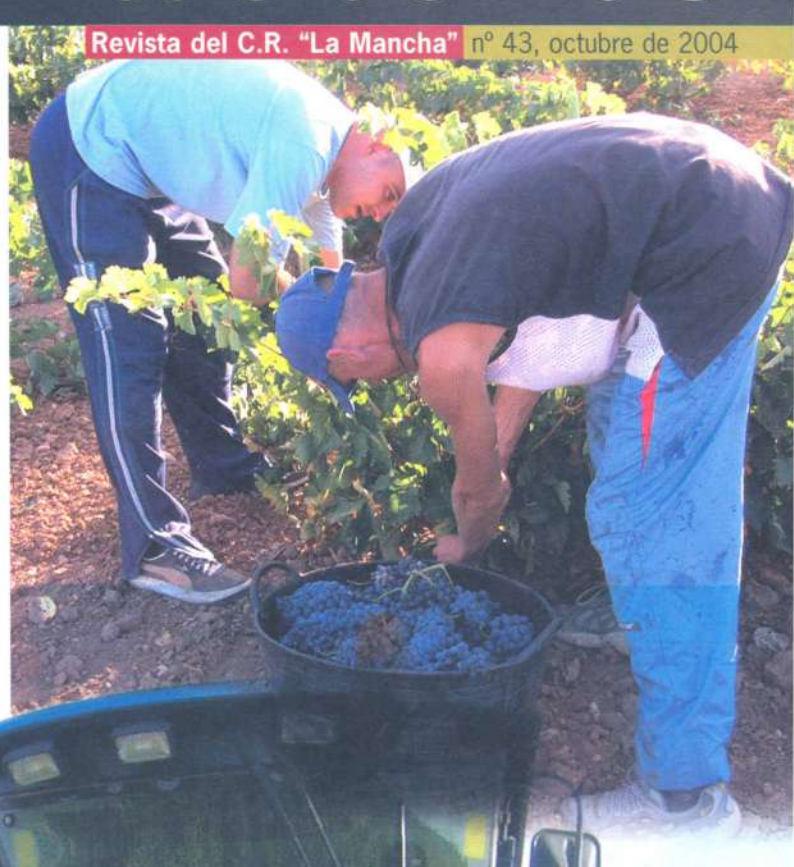


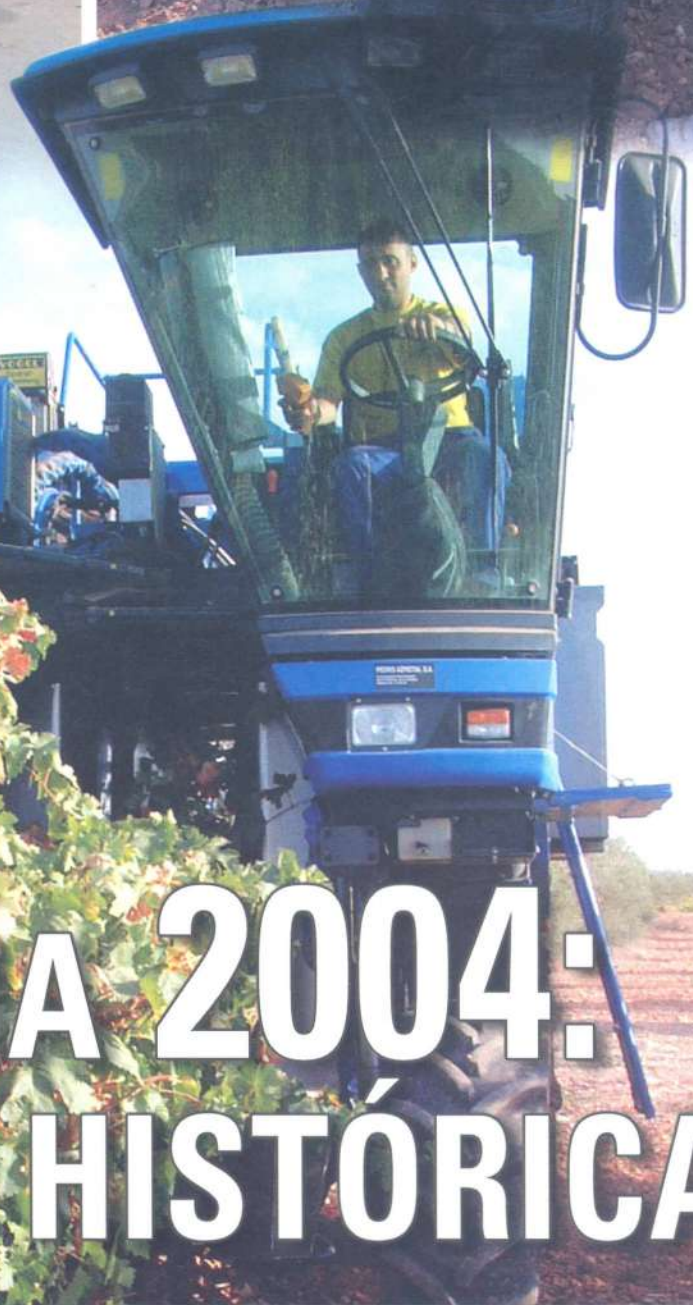
Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 43, octubre de 2004



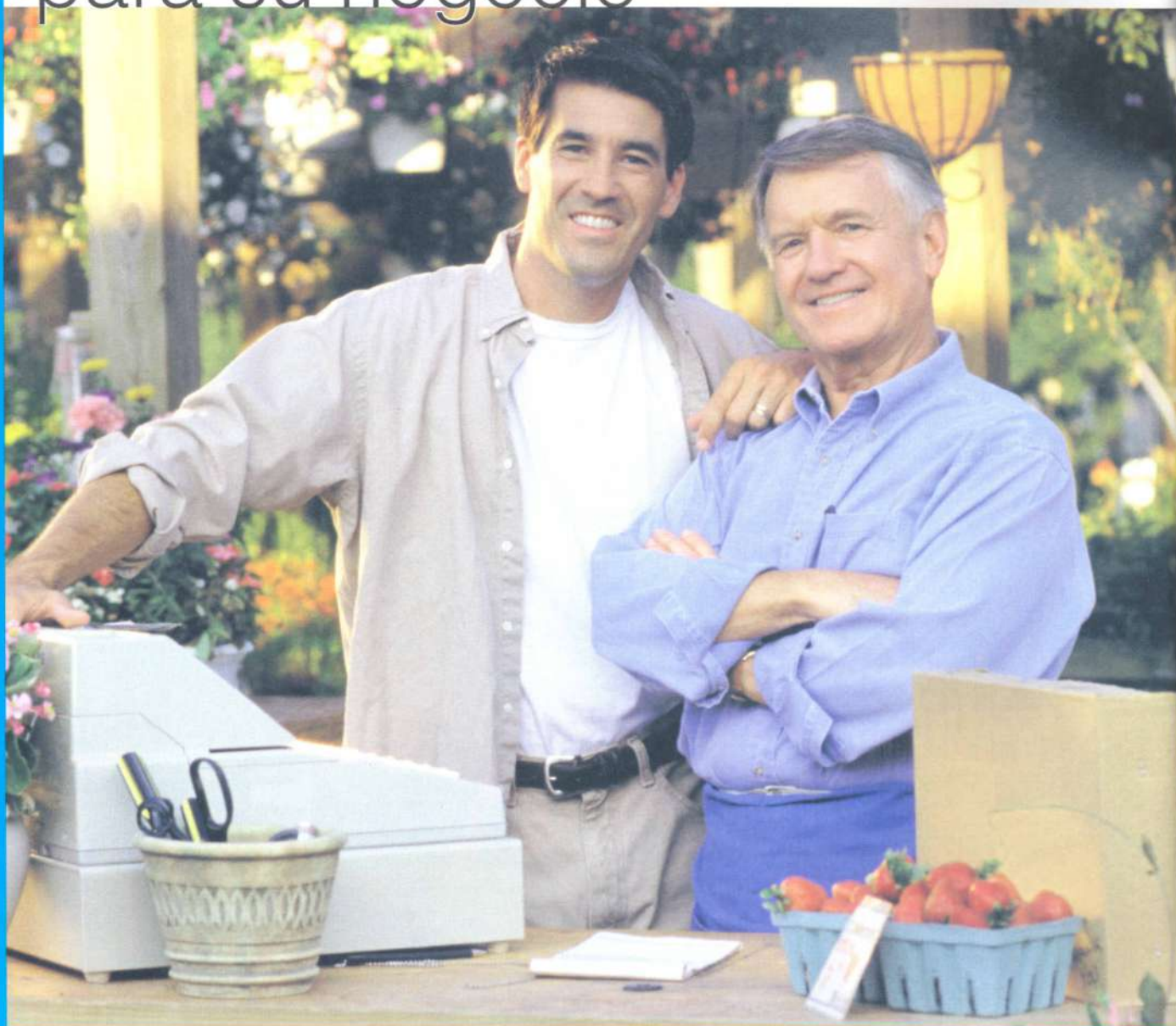
❑ **Convenio de colaboración con las Cajas Rurales**

