso sobre Denominaciones de Origen en **Valencia**

El pasado día 18 de junio la **D. O. "La Mancha"** tuvo una destacada presencia en el **Primer Curso de Enología "Las Denominaciones de Origen y sus Vinos"**, que se celebró en Valencia y estuvo coordinado por Félix Cuartero, profesor de enología en Requena, y Eduardo Fernández, colaborador del Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional.

En una charla ofrecida por el responsable de comunicación del Consejo Regulador, Ángel Ortega, en el Centro

Cultural "La Llotgeta" de Caja de Ahorros del Mediterraneo (CAM), se destacó cuál es la realidad actual de la Denominación de Origen con más viñedo de España, incidiendo en aspectos como la modernización de las bodegas y la reestructuración del viñedo de la Zona de Producción, que los asistentes al curso pudieron visitar el día 19 de junio, comprobando así en primera persona el salto a la calidad que ha dado La Mancha en los últimos años.



La Solana celebra las **I Jornadas Vitivinícolas** de Castilla-La Mancha

El pasado 8 de mayo se celebraron las **I Jornadas Agrícolas de Castilla-La Mancha** en el teatro municipal "Tomás Barrera" de La Solana (Ciudad Real), un acto que fue inaugurado por la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez y que contó con

la participación de Félix Yáñez (IVICAM), Günther Lorenz (Cámara de Comercio de Ciudad Real), Pedro Barato (ASAJA), Cristóbal Torres (UPA), José Luis Rojas (UCAMAN) y Gregorio Martín Zarco (C.R.D.O. LA MANCHA).

Por último, destacar que tras las jornadas, la Cooperativa Santa Catalina, ubicada en La Solana, ofreció un almuerzo típico a los ponentes.

El Consejo Regulador firma un convenio de colaboración con Caja Madrid

En la mañana del día 21 de mayo se firmó en la sede del C.R.D.O. "LA MANCHA", un convenio de colaboración entre esta entidad y Caja Madrid, por el que la entidad financiera se compromete a destinar 12.000 euros para el desarrollo de la promoción y la comercialización de los vinos protegidos, como el Plan de Marketing puesto en marcha por la D.O. "LA MANCHA".

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

Tras este acto protocolario tuvo lugar una breve reunión en la que

se trataron diferentes asuntos de interés para ambas entidades, analizándose la posibilidad de incrementar la colaboración entre ellas en acciones puntuales.



Gregorio Martín-Zarco agradeció a la Caja el apoyo prestado a la Denominación de Origen y afirmó que este acuerdo demuestra la voluntad de Caja Madrid por patrocinar proyectos dirigidos a favorecer la realización de actividades que sirvan de estímulo a la calidad, a la promoción del sector vitivinícola y al desarrollo de la economía de la sociedad castellano-manchega.

Cata comentada en el Museo de las Ciencias

Los vinos de la D.O. pudieron degustarse en el Museo de las Ciencias de Castilla-La Mancha, ubicado en Cuenca, donde el pasado día 10 de junio tuvo lugar una cata comentada de vinos tipos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" (blanco, rosado y tinto joven, crianza y reserva) organizada por el Consejo Regulador, que permanece fiel a su política de difusión de la Cultura del Vino en todos los ámbitos que ésta engloba.

Esta actividad se enmarcó dentro del ciclo de conferencias "La Ciencia en el Vino" que ha organizado el citado museo y con el que se ha pretendido acercar al público los conocimientos actuales en técnicas de cultivo de la vid y elabora-

ción del vino, llevando el tema al ámbito científico para que se aprecie el amplio abanico de ciencias que es necesario dominar en los procesos productivos de una actividad social y económica tan importante para la región y que ha permitido el desarrollo de una agricultura moderna y una industria pujante en su sector en Castilla-La Mancha

El encargado de dirigir la cata fue el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador, José Luis Barco, quien incidió en la necesidad de desarrollar una aguda capacidad sensitiva a la hora de clasificar las diferentes clases de vinos, dada la importancia de definir los colores, aromas y sabores de cada uno de ellos.

Reunión de las bodegas comercializadoras manchegas

El pasado día 6 de mayo se celebró una reunión en la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA" con el propósito de conocer la opinión de las bodegas de la Denominación de Origen en lo que atañe a los planes promocionales que se realizarán para potenciar la comercialización nacional e internacional en lo que resta de 2004 y durante el próximo año, un acto al que asistieron directores comerciales y de exportación de más de 30 bodegas acogidas.

Por un lado, se comentó el desarrollo de la campaña de publicidad en prensa, radio y televisión que esta Denominación de Origen está llevando a cabo, valorando los resultados que ha tenido la mejora de la imagen de los vinos manchegos, lo que se ha traducido en un importante aumento de la comercialización en 2003 y lo que llevamos de 2004, pero la reunión se centró en el análisis de las acciones directas a realizar por parte de las bodegas en colaboración con el Consejo Regulador.

La presentación de los Vinos Jóvenes en Madrid seguirá siendo el acto central en nuestro país, teniendo como referencia el éxito de la pasada edición en el Centro Comercial MODA SHOPPING, dirigido de forma más directa al consumidor final.



En cuanto a los mercados internacionales, además de comentar cuáles serían los países más interesantes para desarrollar las actividades promocionales en lo que resta de 2004 y todo el 2005 (entre los países que suenan con más fuerza para potenciar la presencia de los vinos de La Mancha están Alemania, Gran Bretaña, Holanda, Polonia, Austria, Hungría y otros mercados europeos, además del Sudeste Asiático, sobre todo Japón, y Estados Unidos).

Los Vinos estrechan su Asociación de Nuevos y



Continuando con la colaboración iniciada el pasado mes de marzo entre el Consejo Regulador "La Mancha" y la Asociación de Jóvenes Diseñadores Españoles, gracias a la cual los vinos de calidad manchegos ya pudieron ser degustados en los pasados Premios Nacionales a la Moda para Jóvenes Diseñadores, el Consejo ha decidido estrechar su vinculación con el mundo de la joven moda española, convirtiéndose en patrocinador de la Asociación en la organización del certamen celebrado el día 23 de junio en el Centro Comercial Moda Shopping de Madrid, en el que se eligió a los jóvenes diseñadores que representarán a la Comunidad de Madrid en los Premios Nacionales a la Moda; una colaboración que podría extenderse a otras comunidades autónomas si el Consejo sigue interesado, tal y como manifestó la presidenta de la Asociación de Jóvenes Diseñadores, Laura Victoria, al presidente de la D.O. en la entrevista que ambos mantuvieron a principios del mes de junio.

El desfile contó con la participación de 11 de los mejores diseñadores de la capital y los vinos de calidad de La Mancha se pudieron degustar en el cóctel que se ofreció tras el acto, gracias a lo cual más de 100 personas del mundo de la moda 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 fermentación controlada por la incorporación de equipos de frío. Además, se obsequió a todos los asistentes al evento con una botella de vino



de La Mancha relación con la Jóvenes Diseñadores Españoles

manchego.

Las ganadoras del concurso fueron Rakel Klapp y María José Cortés, con diseños innovadores y atrevidos, si bien hay que reseñar el alto nivel de todas las colecciones participantes, que pertenecían a Agata Duarte, Ana Isabel Cañas Yagüe, Ana Rico Castilla, Iván Arias Nevado, María Isabel Pontiveros García, María Martín-Caro López, Penélope García Robles, Raquel Rico Riaño y Sara Moreno Fernández.