❑ **Nace la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos**



VENDIMIA 2004: CALIDAD HISTÓRICA

> La mejor protección para su negocio



Seguro Multirriesgo de Comercio



CAJA RURAL

Noticias Breves	4
Los Sectores opinan	
Finca Antigua	6
Cooperativa La Unión	7
Vendimia 2004	8
Nuevas variedades	
Verdejo, Moscatel de grano menudo y Petit Verdot	11
Nuestros vinos	
Novedades	12
Colaboración	
Cencibel en La Mancha	14
Fundación del Vino	
Fundación Castilla-La Mancha	15
Visita	
Consejo Regulador visita ATNIA	17
Convenio con Cajas Rurales	
C.R.D.O. renueva su convenio	18
Nuestras bodegas	
Noticias de bodegas	20
Gastronomía/Restaurantes	
Restaurante Casa Carmelo	23

“Escalera de calidades”

Aunque la Denominación de Origen tiene unas particularidades climatológicas y de suelo que posibilitan que la gran mayoría de los años la calidad de la cosecha sea muy buena, en el caso de la vendimia de 2004 se puede asegurar, sin temor a exagerar, que se trata de una campaña histórica, porque el 100 por cien de la uva que ha entrado en las bodegas ha tenido un estado sanitario idóneo y, además, con una buena graduación, que ha estado equilibrada con la acidez y el pH.

Si ha esto sumamos el alto grado de tecnificación de las bodegas y el efecto de la reconversión del viñedo, que ha convertido a esta región, no sólo en la primera productora uva blanca del país, sino también de tintos, nos queda claro en qué situación queda la región manchega para producir buena uva.

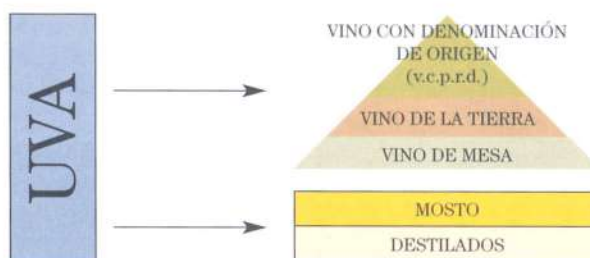
Además, la diferenciación de conceptos en los destinos de la misma también es determinante en la evolución hacia la calidad que han tenido los vinos manchegos en los últimos años, ya que las uvas se destinan a vinos con Denominación de Origen, vinos de la tierra, vinos de mesa, destilados y mostos. Esta aclaración es esencial para dejar claro que la enorme cantidad de viñedo y los millones de hectolitros que se producen en la región no son un obstáculo para elaborar vinos excelentes, sino todo lo contrario, porque, además, una de las características de las viñas manchegas es que no tienen una producción elevada y que disfrutan de más horas de sol que muchas otras, lo que reduce considerablemente los riesgos de enfermedad en el fruto, como se ha podido apreciar en la reciente campaña de vendimia.

Por consiguiente, tanto en esta región, como en otras, hay una escalera de calidades en el destino de la uva, algo que debe quedar muy claro al consumidor, que debe ser consciente de que cuando bebe un vino con Denominación de Origen está bebiendo el punto más alto de la pirámide de calidad, porque las bodegas destinan lo mejor de su producción a la elaboración de vinos con D.O. Esto tiene especial importancia cuando hablamos de La Mancha, la región con mayor producción de España, porque nuestras cifras de venta suben año a año en un contexto que desgraciadamente no es muy bueno para el consumo de vino en nuestro país, un tema que nos preocupa muchísimo, pero que dejamos para que sea tratado en otro Editorial de Consejo Abierto.

Lo importante ahora es destacar que cada vez hay más gente que conoce la verdadera realidad de la Nueva Mancha, una gran productora de mostos, de brandy, de vinos de mesa y de vinos de la tierra, que precisamente porque tiene un gran volumen donde escoger, destina lo mejor a los vinos con Denominación de Origen.

Y quien dude de esto, sólo necesita darse una vuelta por nuestras bodegas y cooperativas en la campaña de vendimia y ver cómo cada vez son más las que han incorporado sistemas de diferenciación de la uva por calidades muy avanzados, detectando entre 6 y 8 parámetros en lugar de sólo valorar el grado Baumé, como se venía haciendo. Gracias a esto se posibilita que podamos conocer la trazabilidad de nuestros vinos, es decir, que quien abra una botella de vino sepa prácticamente hasta la parcela de la que procede.

Por ello, a los que todavía no están seguros de este cambio, les proponemos que nos conozcan y nos juzguen después, porque como bien dice nuestra última campaña promocional “La Mancha, el origen del vino”, esta región está viviendo una revolución de calidad en los últimos años.



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

FERCAM 2004

Un año más, el Consejo Regulador "LA MANCHA" estuvo presente con un stand en la Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha, donde múltiples bodegas inscritas han podido exhibir sus marcas y los visitantes que pasaron por él tuvieron la oportunidad de degustar los vinos expuestos, como los propios Consejeros de Industria y Tecnología, José Manuel Díaz Salazar, y de Agricultura, Mercedes Gómez, que también se acercaron al stand del Consejo Regulador.

En lo que se refiere al Concurso de Calidad de Vinos pertenecientes a la citada comunidad autónoma, que se organiza en coincidencia con la Feria, éste otorgó el liderazgo indiscutible a los presentados bajo la Denominación de Origen "LA MANCHA", al ser premiados con 7 medallas de las 18 otorgadas en el Concurso.

Tales distinciones han quedado concretadas en los siguientes vinos y bodegas:

VINOS ROSADOS:

- Medalla de Oro: Tomillar 2003 de Coop. Virgen de las Viñas.



VINOS TINTOS JÓVENES:

- Medalla de Oro: Canforrales 2003 de Coop. Ntra. Sra. Del Rosario.

- Medalla de Plata: Veronés 2003 de S.A.T. Santa Rita.

VINOS TINTOS DE CRIANZA:

- Medalla de Plata: Casa Antonete 2001 de Coop. Del Campo La Unión AB.

VINOS TINTOS DE RESERVA:

- Medalla de Oro: Varones 97 de S.A.T. Santa Rita.

- Medalla de Bronce: Yuntero 99 Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón.

VINOS TINTOS GRAN RESERVA:

- Medalla de Oro: Señorío de Guadianeja 92 Cabernet Sauvignon de Vinícola de Castilla, S.A.

El **CONSEJO** firma un convenio de colaboración con la **UCLM** en materia de **I+D+I**



El C.R.D.O. "LA MANCHA" y la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM) han firmado un Convenio de colaboración, cuyo objeto es el establecimiento de un marco de colaboración general que permita el desarrollo posterior de acciones concretas entre ambas instituciones en los ámbitos diversos, no sólo desarrollando trabajos de investigación, actividades de apoyo tecnológico o prestación de servicios para la realización de trabajos de I+D+I, sino también a través de la utilización conjunta de equipos y medios instrumentales o realizando colaboraciones específicas en la realización conjunta de actividades de interés mutuo.

La firma tuvo lugar en la sede del Consejo en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), asistiendo a ella Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva, presidente de la D.O. LA MANCHA, y Francisco José Quiles Flor, Vicerrector de investigación de la Universidad. Por parte de esta institución también estuvieron presentes la Vicerrectora Dña. Carmen Fenoll, la investigado-

ra Ana Briones, el miembro de la OTRI, Luis Antonio Martínez, y un miembro del Gabinete, Raimundo Martínez; mientras que por parte del Consejo asistió su Secretario, Alfonso Alonso, y los Vocales portavoces de las Comisiones de Reglamento, Control de Calidad, Marketing y Ley del Vino.

El convenio, que tendrá una validez de un año y será prorrogable, ha tenido lugar tras más de una década de colaboración no oficializada entre ambas instituciones, ya que el Consejo Regulador mantenía una estrecha relación con la Facultad de Ciencias Químicas y con la Escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas, lo que ha facilitado la firma del acuerdo.

Además, tal y como recoge el convenio, uno de los fines de la Universidad regional es el de dar apoyo científico y técnico al desarrollo cultural, social y económico, con especial atención al ámbito geográfico en que está ubicada. Si a esto sumamos que el Consejo tiene entre sus funciones el control, la garantía y la promoción de los vinos de la Zona de Producción "La Mancha", podemos ver de forma clara el porqué de la colaboración en actividades de I+D+I de mutuo interés con trascendencia económica y científica.

Destacar también que para el seguimiento del presente Convenio Marco se constituirá una Comisión Mixta, que programará el desarrollo de las actuaciones concretas y que se reunirá, al menos, una vez al año o cuando lo solicite una de las partes.

Por último, comentar que, tras la firma del convenio, los representantes de la Universidad realizaron una visita a las instalaciones del Consejo y el Museo del Vino que allí se encuentra, disfrutando después de un almuerzo en la cocina típica.



Jornada sobre la Prevención de Riesgos Laborales en las bodegas

Fiel a su política de vocación de servicio a las bodegas de la región, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha organizado una Jornada divulgativa en la que se trataron la "Gestión de la prevención de los riesgos laborales en bodegas y la normativa existente" y los "Consignatarios, transitarios y agentes de aduanas de buques a granel en la exportación de vino manchego", ambos temas con enorme trascendencia para el sector vitivinícola.

El acto, que tuvo lugar en la sede de esta institución en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) en la mañana del 6 de septiembre, fue inaugurado por el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, que destacó la concienciación de las bodegas en los últimos años en lo que a reducción de siniestralidad laboral se refiere y el notorio crecimiento que están teniendo las exportaciones de vinos de calidad en la región en los últimos años y, consiguientemente, la necesidad de conocer todos los entresijos de este mundo: aduanas, funcionamiento de los puertos,...

La primera charla corrió a cargo de Eduardo Ortega Gómez, miembro de Legalia Abogados, que desmenuzó algunos de los aspectos

legales más llamativos de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, así como de las novedades de la última reforma llevada a cabo en enero de este año.

Posteriormente, Ángel Manuel González, perteneciente a Soluciones Integrales en Comercio Exterior (SICE), comentó diferentes aspectos que podrían facilitar la prevención de riesgos laborales en las bodegas acogidas, para lo que presentó a los asistentes un CD interactivo en el que se detallaban los problemas más habituales en la vid y en las instalaciones de bodega, y las soluciones adecuadas a cada caso. El CD contiene, además, toda la normativa general y específica, guías prácticas, documentación de accidentes y primeros auxilios.

Por último, José Miguel Ramírez y Carlos Bonilla, ambos pertenecientes al departamento de consignaciones de Operaciones Internacionales, S.A., informaron sobre diferentes aspectos útiles para las exportación vía marítima, incidiendo particularmente en el puerto de Valencia, principal lugar de embarque para los vinos de la D.O. La Mancha.

La Denominación de Origen LA MANCHA patrocinó la X Edición de los Premios Nacionales a la Moda

El pasado día 16 de septiembre, el Consejo Regulador volvió a colaborar con la Asociación de Nuevos y Jóvenes Diseñadores Españoles en la X Edición de los premios Nacionales a la Moda y la presentación de sus colecciones primavera-verano 2005 en el Museo del Traje, ubicado en la Ciudad Universitaria de Madrid.

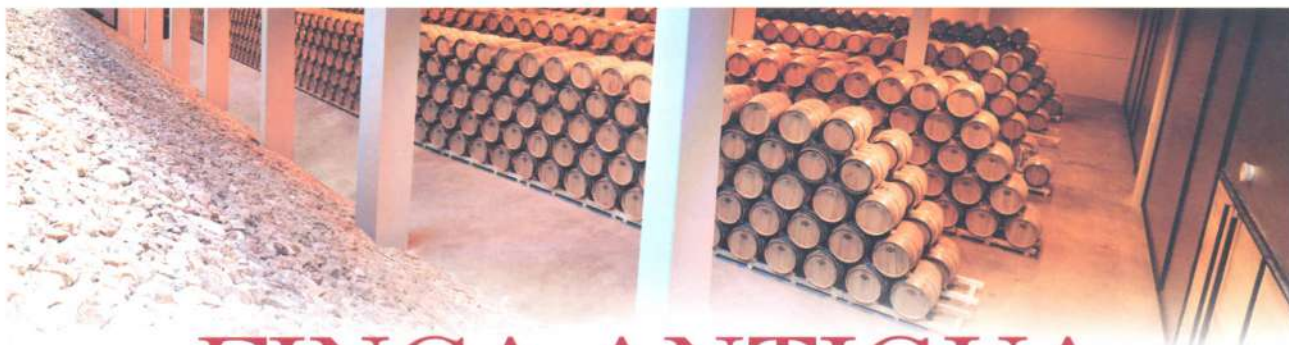
Los vinos de calidad de La Mancha se pudieron degustar en el cóctel que se ofreció tras el acto, gracias a lo cual más de 100 personas vinculadas con el mundo de la moda y del espectáculo, entre ellas Laura Valenzuela o Lara Dibildos, que fue nombrada madrina de la asociación, tuvieron la oportunidad 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.