Como cierre del desfile, se presentaron las colecciones de Francisco Abenza, ganador de la IX Edición de los Premios Nacionales a la Moda (modalidad joven), de Margarita Pérez, diseñadora aragonesa, y Tony Benítez, con un traje de novia para alta costura.

En definitiva, tal y como comentó el portavoz de la Comisión de Control de Calidad del Consejo, Miguel Ángel Valentín, que también estuvo presente en el desfile, la Denominación de Origen mantiene con actos como éste su línea de asociación a todo tipo de eventos culturales y artísticos, y particularmente con el mundo de la Moda, que cada vez goza de una mayor repercusión social y que puede servir de escaparate de lanzamiento para dar a conocer la gran calidad que hoy por hoy tienen los vinos de La Mancha.

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.



La D.O. "LA MANCHA" entrega de los Vinos Embotellados y



El pasado 3 de junio se celebró la ceremonia de entrega premios correspondiente al XVII Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y al XIV Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. "LA MANCHA", ambos circunscritos en los actos que bajo el nombre "El Vino y la Cultura" organiza regularmente la citada Denominación de Origen.

Por lo que se refiere a la XVII edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados, se premiaron los tres mejores vinos en cada una de las categorías que ampara esta Denominación de Origen (blancos, rosados y tintos jóvenes, vinos tintos de crianza, reserva, y gran reserva y espumosos), a juicio de un Jurado Nacional, por el procedimiento de Cata Ciega. Dicho Jurado estuvo compuesto por 10 representantes del mundo de la hostelería y la restauración, ya que había maîtres, sumilleres, prensa especializada en vinos, miembros de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha, del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha y del propio Comité de Cata del Consejo Regulador.

Los vinos que tomaron parte en la Cata Final, realizada el día 20 de mayo, fueron los que mejor puntuación obtuvieron por parte del Comité de Cata del Consejo Regulador, que, en conjunto, valoró un total de 691 muestras procedentes de las cerca de 200 bodegas que comercializan vino embotellado con Denomi-

nación de Origen "LA MANCHA". En total, pasaron a la final más de 90 vinos que se distribuyeron de la siguiente forma: 16 muestras de vinos blancos, 12 de rosados y 13 de tintos, todos ellos jóvenes y tradicionales, además de 17 tintos de crianza, 14 reservas, 10 grandes reservas y 10 espumosos.

Tras esto, se produjo la entrega de Premios del XIV Concurso a la Presentación en el que se eligió la botella mejor presentada de los tres tipos de vino que comercializa la D.O. (Blanco, Tinto y Rosado), así como el mejor conjunto de botellas de una bodega acogida.

El Jurado de este concurso, que también se reunió el pasado día 20 de mayo en la sede del Consejo Regulador, estuvo compuesto por representantes de



los XVII Premios a la Calidad XIV Premios a la Presentación.

empresas de Artes Gráficas (especialistas en diseño de etiquetas), Bellas Artes, la Publicidad, el Marketing y la Escuela de Artes y Oficios de Tomelloso. Recordar también, que tanto este concurso como el de embotellados contaron con la presencia de un notario, que dio fe de las calificaciones otorgadas por cada uno de los jurados.

Además del Presidente de la Denominación de Origen, Gregorio Martín-Zarco, el acto contó con la asistencia de numeroso público, entre los que se encontraban el nuevo Director General de Mercados Alimentarios, Federico López; el Director del Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares; y el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo.

También asistieron numerosos representantes de bodegas inscritas, periodistas especializados en el sector vitícola y de diversos Medios de Comunicación de Castilla-La Mancha.

Por su parte, el Presidente del Consejo Regulador felicitó a las bodegas ganadoras y mostró su satisfacción por el nivel alcanzado por los vinos en la edición de este año, que es la que ha contado con mayor número de vinos de toda la historia, lo que da una idea de la salud que actualmente tiene el sector, que ya ha apostado decididamente por la calidad y que sólo necesita seguir mejorando la comercialización, para que ésta se ajuste a la verdadera realidad de los vinos de la Zona de Producción.

También agradeció a los Medios de Comunicación su continuo apoyo a los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", valorando muy positivamente los resultados de la campaña promocional en televi-



Concurso a la Presentación

sión realizada el pasado año y que se pretende continuar en la presente campaña, llegando también a prensa y radio.

El presidente del Consejo comentó la organización del Tercer Seminario Internacional de la D.O. un acto con el que se cierra el trigésimo aniversario de la Denominación de Origen y en el que se tratarían fundamentalmente sobre los últimos avances en vitivinicultura, marketing y comercialización de vinos, por lo que instó a participar al mayor número de bodegas posible.

Por último, Martín Zarco, aprovechando la presencia del Director General de Mercados Alimentarios, informó del proceso de transformación en Interprofesional que actualmente está viviendo el Consejo Regulador, contando con la participación activa de todos los sectores representativos del sector vitivinícola manchego, que están trabajando de forma seria para conseguir mejorar una institución, que ya de por sí es operativa y funcional.



Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados

Premios Consejo Regulador DO "La Mancha"

GANADORES DEL XVII CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS

EMBOTELLADOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"

GRUPO DE VINOS BLANCOS

- Oro, la marca: "YUGO". Cosecha 2003 (Airén).
Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
- Plata, la marca: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA". Cosecha 2003 (Macabeo).
Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
- Bronce, la marca: "ARTERO". Cosecha 2003 (Macabeo).
Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).

GRUPO DE VINOS ROSADOS

- Oro, la marca: "ALTOVELA". Cosecha 2003.
Coop. Ntra. Sra. de la Paz (Toledo).
- Plata, la marca: "ARTERO". Cosecha 2003 (Tempranillo).
Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).
- Bronce, la marca: "YUGO" (Garnacha-Tempranillo).
Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS TINTOS

- Oro, la marca: "CAMPOS REALES". Cosecha 2003 (Tempranillo).
Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).
- Plata, la marca: "CANFORRALES". Cosecha 2003 (Tempranillo).
Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).
- Bronce, la marca: "VERONÉS". 2003 (Tempranillo).
S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

- Oro, la marca: "CASA ANTONETE". Cosecha 2001 (Tempranillo).
Coop. La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete).
- Plata, la marca: "VIÑA CUERVA". Cosecha 2000 (Merlot-Tempranillo).
Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava. (Ciudad Real).
- Bronce, la marca: "VEGA ZACATENA" Cosecha 2001 (Tempranillo-Cabernet Sauvignon).

Bodegas Jacinto Jaramillo e Hijos, S.L. de Torralba de Calatrava (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

- Oro, la marca: "CASA ANTONETE". Cosecha 2000 (Tempranillo).
Coop. La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete).
- Plata, la marca: "FINCA ANTIGUA". Cosecha 2000 (Merlot-Cabernet-Syrah).
Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).
- Bronce, la marca: "VARONES". Cosecha 1997 (Tempranillo).
S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

- Oro, la marca: "ESTOLA 1994" (Tempranillo-Cabernet Sauvignon).
Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).
- Plata, la marca: "GRAN ORISTÁN 1996" (Tempranillo-Cabernet Sauvignon).
Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).
- Bronce, la marca: "VIÑA TOMAR". Cosecha 1996 (Cabernet Sauvignon/Tempranillo).
Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

- Oro, la marca: "CUEVAS SANTOYO". Semi-seco.
Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).
- Plata, la marca: "GOTAS DE PLATA". Semi-seco.
Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).
- Bronce, la marca: "CUEVAS SANTOYO". Brut.
Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).