Con esta iniciativa, el Consejo Regulador trata de dar continuidad a la colaboración iniciada el pasado mes de marzo entre la institución encargada de velar por los vinos de la D.O. y la Asociación de Nuevos y Jóvenes Diseñadores Españoles, gracias a la cual los vinos de calidad manchegos también pudieron ser degustados en

los pasados Premios Nacionales a la Moda para Jóvenes Diseñadores. Además, el Consejo fue patrocinador de la Asociación en la organización de otros certámenes, como el 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.

También es importante destacar que esta colaboración entre "Vino de La Mancha" y "Moda" podría extenderse a otras comunidades autónomas, aparte de Madrid, ya que el objetivo de la Denominación de Origen es el de mantener su vinculación 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 realidad actual de los vinos de la D.O. La Mancha.





FINCA ANTIGUA de Los Hinojosos (Cuenca)



Lauren Rosillo Marhuenda

Director Técnico de
Finca Antigua, S.A. desde
el año 2002

¿Por qué se elige La Mancha para establecer la bodega?

Además de porque esta región es enormemente adecuada para el cultivo de la viña por factores climáticos, que posibilitan que en La Mancha 9 de cada 10 añadas sean muy buenas o excelentes, la elección se debió, sobre todo, a la excelente finca con que contamos, ya que en nuestro grupo no se concibe el proyecto sin contar con viñedo propio.

Después de descartar muchas otras fincas que se visitaron en varias zonas, la Familia Martínez Bujanda se decantó por comprar los viñedos de la antigua Cueva del Granero, ya que se conocían sobradamente las posibilidades de estas viñas, plantadas a casi 900 m de altitud entre las provincias de Cuenca y Toledo en los años 80 y 90, lo que garantizaba contar con excelentes uvas de Tempranillo, Cabernet, Merlot y Syrah procedentes de viñas viejas, algo difícil de encontrar, lo que también explica nuestro nombre: FINCA ANTIGUA.

Entonces, ¿Están satisfechos de su decisión?

Por supuesto. De hecho, estamos en pleno proceso de expansión, tanto en la plantación como en el terreno comercial. Por un lado, pretendemos ampliar el número de hectáreas de las 300 que ahora hay en producción (130 de Cabernet Sauvignon, 80 de Tempranillo, 50 de Merlot y 40 de Syrah) hasta las 430 que habrá en 2006,

sumándose las variedades Petit Verdot y Moscatel de grano menudo. En cuanto a las ventas, nuestro objetivo es el de llegar a las 250.000 cajas en 2008.

Pese a su juventud, Finca Antigua cuenta con unas instalaciones impresionantes y unos vinos excelentes, que ya han obtenido varios premios del Consejo Regulador "La Mancha" ¿Cómo se consigue esto?

Es cierto que la bodega se puso en marcha en el año 2000, pero no podemos pasar por alto que, como ya he indicado antes, pertenecemos al grupo Martínez Bujanda, que tiene una contrastada y exitosa experiencia en la elaboración de vinos en nuestro país.

En Finca Antigua podemos presumir de tener un control exhaustivo que se inicia en la viña, desde la poda, pasando por la superficie foliar de cada cepa y, por supuesto, regulando la carga, por lo que hacemos poda en verde en variedades jóvenes, en las que es más difícil controlar la producción deseada. En bodega contamos con tecnología de vanguardia y trabajamos con las últimas tendencias en vinificación de tintos.

¿Tienen alguna novedad para la próxima campaña?

Pretendemos seguir ampliando la gamas de variedades que ahora tenemos en el mercado (Tempranillo y Cabernet) al Merlot y Syrah, que saldrán en enero de 2005, tras haber pasado por barrica entre 5 y 7 meses, además de introducir nuevas variedades en el coupage del crianza y mantener la línea del reserva de Merlot-Cabernet-Syrah. Por último, queremos elaborar un vino especial procedente de una parcela diferenciada de 4,06 hectáreas en la que hay diversas variedades y que pretende ser un emblema para nosotros, una sorpresa muy original.



Cooperativa La Unión

(Alcázar de San Juan)



Miguel Román Angora

Presidente de la Cooperativa La Unión desde el año 2003, una bodega creada en 1935 que actualmente cuenta con unas modernas instalaciones de 41.000 m²

¿Qué variedades elabora la Cooperativa La Unión?

Nosotros somos 650 socios que, en conjunto, contamos con 5.000 hectáreas y, como es habitual en La Mancha, la variedad mayoritaria es la Airén, aunque también disponemos de numerosos viñedos de Macabeo, Cencibel o Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon, a los que hay que sumar nuevas plantaciones de Verdejo, Syrah y Merlot, que comenzarán a producir a partir de la próxima campaña. En definitiva, creo que la diversidad es importante para una zona tan extensa como La Mancha, donde podemos presumir abiertamente de tener una climatología que permite una adecuada adaptación de variedades de viñedo que, en teoría son muy diferentes, pero que aquí pueden desarrollarse sin enfermedades y con particularidades muy positivas por la abundancia de sol.

¿Cómo definiría la política comercial de su bodega?

Aunque nuestra producción, que este año rondará los 24 millones de kilogramos, nos obliga a pensar prioritariamente en dar salida a los graneles, considero que debemos apostar mucho más por el vino embotellado para reforzar nuestra imagen de calidad.

De hecho, este año podremos alcanzar la cifra de 2 millones de vino envasado en diferentes formatos, pero somos conscientes de que todavía necesitamos mejorar mucho en lo que a comercialización se refiere. Ya hemos comenzado a dar los primeros pasos, creando un departamento comercial que ha comenzado a posicionar nuestros vinos en Madrid, Andalucía y Valencia. Además, es previsible que pronto iniciemos operaciones en el Norte de España, pero nuestras miras van mucho más allá, para lo que ya tenemos contactos con importadores en Alemania, Holanda, Suiza, Reino Unido, Escandinavia, Estados Unidos y Hong Kong. No obstante, he de aclarar que ya estamos exportando a través de Baco, organización a la que pertenecemos.

Además, ahora contamos con un parque de barricas que nos permitirá sacar al mercado nuestro primer



crianza en 2005. Esto es sólo un primer paso, ya que debido al gran incremento de tintos que hemos tenido por la reestructuración, nuestro objetivo es alcanzar las 500 barricas en los dos años siguientes.

¿Cuáles son sus planes para los próximos años?

Además de incentivar nuestras ventas, como ya he dicho antes, queremos seguir mejorando la calidad de nuestros vinos, para lo cual tenemos que seguir apostando en tecnología y capital humano; de hecho, hay que tener en cuenta que en los últimos años ya hemos realizado un gran esfuerzo que nos ha permitido contar con tecnología avanzada, como prensas neumáticas, autovaciantes para los tintos, un equipo de frío de un millón de frigorías, etc.

¿Con cuál de sus vinos se quedaría?