GANADORES XIV CONCURSO A LA PRESENTACIÓN DE VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"

PREMIOS A LA BOTELLA MEJOR PRESENTADA

Categoría de Vinos Blancos: "YUNTERO". Cosecha 2003.
Chardonnay.
Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Categoría de Vinos Rosados: Exaequo.
"ARTERO". Cosecha 2003 (Tempranillo).
Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).
"TORRE DE GAZATE". Cosecha 2003 (Tempranillo).

Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

Categoría de Vinos Tintos: "FINCA ANTIGUA" Cosecha 2002 (Tempranillo).
Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).

PREMIOS AL CONJUNTO DE BOTELLAS MEJOR PRESENTADO DE UNA MISMA BODEGA

"BODEGAS VIDAL DEL SAZ"
de Campo de Criptana (Ciudad Real).

Las Cámaras de Comercio

SE REÚNEN CON EL CONSEJO PARA POTENCIAR LA COMERCIALIZACIÓN



En la mañana del 26 de mayo tuvo lugar una importante reunión entre el Consejo de Cámaras Oficiales de Comercio e Industria de Castilla-La Mancha y el C.R.D.O. LA MANCHA, en la sede de esta última institución en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), siendo ésta la primera ocasión en la que el Consejo Regulador acogía un encuentro de las Cámaras de Comercio de la región, y también una de las pocas veces que se realizaba fuera de las instalaciones de las Cámaras.

Tal y como indicaron el presidente del Consejo Regional del Cámaras, Fernando Jerez; el presidente de la Cámara de Comercio de Ciudad Real, Juan Antonio León Triviño; y el propio presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, en la rueda de prensa anterior a la reunión, la intención del encuentro era la de poner en marcha acciones conjuntas que favorezcan la comercialización de las bodegas acogidas a la D.O. La Mancha, tanto en el mercado nacional como en el exterior, pero tampoco se descuidaron los aspectos informativos y formativos que realizan las Cámaras.

Todos los participantes coincidieron en destacar que los resultados del encuentro fueron enormemente positivos y, entre los aspectos más importantes que se plantearon, está el que las bodegas acogidas a la D.O. puedan asistir a las presentaciones realizadas por cada una de las Cámaras a las que se circunscribe la Zona de Producción "La Mancha" (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo) e incluso se estudiará la posibilidad de celebrar acciones fundamentalmente dirigidas al vino por parte de las Cámaras.

También se pusieron las bases para que la importante tarea formativa desarrollada por las Cámaras se aproveche todo lo posible por parte de las cerca de 300 bodegas acogidas a la D.O., independientemente del lugar en que se celebren.

Según comentó Fernando Jerez, el sector vitivinícola es esencial para una región como Castilla-La Mancha, por lo que las Cámaras de Comercio tienen claro que deben apostar decididamente por él, como demuestra el hecho de que para este año hayan financiado acciones promocionales por un valor de unos 200.000 euros dirigidas al mismo, destacando la presencia en Ferias de Estados Unidos, Gran Bretaña, Francia y Alemania.

Por su parte, el presidente de la D.O. LA MANCHA insistió en que se debían aprovechar al máximo los recursos para lograr que la vitivinicultura regional progrese y en que las instituciones castellano-manchegas tenían que trabajar conjuntamente para lograr abrir nuevos mercados a nuestros vinos, para lo que el trabajo en el exterior desarrollado por las Cámaras es de extraordinaria importancia.

Finalmente, indicar que, además de los antes mencionados, en la reunión estuvieron presentes Cándido Gómez, vicepresidente de la Cámara de Cuenca; Joaquín Laguña, representante de la Cámara de Albacete; José María Calvo, Secretario General de la Cámara de Toledo; Günther Lorenz, Secretario General de la Cámara de Ciudad Real; y José María Fernández Díez, Director Gerente del Consejo de Cámaras de Comercio. Así como el secretario y el responsable del departamento de exportación del Consejo, Alfonso Alonso y Lorenzo Serrano, respectivamente.



Nueva Marca

VERDINAL

Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas
Félix Palacios, 14
16630 Mota del Cuervo (Cuenca)
Teléfono: 967 180 025
Fax: 967 181 120
info@zagarron.net
www.zagarron.net

Macabeo 2003

Fase visual: aspecto amarillo verdoso.

Fase olfativa: frutoso y persistente.

Fase gustativa: marcada personalidad que produce un grato placer al ser degustado.



Nueva Marca

MONTE RODRIGO

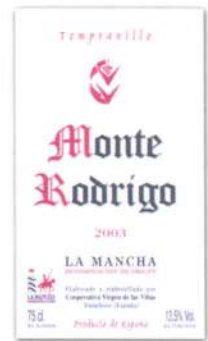
Coop. Virgen de las Viñas
Ctra. Argamasilla, s/n
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel: 926 510 865
Fax: 926 512 130
atencion.cliente@vinostomillar.com
www.vinostomillar.com

Tempranillo 2003

Fase visual: de elegante rojo cereza frambuesa.

Fase olfativa: aromas de frutos rojos.

Fase gustativa: fresco en boca, con una entrada agradable y un postgusto largo y grato.



Nueva Marca

TIERRAS DEL QUIJOTE

Hermanos Alberca Martínez, S.L.
13610 Campo de Criptana
(Ciudad Real)
Tel: 926 562 330
Fax: 926 563 073

Cencibel (Tempranillo)

Fase visual: color rosa con tonos carmesí.

Fase olfativa: intenso y limpio, con predominio de la fresa y la frambuesa.

Fase gustativa: fresco y vivaz en boca, resultando muy agradable y equilibrado.



Nueva Marca

ALVEUS

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

Tempranillo 2002

Fase visual: color cereza intenso con matices violáceos.

Fase olfativa: aún perviven en él los matices de la juventud (fresa, frambuesa,...), redondeados por el paso del tiempo.

Fase gustativa: fresco, agradable y con un largo final.



Nueva Marca

ALOSÓN

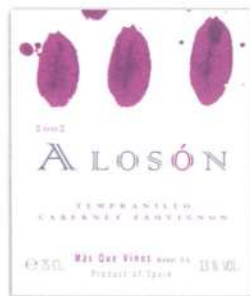
Más Que Vinos Global, S.L.
Plazuela de la Iglesia, 1
45311 Dosbarrios (Toledo)
Tel: 626 481 146
Fax: 941 302 606
masquevinos@fer.es

Tempranillo - Cabernet Sauvignon 2002

Fase visual: color rojo rubí-cereza, bien cubierto.

Fase olfativa: frutositad intensa, con notas vegetales.

Fase gustativa: aterciopelado y de gran estructura en boca.



Nueva Presentación

ÁNFORAS DE ORO

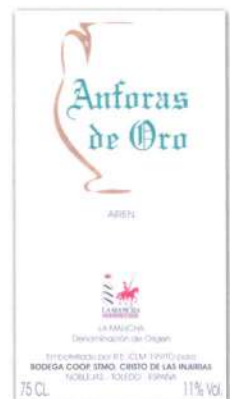
Coop. Stmo. Cristo de las Injurias
Ctra. Villarrubia, 37
45350 Noblejas (Toledo)
Tel: 925 140 291
Fax: 925 140 605
deinjurias@ucaman.es

Airén

Fase visual: pálido, con tonos amarillo-verdosos.