Sin querer menospreciar a los demás, la nueva gama que hemos lanzado bajo la marca "CAZ de Alcázar", y que únicamente se dirige a la Restauración, es nuestra gran apuesta para el futuro. Tanto los blancos como los tintos son vinos frescos, aromáticos e intensos que no dejarán indiferentes a nadie.

Vendimia 2004

"La D.O. LA MANCHA cierra la campaña 2004 con una cosecha histórica".

Una vez finalizada la vendimia en la gran mayoría de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen "La Mancha", ya se puede afirmar claramente que la calidad de la cosecha 2004 será una de las mejores, no sólo de los últimos años, sino de toda su historia.

Según han confirmado diversos directores técnicos de bodegas acogidas, la maduración de las uvas ha sido perfecta, tanto en las uvas blancas como en las tintas, con unas graduaciones medias de entre 13° y 13,5° en los segundos, lo que asegura una materia prima excelente para la elaboración de vinos de calidad, independientemente de que se trate de jóvenes, crianzas, reservas y grandes reservas. En cuanto a los blancos, la media ha estado entre 11,5° y 12,5°, por encima de la media de otros años.

Además, según indican las primeras elaboraciones que están realizando las bodegas, no es precipitado decir que los vinos del 2004 serán excelentes

Por lo que se refiere a la producción, aunque todavía no hay una valoración exacta, los datos no distan mucho de las predicciones que hizo el Consejo Regulador al inicio de la campaña, ya que la cosecha será similar a la del año anterior o incluso algo superior, teniendo en cuenta que, debido al efecto de la reestructuración habrá diferencias entre blancos y tintos. Los primeros permanecerán en cifras ligeramente inferiores a 2004 (menor del 5%), mientras que los segundos tendrán un crecimiento de entorno al



20/25 por ciento con respecto a la campaña del año 2003, un fenómeno que resulta fácilmente comprensible si tenemos en cuenta el proceso de transformación de miles de hectáreas de la varietal blanca Airén, la mayoritaria en La Mancha, en tintas, como la Cencibel o Tempranillo, la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Syrah; así como otras blancas (Macabeo o Viura, Chardonnay y Sauvignon Blanc) muy demandadas por los mercados de vinos de calidad.

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

Además, el dato de producción varía bastante dependiendo de la comarca de que se esté hablando, puesto que en algunos términos de la provincia de Ciudad Real, como Daimiel, Carrión o Villarrubia de los Ojos ha habido un descenso

provocado por el ataque de mildiu que se produjo en primavera y que ha afectado más a las variedades tintas. Sin embargo, otras comarcas experimentarán un incremento notable.

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

BALANCE DE LA VENDIMIA 2004 EN VARIAS BODEGAS DE LAS CUATRO PROVINCIAS MANCHEGAS

ALBACETE

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. ha tenido una cosecha de 37 millones de kilogramos, lo que supone un 15% más que en 2003, una cifra que varía dependiendo de si se trata de blanco o tinto, puesto que los pri-



meros han crecido en torno al 10%, mientras que el tinto ha experimentado una subida del 52% debido que hay viñedos de Cencibel o Tempranillo, Merlot, Syrah o Cabernet Sauvignon que han tenido cosecha por primera vez. También hay que destacar la alta calidad, que tomando como referencia el grado Baumé nos da un resultado de 13-13,5° en tintos y entre 12-12,5° en blancos.

En Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo aseguran que la producción de tinto de las parcelas que controlan ha sido similar a la del año pasado, mientras que en los blancos ha habido un aumento que ha rondado el 8 por ciento. En cuanto a la calidad, aunque aún es pronto para dar un informe definitivo porque está pendiente la fermentación maloláctica, sí se puede asegurar que la uva que ha entrado en bodega, pese al calor del mes de septiembre, ha sido muy buena, mejor que en años anteriores, con una graduación media superior a 13° Baumé en los tintos y de 11,8° en el blanco Airén.

CIUDAD REAL

En Bodegas Naranjo, S.L., uno de sus propietarios, Ramón Muñoz de Cuerva, indica que han experimentado un descenso del 30 por ciento en blancos y de aproximadamente un 40 por ciento en tintos, elevando su producción a los 5,5 millones. Estos datos son valorados positivamente por la bodega, que esperaba

un descenso mucho mayor, ya que esta zona se vio muy afectada por el mildiu. Además, ha sido sobradamente compensada por la mejora en calidad, que ha sido extraordinaria en el caso de los Tempranillos, con graduaciones de entre 13° y 13,5°, y muy buena en otras variedades tintas elaboradas por Bodegas Naranjo, como la Cabernet Sauvignon y la Merlot. No es peor el caso de los blancos, cuyo grado medio ha rondado los 12,5°. También es importante destacar que este año no ha habido gran diferencia de calidad entre regadío y secano, puesto que debido a la excelente climatología del 2004 no se ha abusado del riego y las uvas se han desarrollado perfectamente.

Colosales son las cifras de la Cooperativa Virgen de las Viñas, cuya producción ha rondado los 195 millones de kilos, lo que probablemente la convierte en la bodega

con mayor producción del mundo. Esta cifra supone un incremento del 20 por ciento con respecto a 2003, pero no sólo en cantidad, sino que también destaca la enorme calidad con la que el fruto ha entrado a la bodega, con graduaciones medias de 12,06° en la Airén, 13,08° en la Cencibel y 13,4° en la Cabernet Sauvignon.

Volviendo a la cantidad, vemos como en el caso de la cosecha de Cencibel o Tempranillo, según indica su gerente, Manuel Olmedo, se han superado los 14 millones de kilos, situándose la de Cabernet Sauvignon por encima del millón de kilos. En cuanto al resto de variedades tintas, como la Garnacha, Moravia, Syrah, Merlot, etc., en conjunto, se han aproximado al millón y medio. Por lo que se refiere a los blancos, destaca el Airén con más de 176 millones de kilos, mientras que el Macabeo ha superado los 737.000. La cooperativa también cuenta con pequeñas producciones de Chardonnay y Sauvignon Blanc, que han alcanzado los 60.000 kilos.

CUENCA

La cosecha en la **Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas** de Mota del Cuervo rondó de 34 millones de kilogramos, convirtiéndose en la más abundante de su historia y superando en un 20% la cosecha anterior.





Aproximadamente 31 millones fueron de Airén y cerca de 2 millones de Cencibel, superando la Garnacha el medio millón de kilos. En cuanto a la calidad, como en el resto de zonas, ha sido excelente porque el fruto se ha desarrollado sin ninguna enfermedad y la maduración lenta ha permitido una vendimia, que pese a durar más de lo habitual (se inició el 13 de septiembre para el tinto y ha finalizado el 20 de octubre para las variedades más tardías), no ha tenido inconvenientes. La graduación media ha sido de 11,4° en Airén; 11,5° en Macabeo; 14,3° en Cabernet Sauvignon; 12,8° en Cencibel, 12,2°; y 13,3° en Syrah.

La cosecha de IRJIMPA, S.L. (Bodegas Parra Jiménez) de Las Mesas también fue similar a la del año anterior en cantidad, pero mejor en calidad, oscilando los tintos de la variedad Cencibel entre 13° y 13,5° Baumé, una graduación similar a al resto de variedades tintas (Syrah, Merlot y Cabernet Sauvignon) con las que no hay referencias cuantitativas, ya que se cosechaban por primera vez.

TOLEDO

La Cooperativa El Egido de Puebla de Almoradiel (Toledo) ha recolectado unos 39 millones de kilogramos frente a los 36 del año 2003. En total, recogió unos 8 millones de variedades tintas y el resto de blanco, cuya producción ha sido muy similar a la del año anterior, teniendo en cuenta que la calidad es mejor, con un grado de entre 11,5° y 12° Baumé. En tinto, si tomamos como referencia el Cencibel, éste ha tenido un incremento

del 30 % y la graduación ha estado entre los 12° y los 12,5° Baumé.

En la **Cooperativa La Paz** de Corral de Almaguer la producción fue de 36 millones de kilos, lo que supone aproximadamente un 15% menos que el año 2003, si bien, tal y como destacó su gerente y director técnico, Antonio Calleja, en muy pocos años la producción de tinto ha pasado de ser el 2% de la bodega a superar el 20% del total, lo que supone un cambio impresionante que ha afectado incluso a la propia filosofía de la vendimia, cada vez más orientada a la búsqueda de calidad. Además, ya no sólo hay Cencibel y Garnacha, sino que poco a poco se comienza a ver la gran diversidad varietal derivada de la reconversión del viñedo, con la entrada en producción de las nuevas plantaciones de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah. Calleja también comenta que la media de grado ha subido alrededor de un 20% con respecto a la campaña anterior, situándose en torno a los 11,8° en blancos y 14° en tintos. Lo que sí es importante resaltar, es la enorme calidad de la uva recepcionada, que ha entrado sana en su totalidad y muy equilibrada, destacando la gran intensidad color de los tintos, lo

que hará de la cosecha 2004 una de las mejores de la historia.

Por su parte, las fincas propias de Bodegas J. Santos de Villa de don Fadrique han experimentado un descenso global con respecto al año anterior, puesto que el Airén, que ha tenido sobre 11,8° Baumé, ha experimentado un ligero descenso debido a que hay menos hectáreas en producción, situándose en torno al millón de kilogramos, mientras que el Cencibel, con una graduación media de 12,9°, ha bajado entre un 10 y un 15 %, superando los 400.000 kg., y la Garnacha, que con 12,2° de media, también ha bajado un 15%, estimándose la producción en torno a 1.200.000 kg.

También es destacable la entrada en producción de sus plantaciones de Syrah, que en este primer año han producido 150.000 kg., estando su media de grado en 14° Baumé.

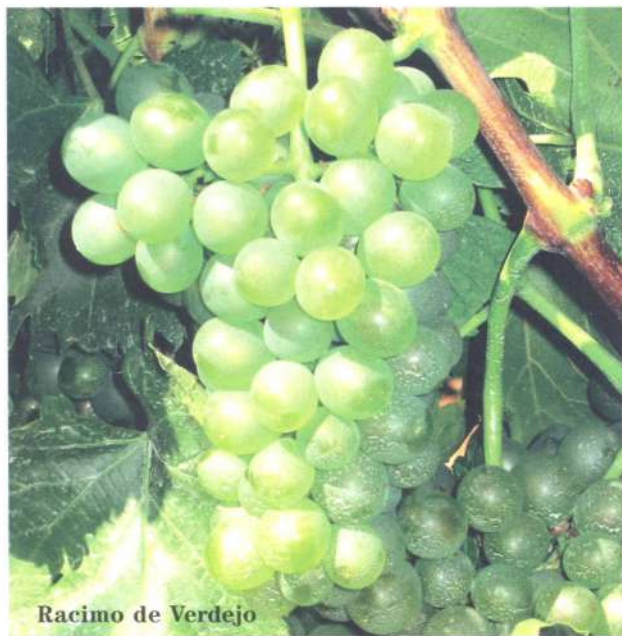
Lo que también han indicado los responsables de esta bodega, es que la compra de uva a terceros ha sido menor que en otras ocasiones, un fenómeno que se ha repetido en más empresas particulares debido a que cada vez son más las bodegas que cuentan con fincas propias y una diversidad importante.



La D.O. "La Mancha"

autoriza la elaboración experimental
de tres nuevas variedades

Verdejo, Moscatel de grano menudo
y Petit Verdot han sido incluidas en las
nuevas normas de producción



Racimo de Verdejo

A petición de varias bodegas acogidas a la Denominación de Origen, el Consejo Regulador, tras contar con el informe favorable de la Comisión de Control de Calidad, ha autorizado por primera vez, para la cosecha 2004, la elaboración de vinos de Moscatel de grano menudo y Verdejo, ambas blancas, además de la tinta, Petit Verdot, siempre y cuando se trate de vinos monovarietales (100% del mismo tipo de uva) con fines experimentales y en cantidades no superiores a las 5.000 botellas por variedad y bodega.

Además, esto servirá de base a las bodegas acogidas que pongan en marcha estas elaboraciones para verificar que la buena adaptación al terreno y a la climatología manchega que han demostrado estas uvas se traduce en vinos de unas características organolépticas adecuadas a los exigentes requisitos de la Denominación de Origen y, consecuentemente, a las demandas del mercado de vinos de calidad.

Por su parte, el Consejo Regulador realizará controles excepcionales y aún más exhaustivos a las nuevas elaboraciones, cuya vinificación al amparo de la Denominación de Origen "LA MANCHA" previsiblemente se normalizará a partir de la cosecha 2005.

También debemos tener en cuenta que estas variedades fueron incorporadas en las Normas de Producción tras el asesoramiento de un importante grupo de enólogos de bodegas acogidas y técnicos externos, que defendieron la incorporación de las nuevas varietales por su alto potencial aromático, abriendo así aún más

el extraordinario abanico de variedades que hoy existe en La Mancha, que también incluye a las ya reconocidas por el Reglamento anterior del Consejo (Blancas: Airén, Viura o Macabeo, Chardonnay y Sauvignon Blanc. Tintas: Moravia dulce, Garnacha tinta, Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah) y su incorporación será definitiva una vez que entren en vigor las Nuevas Normas de Producción, aprobadas en Pleno de Consejo y presentadas a la Consejería de Agricultura y al Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha el pasado mes de Julio, y que presumiblemente serán aprobadas en breve plazo.

Tampoco podemos pasar por alto que las nuevas Normas de Producción de la Denominación de Origen "LA MANCHA" surgen como consecuencia directa de la puesta en marcha de Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, con la que se pretende dinamizar el sector socioeconómico más importante de la región.

Por otro lado, y sin entrar a valorar ahora las particularidades de la elaboración de vinos, sino centrándonos fundamentalmente en la viña, podemos destacar que la densidad máxima de plantación del viñedo será de 1.000-1.600 cepas en PORTE BAJO, con un máximo de 20.000 yemas productivas, y 1.600 -3.330 cepas en PORTE ALTO, con un máximo de 35.000 yemas en variedades productivas (Airén, Viura, Garnacha, Moravia, Syrah y Cencibel o Tempranillo) y 40.000 yemas para las menos productivas (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo, Verdejo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot). Además, dicha densidad debe ajustarse obligatoriamente a los rendimientos máximos por hectárea y variedad autorizadas (en plantaciones de PORTE BAJO, tanto variedades blancas y tintas: 65 hl/ha. En plantaciones de PORTE ALTO: 70 hl/ha.), teniendo en cuenta que, cuando el rendimiento sea superior al autorizado, la producción de la parcela será descalificada.