Fase olfativa: aromático, recordando a frutas verdes.

Fase gustativa: ligero, fresco y equilibrado.



Nueva Añada

GRAN ORISTÁN

Juan Ramón Lozano, S.A.
Avda. Reyes Católicos, 156
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 141 907
Fax: 967 145 843
administracion@bodegas-lozano.com
www.bodegas-lozano.com

Tempranillo - Cabernet Sauvignon 2002

Fase visual: color rojo cereza.
Fase olfativa: aromas limpios y frutales.
Fase gustativa: vivo en boca, resaltando los taninos y matices especiados.



Nuevo Coupage

YUGO 2003

Coop. Cristo de la Vega
General Goded, 6
13630 Socuellamos (Ciudad Real)
Tel: 926 530 388
Fax: 926 530 024
cristo.vega@interbook.net
www.bodegascrisve.es

Syrah - Tempranillo

Fase visual: vino rojo rubí muy oscuro.
Fase olfativa: limpio y con predominio de los aromas a frutas como la mora o la grosella.
Fase gustativa: frutal, agradable y sedoso al paladar, pese a su juventud.



Nuevo Crianza

ALSUR

Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
Cra. de albacete, Km. 130
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel: 926 513 004
Fax: 926 538 001
ventas@vinivolatomelloso.com
www.vinivolatomelloso.com

Cencibel - Cabernet Sauvignon 2000

Fase visual: color rojo intenso.
Fase olfativa: junto con los aromas primarios de las variedades que lo conforman, se aprecian nota de madera de roble.
Fase gustativa: paso de boca goloso y persistente, manteniendo un retrogusto suave y vivo, resultado de su cuidada crianza.



Nuevo Crianza

QUIJÓN DE ROSALES

Coop. La Humildad
Avda. Castilla-La Mancha, 6
45820 El Toboso (Toledo)
Tel: 925 197 075 / 043
Fax: 925 197 0473
lahumildad@ucaman.es

Tempranillo 2001

Fase visual: rubí guinda intenso.
Fase olfativa: aromas a frutas maduras, frutos secos y vainilla, con toques especiados y tostados.
Fase gustativa: sabroso y de paso largo, resultando muy estructurado.



Nuevo Reserva

VEGA ZACATENA

Bodegas Jacinto Jaramillo e Hijos, S.L.
Calvario, 31
13160 Torralba de Calatrava (Ciudad Real)
Tel: 926 811 332
Fax: 926 811 340
bodegasjaramillo@vegazacatena.com
www.vegazacatena.com

Tempranillo 2000

Fase visual: rojo cereza con ligero ribete teja.
Fase olfativa: intenso aroma a fruta madura envuelto en tonos de madera, fruto de su envejecimiento en barricas de roble.
Fase gustativa: estructurado, equilibrado y persistente en boca.



Nuevo Reserva

YUNTERO SELECCIÓN 1954-2004

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

Tempranillo - Cabernet Sauvignon 2000

Fase visual: rojo guinda bien cubierto con connotaciones teja en capa fina.
Fase olfativa: franco e intenso de nariz, con aromas especiados muy evolucionados (canela y vainilla).
Fase gustativa: larga y equilibrada expresión tánica.



El III Seminario de cierra el XXX aniversario

El Tercer Seminario Internacional de la Denominación de Origen "LA MANCHA" se celebró entre el 15 y el 18 de junio en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), un acto con el que se dio fin al XXX Aniversario de la creación del Consejo y que fue inaugurado por el nuevo Director General de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, **Federico López**, que estuvo acompañado por el presidente del Consejo Regulador, **Gregorio Martín Zarco**; el Director Regional de Comercio y Delegado del Instituto de Comercio Exterior (ICEX) en Castilla-La Mancha, **Pedro A. Morejón Ramos**; **Rosa Angulo**, jefa del departamento de vinos del ICEX; y el Director del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha, **Francisco Javier Vega Morillas**.

En su discurso de apertura, **Federico López** valoró muy positivamente el trabajo que viene realizando el Consejo Regulador, una institución que lleva al servicio del sector más de 30 años, consiguiendo que los vinos manchegos sean cada vez más conocidos y respetados tanto en España como en los mercados exteriores.

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador agradeció la participación de las bodegas y los esfuerzos que las mismas están realizando, lo que supone un incentivo para que la D.O. LA MANCHA siga organizando eventos tan importantes para el sector como es este seminario.

Destacar también que, como en la ediciones anteriores, en el Seminario se trataron temas de Vitivinicultura,

Comercio Exterior y Marketing, todos ellos con enorme trascendencia para el sector regional, ya que se comentaron los avances más significativos desarrollados en cada campo.

DÍA 15

El moderador del primer día fue el Jefe del Departamento de Vinos de España en la Oficina y Comercial de nuestro país en Düsseldorf, **Pablo Calvo**, ya que jornada se dedicó exclusivamente a analizar el mercado alemán de vinos, que no en vano es el más importante para la D.O. con 3.586.476 botellas en 2003, lo que supone un incremento del 52,5 % con respecto al año anterior, cuando se alcanzaron los 2.351.412 botellas, un fenómeno que se explica por la gran apuesta que han realizado las bodegas de la D.O. en el país germano, que además es el primer importador de vinos tintos del mundo y en los últimos años está descubriendo que en La Mancha puede ofrecer vinos extraordinarios de muy diferentes variedades.

Fue el propio **Pablo Calvo** quien inició la ronda de intervenciones de los ponentes, hablando sobre la "Evolución de los Vinos de España en el Mercado Alemán: una década de crecimiento (1994-2004)". Más tarde, **Jürgen Mathäb**, un conocido periodista germano ex redactor jefe de las revistas *Weinwirtschaft* y *Vinum*, dio una breve conferencia sobre las "Tendencias de la demanda en el consumo de vino: ¿Quién ganará cuotas de mercado en Alemania en los próximos años?" y tras él, el consultor de Macrom Marketing Research, **Michael Jansen**, explicó cuál es la "Estructura de la Distribución del vino en



D. Pablo Calvo



D. Jürgen Mathäb



D. Mathias Richter

D. Michael Jansen



D. Peer Holm

la D.O. LA MANCHA del Consejo Regulador



D. José Gallego Mota



D. Carlos Triviño



D. José Ferrandis



D. Juan Homedes

Alemania, la cooperación con los importadores y la formación de precios por canales".

La última charla de este día corrió a cargo de **Peer Holm**, jefe de compras de Arda Weinimport (comercio especializado) y Aktiv (supermercados y grandes superficies), si bien, **Jürgen Mathäb** dirigió una cata comentada de vinos de distintas procedencias que ya están presentes en el mercado alemán, incidiendo en la importancia de la relación calidad-precio de los mismos para introducirse en el sector de la alimentación.

DÍA 16

A lo largo de esta jornada se comentaron temas relacionados con la promoción de los vinos, destacando las intervenciones de **Juan Homedes**, un experto en marketing operativo y promoción de ventas; **Carlos Triviño**, general manager de Brand Architecture International en Nueva York ("Estrategias de globalización de marca e implicaciones para el 'made in Spain'"); y **César Vacchiano**, ingeniero industrial y consultor internacional, además de profesor del máster de viticultura impartido por Torras & Asociados ("La oferta cambia, la



D. César Vacchiano

demanda también"): Por último, **José Ferrandis**, también profesor del máster de Torras y director de Ferrandis & Partners, consultoría de marketing y comunicación, habló sobre el "Diseño estratégico de marcas de vinos".

En resumen, quedó claro que en la D.O. LA MANCHA aún queda un gran trabajo por realizar en lo que a la promoción de los vinos se refiere, porque su imagen exterior dista mucho de la calidad de los vinos que hoy se están realizando en la región y del tremendo esfuerzo realizado por las bodegas y viticultores en mejora de infraestructuras y reconversión del viñedo, respectivamente.

DÍA 17

La viticultura fue la protagonista de la tercera jornada, en la que hubo ponencias técnicas muy innovadoras y dirigidas fundamentalmente a enólogos de bodegas inscritas, que gracias a conocimientos como los adquiridos en este seminario están logrando elaborar vinos excepcionales, algo que no hace muchos años muchos veían imposible en La Mancha.

La primera charla versó sobre los "Aromas en uvas y vinos" y fue ofrecida por **Esteban García Romero**, investigador del IVICAM. Tras él, el ingeniero técnico agrícola de la UCLM, **Isidro Hermosín Gutiérrez**, ofreció una conferencia titulada "¿Con esta uva, qué color tendría mi vino? Fenómenos implicados en la transferencia de color y su estabilización. "Las levaduras vínicas" también fueron objeto de análisis por parte de **Ana Isabel Briones Pérez** y **Juan**

III Seminario DO "La Mancha"

Francisco Úbeda Iranzo, profesores en la Facultad de Ciencias Químicas y en la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de la UCLM en el Campus de Ciudad Real. Para concluir la jornada, M^a Soledad Pérez Coello, también profesora de Ciencias Químicas en Ciudad Real, habló sobre el "Efecto del tipo y tratamiento de la madera de roble sobre el aroma de los vinos de crianza".

DÍA 18

El seminario concluyó con una jornada dedicada a la viticultura, iniciándose las sesiones con la intervención del profesor de la E.T.S. de ingenieros agrónomos de Albacete, Francisco Montero Riquelme, que trataron la "Calidad vitivinícola y el desarrollo regional". A éstos le siguió Santiago López Miranda, de la Escuela de Ingenieros Agrónomos de Madrid, que habló sobre el "Manejo de la cubierta (diseño y conducción de la poda). Más tarde, José M^a Tarjuelo Martín, comentó el "Diseño agronómico e hidráulico del riego"; mientras que el encargado de la última ponencia fue Ventura Padilla Villalba de IMIDA de Murcia, quien habló sobre "Protección Sanitaria. Multiplicación".

A lo largo de este día hubo largos y apasionados debates entre los ponentes y el público asistente, algo lógico si tenemos en cuenta que los viticultores de la Zona de Producción se han enfrascado de lleno en la mayor reconversión de viñedo de la historia, transformando lo que se conocía como un monocultivo de Airén en un paisaje multivarietal, encabezado por la Cencibel o Tempranillo, pero en la que también aparecen la Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah o Moravia; en tintos, o la Macabeo, Sauvignon Blanc o Chardonnay; en blancos.

Por último, destacar que la organización de las jornadas ha sido posible gracias a la colaboración del Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), Caja Rural de Ciudad Real y Torras & Asociados.



D. Miguel A. Valentín Díaz



D. Jesús de Juan Espinar



D. Esteban García Romero



D. Santiago López-Miranda



D. Juan Fco. Úbeda Iranzo



D. Fco. José Montero Riquelme



Dña. M^a Soledad Pérez Coello



D. José M^a Tarjuelo Martín-Benito



Dña. Ana Isabel Briones



D. Ventura Padilla



Hotel Ercilla Barataria

Restaurante Dulcinea

de Alcázar de San (Ciudad Real)

Desde la implantación de los Hoteles Ercilla en Alcázar de San Juan, en el año 1983, se optó por dotar a los restaurantes de Hotel de un servicio y una **calidad superior** con las exigencias que demanda el cliente cada vez más formado y, por ende, más entendido en la gastronomía de la zona. Por este motivo se ha cuidado la bodega hasta el punto de contar con una cuota de mercado de vinos amparados bajo la **Denominación de Origen "La Mancha" del 90 %**, representados en la carta de vinos de restaurante, celebraciones y conmemoraciones de bodas, banquetes familiares, reuniones de empresa, comuniones, cocktails, bautizos, servicio de barra en cafetería, salones, etc.

Daniel García Fernández, Director de los Hoteles Ercilla en Alcázar de San Juan, apuesta por la innovación sin olvidar las raíces de esta zona de Castilla-La Mancha. Prueba de ello es la remodelación integral a que ha sido sometido el restaurante Dulcinea recientemente, con elementos decorativos propios de La Mancha en consonancia con la **Cocina Típica Manchega**, cocina tradicional que se acompaña, por lo general, con vinos de bodegas y cooperativas acogidas a la D.O.

En los Hoteles Ercilla, y particularmente en el restaurante Barataria, se dedica una especial atención a la formación de los profesionales, Maîtres, Jefes de Barra y Camareros, materializada en este caso concreto en la asistencia a **cursos de cata** y cursos relacionados con el mundo del vino.

A través de su elaborada carta de vinos, de la que es responsable **Reyes Ramírez Jiménez**, maître-sommelier del restaurante, se introduce al cliente, en primer lugar, la literatura relativa al vino, ponderándolo como un producto alimenticio beneficioso, para seguir, des-

pués, con una relación sucinta de los vinos que componen la oferta del establecimiento y en los que se orienta al consumidor con las características propias de cada vino con el propósito de que se familiarice con el lenguaje del arte de catar vino.

Termina la Carta de Vinos con un apéndice donde el cliente puede recrearse e informarse con temas muy relacionados con la **correcta degustación y cata de vinos** (la copa, el arte de catar, mirar, oler y degustar los vinos).

Entre sus referencias están *Muzaraque, Yema Nueva, Vidal del Saz, Viña Angora, Los Galanes, Señorío de Guadianeja, Tomillar, Canforrales, Veronés, Torre de Gazate, Portillejo, Calderico, Allozo, Viñasoro, Estola, Yuntero, Monte don Lucio, Condesa de Leganza, Fontal, Casa Gualda, Sembrador, Viña Cuerva, Finca Antigua, Juan José, El Vínculo, Yugo, etc.*



Sopa de perdiz

Ingredientes (para 6 personas):
2 perdices, 1 cebolla, 2 cabezas de ajos, 3 hojas de laurel, 20 grs. de pimienta negra en grano, 1 ramita de tomillo, sal, 1 vasito de aceite, 1 copa de vino añejo, 1 huevo cocido, 1 zanahoria, colorante y harina.

Preparación:

Se cuecen las perdices con sus ingredientes. Después se apartan y el caldo de la cocción se pasa por un chino. Se sofríe la cebolla y la zanahoria muy picada, agregándosele el caldo, un huevo cocido picado, el jerez y la perdiz troceada, así como un poquito de colorante. Para espesar se le echa una cucharadita de harina disuelta en agua para que se quede una crema fina.

Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo)



José Gallego Mota es presidente de esta cooperativa desde 1999, aunque ha estado vinculado a la misma, como socio, desde su creación.

¿Cuántos viticultores forman parte de la Cooperativa Ntra. Sra. del Pilar?