Asimismo, las condiciones ecológicas serán consideradas en los riegos de apoyo en invierno y de socorro en verano, por el sistema de goteo, para garantizar el sistema radicular de la planta, la masa foliar del viñedo y el mantenimiento del cultivo.

Nuevo Crianza

MISCEO 2000

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



Crianza

Fase visual: de color rojo cereza, con tonos granates.
Fase olfativa: aromas intensos, con marcados dejos de frutas.
Fase gustativa: con cuerpo y sabor, resultando largo y con buen postgusto.

Nuevo Crianza

COLOMÁN 2001

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



Crianza

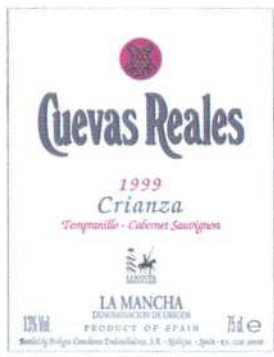
Fase visual: de color rojo picota con tonos violeta.
Fase olfativa: aromas de vainilla y tostados.
Fase gustativa: limpio, redondo y alto tánico, lo que le permite evolucionar positivamente.

CRIANZA 2001

Nuevo Crianza

CUEVAS REALES 1999

Cosecheros Embotelladores, S.A.
Camino Villatobas, 4
45350 Noblejas (Toledo)
Tel: 925 140 292 - Fax: 925 140 962
Correo electrónico:
cosecheros@embotelladores.e.telefonica.net



Crianza

Tempranillo-Cabernet Sauvignon
Fase visual: de color violáceo con buena evolución.
Fase olfativa: aromas complejos con olores propios de vainillas, propios de la crianza.
Fase gustativa: robusto, amplio y elegante.

Nuevo Crianza

AIDA 2002

IRJIMPA, S.L. (Bodegas Parra Jiménez)
Travesía Cervantes, 4
16650 Las Mesas (Cuenca)
Tel: 607 707 932
Fax: 967 155 243
Correo electrónico:
parrajimenez.bodg@wanadoo.es



Crianza Tempranillo

Fase visual: rojo cereza cubierto con l granate.
Fase olfativa: nariz compleja, con not: cuero, praline, cedro y especiadas.
Fase gustativa: potente y con cuerpo, manteniendo una buena evolución en botella.

Nueva Presentación

VEGA CEDRÓN 2003

Bodegas Hermanos Rubio, S.L.
Ctra. Villamuelas (Toledo)
45740 Villasequilla (Toledo)
Tel: 925 310 284
Fax: 925 325 133
Correo electrónico: bodegasrubio@terra.es



Macabeo - Airén

Fase visual: de color blanco pálido.
Fase olfativa: aromas frutales intensos.
Fase gustativa: amplio y equilibrado en boca, con un buen paso.

Nueva Presentación

LA ZARANDA

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



Tempranillo

Fase visual: mora intenso con ribete púrpura.
Fase olfativa: limpio, con intenso recuerdo de fruta madura.
Fase gustativa: carnoso y sabroso, con alguna nota vegetal en el final de boca.



Nueva Presentación

DON OCTAVIO

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.
Ctra. de Munera, Km. 0,5
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 140 193
Fax: 967 146 657
Correo electrónico: info@vinicolavillarrobledo.com
Página web: www.vinicolavillarrobledo.com

Tempranillo

Fase visual: de color rojo pica-
ta, con capa media-alta.

Fase olfativa: aromas limpios y
agradables de frutas silvestres,
destacando su variedad.

Fase gustativa: gusto fuerte y
robusto, con largos toques
tánicos, paso de boca agradable
y un final muy largo.



Nuevo Reserva

ARTERO 1998

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



Reserva Merlot

Fase visual: rojo cereza
con tonos teja en el borde.

Fase olfativa: aromas lim-
pios a fruta madura, espe-
cias, vainillas y café tostado.

Fase gustativa: paladar
suave, con sabores bien integrados de fruta madura y
especies y tostados de la barrica. Final largo.

Nueva Marca

LA MESETA 2003

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



Airén

Fase visual: color amarillo pálido.

Fase olfativa: aromas florales y afrutados.

Fase gustativa: destaca su frescura y armonía en boca.

Nueva Marca

ALONSO PACHECO

Cooperativa Santiago El Mayor
02620 Minaya (Albacete)
Tel: 967 450 053
Fax: 967 450 053



Crianza 2001

Fase visual: de color rojo
cereza, con tonos granates.

Fase olfativa: aromas intensos,
con marcados dejos de frutas.

Fase gustativa: equilibrado en
boca y bien estructurado,
con largo postgusto.

Nueva Marca

TORRONTERA

Estancia Lacal Viñedos y Crianzas, S.L.
Carretera de Lillo, 17
45850 Villa de don Fadrique (Toledo)
Tel: 925 195 996
Fax: 925 195 997



Crianza 2001

Fase visual: de color rojo rubí.

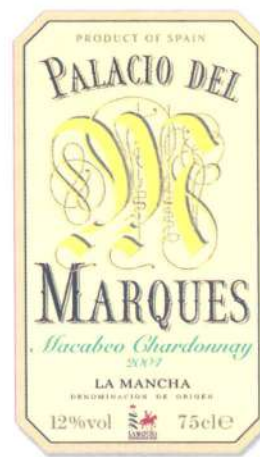
Fase olfativa: aromas intensos,
con complejos aromas de crianza.

Fase gustativa: suave y cálido al
paladar, siendo persistente
en su final.

Nueva Marca

PALACIO DEL MARQUÉS

Vinícola de Castilla, S.A.
Polígono Industrial, Calle 1.
13200 Manzanares (Ciudad
Real).
Teléfono: 926 610 309
Fax: 926 610 516
Correo electrónico:
yuntero@yuntero.com
Página web: www.yuntero.com



Macabeo Chardonnay

Fase visual: color amarillo pajizo
con reflejos verdosos.

Fase olfativa: aroma delicado,
con fondo floral.

Fase gustativa: fresco, sabroso y
persistente.

na
a

...s térmicos entre el día y la
...che del verano mayores, pero
...tá ya más que demostrado que
...a adaptación de esta variedad al
terreno y climatología manchegos
ha sido más que exitosa. De
hecho, hoy por hoy, y debido a su
calidad, es la variedad de uva tinta
más utilizada en la tierra del
Quijote y es que en estas tierras
su producción es moderada. Con
racimos de tamaño medio y piel
media/gruesa, dándonos un mosto
de pulpa blanda e incolora para
comenzar a trabajar con él.

Básicamente, la variedad
Cencibel o Tempranillo, se utiliza
en Castilla-La Mancha para la elab-
oración de vinos jóvenes o de
vinos para la crianza.

En cuanto a los jóvenes, nos lleva
a caldos muy varietales, marcando
una frescura bastante agradable
con toques de hierba, jugoso y
suntuoso, en ocasiones se conjuga
un cruce entre Pinot Noir y
Cabernet Sauvignon, sin llegar a
ser tan complejo.

...a fue de las primeras variedades
...s de uva tinta que llegó a La
Mancha y que adoptó el nombre de
Cencibel (algunos dicen que fue la
primera). Su evolución cuantitativa
en esta región está siendo más
que espectacular, en la actualidad
es la región con mayor cantidad de
hectáreas, junto a La Rioja, de la
vid que nos ocupa.