En los orígenes de nuestra bodega, que se remontan a 1972, fue un grupo de 248 viticultores el que decidió unir sus esfuerzos para elaborar vinos, pero hoy contamos con más de 500 socios que cultivan cerca de 4.000 hectáreas de viñedo muy diversificado, puesto que además de las variedades tradicionales de la zona, como la *Pencibel* o *Tempranillo* y *Garnacha*, en tintos; y la *Airen* y *Macabeo*, en blancos; actualmente se han incorporado otras como la *Cabernet Sauvignon*, *Syrah*, *Merlot*, *Sauvignon Blanc*, *Chardonnay*, etc.

¿Qué destacaría de su bodega?

Sobre todo el capital humano, aunque también podemos presumir de contar con la tecnología necesaria para realizar una buena elaboración de las 12 variedades que aportan nuestros socios (despalilladora, estrujadora de rodillos de caucho, autovaciantes de acero inoxidable con camisas exteriores, centrifugadoras, filtro de tierras diatómeas, filtro de placas y amicrobico, etc.). No obstante, como seguimos aspirando a mejorar en todos los aspectos, actualmente estamos realizando obras para la instalación de una línea de embotellado de 3.000 botellas/hora y una nave de crianza en la que ubicaremos las barricas para los vinos tranquilos y también los espumosos, que elaboramos siguiendo el método tradicional.

¿Cuáles son los principales mercados para sus vinos?

Actualmente destinamos el 85 % de la producción de la bodega, que en un año normal puede alcanzar los 22 millones de litros, al mercado internacional, destacando países como Alemania, Francia, Reino Unido, Bélgica y Estados Unidos. Creo que este es el camino adecuado, porque el

consumo en España ha caído mucho en los últimos años y las bodegas manchegas no tienen otra alternativa que buscar nuevos mercados que valoren la realidad actual de los vinos de esta Zona de Producción, que son realmente muy buenos, los comparemos con los que los comparemos.

¿Cuáles son los principales proyectos de su bodega para los próximos años?

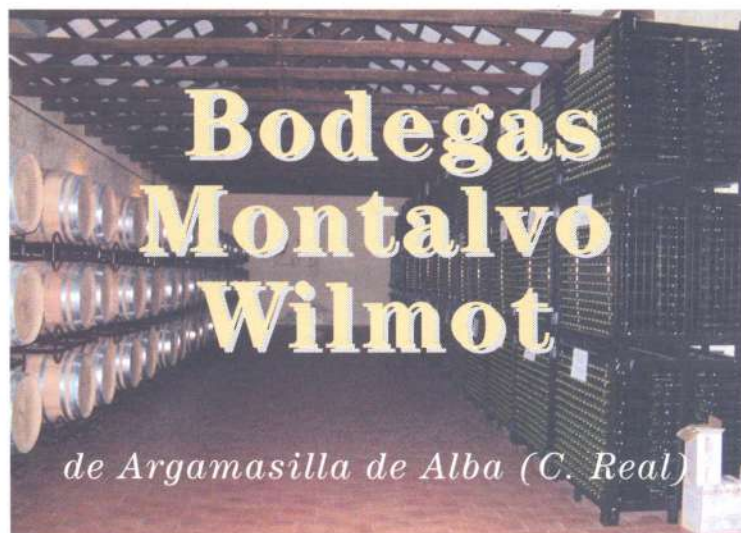
Sin descuidar nuestros clientes actuales, más interesados en la producción de graneles, debemos tratar de incrementar poco a poco nuestra oferta de embotellados, ya que son los que generan un mayor valor añadido para la bodega, pero para ello también es muy importante que diversifiquemos nuestra oferta, siendo capaces de sacar al mercado vinos con crianza, además de aprovechar al máximo el abanico varietal con que hoy cuentan nuestros socios. De hecho, hoy por hoy ya tenemos vinos como nuestro *Sierra Jabaleras*, que está elaborado a partir de las variedades *Cencibel* y *Cabernet Sauvignon*.

Tampoco quiero dejar de mencionar aquí la marca *Don Grumier*, nuestro blanco joven elaborado con la variedad *Airen*, y *Alcardet*, un espumoso realizado a partir de *Airen* y *Macabeo*.

¿Qué opina de la situación del sector vitivinícola en la Zona de Producción "La Mancha"?

Como he dicho antes, la calidad de nuestros vinos es excelente, porque se han realizado inversiones importantes y porque hemos sido capaces de transformar el viñedo manchego, que ha vivido una impresionante reconversión, pero hasta ahora no lo hemos sabido transmitir. Por esto mismo, creo que la promoción y el marketing es el apartado que más tendrá que incrementarse en el sector vitivinícola de la región si queremos que la gente, empezando por los más cercanos a nosotros, conozca las virtudes de los vinos manchegos y deje atrás de una vez complejos infundados sobre esta región, que precisamente por ser tan extensa, puede permitirse el lujo de seleccionar lo mejor para la elaboración de vinos de calidad.





Alejandro Montalvo es propietario de Bodegas Montalvo Wilmot, una bodega centenaria recientemente rehabilitada, que está situada a pocos kilómetros del parque natural de las Lagunas de Ruidera y cuya finca perteneció en su día a la Orden de San Juan de Jerusalem.

¿Cómo son las Bodegas Montalvo Wilmot?

La bodega, que está situada en la Finca Los Cerrillos, a los pies del Castillo de Peñarroya, ha logrado ensamblar perfectamente tradición y tecnología, y cuenta con 40 hectáreas de viñedo de las variedades Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Syrah, la mayor parte de las cuales fueron plantadas a principios de los años 90.

Nuestra capacidad de almacenamiento total es de unos 700.000 litros, prácticamente todos ellos en depósitos de acero inoxidable, y nuestra línea de embotellado es de 1.500 botellas/hora. Contamos también con 218 barricas de roble francés (48) y americano (170), que se encuentran en nuestra nave de crianza, semienterrada y perfectamente aclimatada a las condiciones de humedad y temperatura necesarias para poder obtener vinos de primer nivel.

¿Qué diferencia a Bodegas Montalvo Wilmot de otras?

Cada bodega tiene sus particularidades, pero yo tengo claro que el buen vino se debe iniciar en la uva, por lo es aquí donde centramos nuestros esfuerzos. De hecho, nuestro cultivo es prácticamente ecológico, ya que no utilizamos herbicidas y los únicos fitosanitarios de los que hacemos uso son el cobre y el azufre. También contamos con un sistema de riego que cuenta con un dispositivo que mide la humedad del suelo de la finca y sistemas antihielo para las arriesgadas primaveras manchegas.

Además, nuestra finca está ubicada en un enclave en el que encontramos un microclima diferenciado a lo que es

habitual en La Mancha, gracias a que tenemos cerca el Valle del Guadiana, el Pantano de Peñarroya y las Lagunas de Ruidera, lo que provoca que la maduración sea más lenta. Si a esto sumamos que es un terreno muy calizo y arenoso, obtenemos como resultado unos vinos con mucho cuerpo y color, gracias a lo cual nos permitimos utilizar sólo el mejor mosto, es decir, el mosto yema, para nuestros vinos, sin tener necesidad de usar los mostos de prensa.

Ustedes, que ya tenían experiencia como vinateros en Burdeos, ¿Qué opinión tienen de la Zona de Producción "La Mancha"?

De momento estamos muy satisfechos con los resultados, ya que aunque la del 2003 ha sido sólo la segunda cosecha en la que hemos elaborado nuestros propios vinos en la región, ya hemos conseguido una plata en el certamen Monde Selection de Bruselas. No obstante, nuestro principal logro es Gran Baco de Oro que logró nuestro Cabernet Sauvignon de 2003 el pasado mes de junio.

¿Qué retos tienen para el futuro?

Teniendo la calidad siempre como referencia, aspiramos a poder comercializar unas 300.000 botellas, que es nuestra producción máxima, ya que tenemos limitada la producción por hectárea a unos 7.500 kg.



Un Cabernet de la Mancha

gana el **Gran Baco de Oro**

Las bodegas Manchegas consiguen otros dos Bacos y el Primer Premio de Tintos Jóvenes en los Manajo

El vino **Montalvo Wilmot Cabernet Sauvignon 2003** de Bodegas Montalvo Wilmot de Argamasilla de Alba (Ciudad Real) ha sido galardonado con el **Gran Baco de Oro** en la decimoctava edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Premios Baco, convocados por la **Unión Española de Catadores** y que se celebraron en Madrid los pasados días 9 y 11 de junio.



Además del citado premio, la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha obtenido un **Baco de Oro** en la categoría de Vinos Blancos no aromáticos, que ha ido a parar al vino **Casa Antonete Airén 2003** de la Coop. La Unión AB de Tarazona de La Mancha (Albacete), y un **Baco de Plata** en los

Tintos de la variedad Tempranillo, que fue para el **Veronés 2003** de la S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo.

Hay que destacar que en el citado certamen se probaron más de 500 vinos de las distintas regiones vitivinícolas

españolas y que en total se otorgaron 29 medallas en las diversas categorías del concurso, concediéndose sólo un Gran Baco de Oro que fue para una bodega manchega.

Por otro lado, comentar que en lo que respecta a la convocatoria de este año de los **Premios MANOJO 2004**, convocados por la Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León, la **medalla de oro** en la categoría de Tintos Jóvenes también correspondió al vino **Veronés 2003**, mientras que el vino **Ojos del Guadiana Tempranillo 2001** de la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) obtuvo el **Manajo de Bronce** en la categoría de crianzas.

Excelente calificación de dos vinos

Casa Gualda en la revista "Decanter"



Dos vinos de la **Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza de Pozoamargo** (Cuenca), ambos acogidos a la **Denominación de Origen "LA MANCHA"** han obtenido una excelente calificación en la revista *Decanter*, una de las más prestigiosas de todas las publicaciones vinícolas que se editan en el mundo.

Se trata de los vinos **Casa Gualda Selección C&J de 2001** y **Casa Gualda Crianza Cencibel-Cabernet**

Sauvignon 2000, los cuales han conseguido 4 estrellas, con 17 y 17,25 puntos, respectivamente; si bien, el segundo también está recomendado como "Good value wine", es decir, por su excelente relación calidad-precio.

Hay que tener en cuenta que esta bodega, cuya web (www.casagualda.com) tiene un diseño muy actual, ha obtenido múltiples reconocimientos nacionales e internacionales en los últimos años y cuenta con un importante parque de barricas, el 80 por ciento de ellas de roble francés y con una edad media inferior a los dos años.

Un grupo de **periodistas polacos**

visitó la **zona de producción**

Los pasados días 2 y 3 de junio una misión inversa de periodistas polacos especializados en temas enológicos visitó varias bodegas de la Zona de Producción "La Mancha" (Bgas. Centro Españolas de Tomelloso, Vinícola de Tomelloso, S.C.L. y la Cooperativa Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares), así como la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, donde el grupo, que vino acompañado por un representante de la Dirección Regional de Comercio en Castilla-La Man-

cha del ICEX, pudo catar 8 vinos representativos de la Zona de Producción.

Hay que tener en cuenta la D.O. LA MANCHA viene realizando campaña promocional en Polonia desde hace tres años, ya que estima que este país, cuyo consumo de vino es aún muy bajo, tiene gran potencial de crecimiento para la gama de vinos que pueden ofrecer las bodegas manchegas.

Excelente resultados para La Mancha en los premios Gran Selección

Los vinos manchegos siguen dando muestras de su excelente calidad, tal y como reflejan los resultados de la decimoquinta edición del **Concurso Gran Selección**, convocado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha con el fin de premiar la calidad de los productos más significativos de la tierra castellano-manchega y reconocer el esfuerzo de adaptación al mercado de las empresas agroalimentarias de esta región.

El acto de entrega de premios, que tuvo lugar el 15 de junio en Toledo, y contó con la presencia del presidente de Castilla-La Mancha, **José María Barreda**, la Delegada del Gobierno en nuestra región, **M^a del Carmen Valmorris**, y la Consejera de Agricultura, **Mercedes Gómez**.

La D.O. LA MANCHA obtuvo 12 de las 19 medallas que se otorgaban a los vinos de Castilla-La Mancha. Un hecho que también merece la pena resaltar es que en esta edición de los Premios Gran Selección tomaron parte 277 muestras de vino de las 7 Denominaciones de Origen de la



región, así como los Vinos de la Tierra y de Pagos.

Los vinos de las bodegas inscritas a la **Denominación de Origen "LA MANCHA"** obtuvieron el primer puesto en 4 de las 7 categorías (Blanco, Rosados, Tintos Jóvenes, Tintos de más de 2 años, Tintos de más de 3 años y Tintos de más de 5 años), dejando constancia de la mejora de calidad que ha experimentado esta Zona de Producción.

Lista de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" premiados:

Blancos:

1º Majas Verdes de la Cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo).

Accésit: Casa del Bachiller Sansón Carrasco de la Coop. Ntra. Sra. de Peñarroya de Argamasilla de Alba (Ciudad Real)

Rosados:

1º Monte del Alcalde de Bodegas J. Santos de Villa de don Fadrique (Toledo)

Accésit: Viña Cuerva de Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real).

Accésit: Viña Orce de Bodegas Martínez Sáez (Agrocinegética Joma, S.L.) de La Roda (Albacete).

Tintos jóvenes:

Accésit: Veronés de la S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).

Accésit: Altovela de la Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo).

Vino tinto de más de dos años:

Accésit: Puente de Rus Crianza 2001 elaborado por la Cooperativa Nuestra Señora de

Rus de San Clemente (Cuenca)

Vino tinto de más de tres años:

1º Yuntero Reserva 2000 de la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

Accésit: Casa Antonete Reserva 2000 de la Coop. La Unión AB de Tarazona de La Mancha.

Accésit: Sembrador Reserva 1998 de Bodegas Evaristo Mateos, S.L. de Noblejas (Toledo).

Espumosos:

1º Alcardet Brut de la Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo).

Bodegas Campos Reales sigue cosechando premios Internacionales

El vino manchego **Canforrales Roble 2003** de la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provencio (Cuenca) ha sido el único vino español que ha conseguido la Gran Medalla de Oro en la vigésimo primera edición del **Concurso Selecciones Mundiales des Vins de Montreal**, que ha tenido lugar entre los días 3 y 7 del presente mes.

El premio es especialmente positivo para esta bodega, con innumerables galardones en los últimos años, ya que la obtención de la Gran Medalla de Oro asegura que el vino será comercializado por la Sociedad de Alcoholes de Quebec, que también desarrollará una campaña de promoción a gran escala por todas las regiones del Canadá francófono.

También han conseguido premio el **Canforrales Clásico Tem-**

pranillo 2003, otro vino de esta misma bodega, y el **Condessa de Leganza Crianza**, de Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo), ambos galardonados con la medalla de oro en el citado certamen, en el que han participado vinos de reconocido prestigio de unos 30 países diferentes. Por su parte, el vino **Finca Antigua Tempranillo** de Bodegas Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca) ha obtenido una medalla de plata.

En definitiva, estos resultados vienen a reconocer el gran esfuerzo que están realizando los vitivinicultores de la Zona de Producción "LA MANCHA" en pro de mejorar la calidad de los vinos, lo que está provocando que las bodegas de la Denominación de Origen salgan al mercado cada vez con menos complejos.

Premios Bombo

El pasado día 19 de junio tuvo lugar la **III edición de los Premios Bombo**, organizados por la Asociación para el Desarrollo de Tomelloso, Almansara y en el que han tomado parte 88 muestras de vino de diferentes bodegas acogidas a la **D.O. La Mancha**.

Listado de ganadores:

Blancos Jóvenes:

- 1º. Los Galanes Airén 2003 de la Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).
- 2º. Viña Cuerva 2003 de Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real).
- 3º. Clavelito Airén 2003 de Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).

Rosados:

- 1º. Torre de Gazate Cabernet Sauvignon 2003 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

- 2º. Tomillar Tempranillo 2003 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

- 3º. Viña Cuerva Tempranillo 2003 de Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real).

Tintos Jóvenes:

- 1º. *Canforrales Clásico 2003* de la Cooperativa Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

- 2º. Casa La Teja 2003 de la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

- 3º. Entremontes Garnacha 2003 de Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).

Crianza:

- 1º. Yuntero 2000 de la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

- 2º. Tomillar 1999 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

- Finca Cerrada 2000 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

Reserva:

- 1º. Tomillar 1997 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

- 2º. Canforrales 1998 de la Cooperativa Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

- 3º. Viña Cuerva 1998 de Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real).

Gran Reserva:

- 1º. Allozo 1998 de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

- 2º. Señorío de Guadianeja de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

- 1º. Yuntero 1997 de la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

La Cooperativa San Isidro de Villanueva

celebró su 50 aniversario

La semana del 10 al 14 de mayo pasados tuvieron lugar los actos de celebración de 50 aniversario de la Cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo).

Desde el lunes 10 al miércoles 12 se organizaron visitas guiadas por las instalaciones de la cooperativa y charlas coloquio sobre temas de actualidad del mundo del vino, pero el acto más importante tuvo lugar el día 14, cuando se produjo la visita del nuevo presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, **José María Barreda**, que estuvo acompañado por otras autoridades, como la consejera de Agricultura, **Mercedes Gómez**, el presidente de la Diputación de Toledo, **José Manuel Tofiño**, o, entre otros, el presidente de la Denominación de Origen "LA MANCHA", **Gregorio Martín-Zarco**.

Además del homenaje a los socios fundadores, trabajadores jubilados y al anterior presidente, **Manuel Pradillo Burgos**, ese día se organizó una comida de hermandad a la que se invitó a cerca de 3.000 personas, entre los que no sólo se contaban los socios de San Isidro, sino miembros de juntas rectoras de otras muchas cooperativas y personal de gran parte de las bodegas manchegas, lo que convirtió a Villanueva de Alcardete en el verdadero centro vitivinícola regional durante ese día.



Es importante reseñar que la Cooperativa San Isidro comenzó su andadura allá por el año 1954 con 131 socios y hoy día es una de las grandes empresas vinícolas de la Zona de Producción "La Mancha", con elaboraciones que superan los 30 millones de kilos de uva por año, lo que deja claro que en los 50 años transcurridos desde su creación sus instalaciones se han adecuado a los tiempos, estando dotada en la actualidad con la última tecnología en lo que a elaboración de vinos se refiere.

Bodegas Centro Españolas presenta su vino **Allozo Finca los Cantos**

La noche del pasado día 20 de junio tuvo lugar la presentación del **Allozo Finca Los Cantos 2000**, un vino de edición limitada que supone un paso más dentro del "Proyecto Allozo Cultura", tal y como indicó el Director y Enólogo de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real) y portavoz de la Comisión de Control de Calidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Miguel Ángel Valentín.



En la presentación, que se desarrolló en los magníficos jardines de la bodega, Valentín centró su charla en el logro obtenido por su Proyecto Allozo, con selección y crianza de vinos desde 1992 y plantación de los primeros viñedos en 1986, así como una destacada presencia en los mercados internacionales, en los que sus vinos están experimentando un mayor crecimiento, estando presentes en 28 países.

El vino **Allozo Finca Los Cantos 2000** procede exclusivamente de la variedad Tempranillo y que ha pasado 6 meses en barrica de roble francés, caracterizándose por su personalidad aromática

a fruta muy madura y vivacidad en boca, tratándose de un vino muy estructurado y de entrada elegante.

Posteriormente, el numeroso público congregado se pudo deleitar, disfrutando de una fabulosa unión de Vino y Cultura gracias a la actuación del grupo de metales Son - Brass.

Visita a la **Coop. La Unión AB**

El presidente del Consejo Regulador, **Gregorio Martín Zarco**, acompañado por los responsables de la Sección de Control de Calidad y del Gabinete de Comunicación, **José Luis Barco** y **Ángel Ortega**, respectivamente, visitó la **Coop. La Unión** de Tarazona de La Mancha (Albacete), una bodega que ha vivido un extraordinario proceso de modernización tecnológica en los últimos años, lo que está posibilitando que obtenga multitud de galardones, como los conseguidos en 2004: *dos premios Bacchus y un Baco*, un *accésit* en Gran Selección o dos oros en las categorías de crianzas y reservas del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la D.O. "LA MANCHA".



La delegación del Consejo fue recibida por el presidente de la cooperativa, **Juan José García Barbero**, que estuvo acompañado por el gerente, **Ezequiel García Tendero**, y toda la Junta Rectora.

Radio Turismo reconoce los **Vinos Manchegos**

Quince vinos de esta D.O. han sido galardonados con la medalla de oro de la cata anual de vinos organizada por **Radio Turismo**, cuya entrega de premios tuvo lugar a finales del pasado mes de mayo en Madrid.

- **Plaza Mayor Tinto 2003** (Garnacha), Grupo Solís Vintners, S.L. de Tarancón (Cuenca).
- **Altillares Blanco 2003**. Cooperativa Vitivinícola San José de Herencia (Ciudad Real).
- **Casa Antonete Crianza 2001**. Coop. La Unión AB de Tarazona de La Mancha (Albacete).
- **Los Galanes Reserva 1997**. Coop. San-

- ta Catalina de La Solana (Ciudad Real).
- **Allozo Reserva 1998**. Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).
- **Marqués de Castilla Crianza**. Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
- **Estola Gran Reserva 1994**. Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).
- **Real Bodega Cabernet Sauvignon 2003**. Vinos y Bodegas, S.A. de Socuéllamos (Ciudad Real).
- **Casa del Bachiller Sansón Carrasco Airén 2003**. Coop. Ntra. Sra. de Peñarroya de Argamasilla de Alba (Ciudad Real).
- **Alsur Crianza 2000**. Vinícola de

- Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).
- **Portento Syrah**. Bodegas Romero de Ávila, S.L. de La Solana (Ciudad Real).
- **Entremontes Syrah 2003**. Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).
- **Condesa de Leganza Reserva 1995**. Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo).
- **Teatinos Signum Crianza 2001**. Coop. Purísima Concepción de Casas de Fernando Alonso (Cuenca).
- **Ribera del Riansares Crianza 2001**. Coop. Ntra. Sra. de la Soledad de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).



de su

de Comercio