...conseguir la alegría y elegancia
...variedad hace falta, cliente
...hablando, un
...también muy
...elevados
...ne-

En el caso de los crianzas, y a
pesar de que dependa de las añadas,
el Cencibel de La Mancha nos
puede dar, desde grandes vinos de
media crianza hasta longevos y
complejos Reservas y Grandes
Reservas, de los cuales se pueden
destacar la gran afinidad que tienen
con las barricas, sobre todo ricas
vas, adquiriendo tonalidades
láceas con algunos reflejos
con excelentes aromas primarios
y con un paso por boca
pero complejo y estructurado.

Esta es una variedad
temprano. Por lo tanto
primeras variedades
en se

Además, comparándola con
regiones de la Península
ne durante un periodo
mente largo su punto
maduración en la pla-

Hoy por hoy podríamos
rar a la variedad Cencibel
buque insignia de la
calidad de la uva
nos centra; dentro
en los parques de
Mancha es un
trabajo, y todo
trabajamos
za de la uva
esta v

De

ti

La Fundación “Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos” impulsará la promoción de los vinos de la región



La Fundación “Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos” impulsará la promoción de los vinos de la región

Desde hace años, este Consejo Regulador ha insistido mucho en que la comercialización es la asignatura pendiente para los vinos de la Denominación de Origen “La Mancha”. Por ello, el nacimiento de la Fundación “Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos” a cuya presentación oficial, que tuvo lugar en Toledo el pasado día 9 de septiembre, asistieron el presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La

Mancha, José María Barreda, y la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, puede ser un gran estímulo para que de una vez por todas los vinos de Castilla-La Mancha alcancen el lugar que merecen el mercado nacional e internacional.

Con esta iniciativa se pretende promocionar el vino como un alimento saludable, mejorar el seguimiento del mercado para identificar oportunidades de negocio y conseguir mayor profesionalización y competitividad del sector.

Si nos centramos en el caso concreto de la D.O. LA MANCHA,

nuestras cifras en los últimos años son positivas, ya que, por ejemplo, la comercialización en 2003 ha alcanzado los 48.888.505 litros (equivalente a 65.184.673 botellas de 75 cl.), siendo especialmente el crecimiento en el exterior, que ha sido del 46,5 %, superándose los 13 millones de botellas.

Pese a que esto demuestra que se ha trabajado bien en los últimos años, lo que sí queda claro es que todavía existe una diferencia importante entre la enorme producción de la Zona de Producción y la comercialización, aunque tampoco podemos pasar por alto que

Las bodegas de la Región pueden presumir de estar en la vanguardia tecnológica.

el destino de las uvas manchegas tiene conceptos claramente diferenciados (mostos, destilados, vinos de mesa y vinos de calidad o con Denominación de Origen)

Por todo ello, la creación de la Fundación "Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos" resulta extraordinariamente importante para la D.O. LA MANCHA. De hecho, no resulta extraño que entre los 14 patronos que actualmente tiene la Fundación haya dos vocales del actual pleno del Consejo Regulador "La Mancha" (Fernando Villena y Alfonso Monsalve) y responsables de varias bodegas acogidas: Ángel Villafranca Lara (BACO), Rafael Torres Ugena (Coop. Virgen de las Viñas), Desamparados Irnán Parrilla (Coop. Ntra. Sra. del Rosario), Sebastián Heras (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad), Román Cantarero López-Santacruz (Vinos y Bodegas) y Félix Solís (Felix Solís, S.A. en Puebla de Almoradiel).

También es importante destacar que, tal y como indicó el presidente autonómico, la Fundación surge para completar el profundo proceso de modernización del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha, que en los últimos años ha posibilitado que las bodegas de la región puedan presumir de estar en la vanguardia tecnológica, además de conseguir llevar a cabo la mayor reconversión vitivinícola de la historia de nuestro país, con la reestructuración de unas 100.000 hectáreas de viñedo en muy poco tiempo.

De acuerdo con el volumen de producción, la mayor parte de los recursos se dedicarán a la promoción del vino, pero la Fundación también realizará actuaciones para impulsar las ventas del resto de productos que están basados en la uva, como son los mostos y los destilados que se elaboran con alcoholes vínicos.



El Pleno del Consejo Regulador

visita las instalaciones de **AINIA**

El pasado mes de septiembre, una delegación del Consejo Regulador "La Mancha" formada por varios vocales y trabajadores del mismo visitó las instalaciones de "Ainia, Centro Tecnológico", situadas en Paterna (Valencia). Ainia es una asociación privada, de ámbito nacional, formada por empresas del sector agroalimentario y afines, cuyo objetivo es el fomento de la innovación y el desarrollo tecnológico. Este centro, que nace en el año 1987 con una clara vocación de servicio a las industrias agroalimentarias, cuenta actualmente con más de 1000 empresas asociadas.

La delegación del Consejo Regulador, encabezada por su presidente, Gregorio Martín Zarco, tuvo la oportunidad de conocer de primera mano la importante infraestructura de Ainia, tanto en recursos humanos (la mayor parte de ellos licenciados y doctores), como en equipamiento, lo que, en palabras de su director, Sebastián Subirats, les permite prestar una amplia gama de servicios, entre los que figuran la realización de proyectos de I + D + I (propios o concertados con empresas y otros organismos), asistencia técnica especializada en la gestión de temas de I + D + I, transferencia de tecnología, implantación de sistemas de gestión de calidad, gestión medioambiental, realización de análisis y ensayos, formación, legislación, tecnologías del envase, tecnologías de la información y de la producción e información y documentación científica y técnica.

Tras la visita por las instalaciones, investigadores del Laboratorio de Análisis Químico y de los Departamentos de Procesos Industriales, Calidad y Medio Ambiente e Instrumentación y Automática ofrecieron una breve charla sobre el modo de trabajo de sus respectivos



departamentos, así como la relación que tienen o podrían tener sus investigaciones con el mundo de la vitivinicultura.

Por último, tuvo lugar un intercambio de impresiones entre los responsables de los departamentos de I+D y Marketing de Ainia, respectivamente, y los vocales del Consejo, dejando abierta la posibilidad de iniciar una colaboración mucho más activa entre ambas instituciones, ya que muchas de las investigaciones que se desarrollan en este centro tecnológico tienen relación con el mundo de la vitivinicultura. De hecho, alguna de las cooperativas del CRDO ya están colaborando en el proyecto de "Desarrollo de una plataforma sectorial interactiva para evaluar la calidad de la uva", acción que ha sido promovida por la Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla la Mancha UCAMAN, con el apoyo y financiación del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla la Mancha IVICAM y realizado por Ainia.



El C.R.D.O. La Mancha de Colaboración con



En la firma del Convenio, además del Presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, el Secretario, Alfonso Alonso, y los portavoces de las distintas Comisiones de Trabajo, estuvieron presentes los Presidentes y Directores Generales de la Caja Rural de Albacete (Higinio Olivares Sevilla y Francisco García Piqueiras, respectivamente), Ciudad Real (Luis Díaz Zarco y Miguel Ángel Calama), Cuenca (Carlos de la Sierra Torrijos y Ernesto Berdala Solsona) y Toledo (Andrés Gómez Mora y Rafael Martín Molero).

El convenio tendrá una duración trienal, iniciándose el uno de enero de 2005 y concluyendo el 31 de

diciembre de 2007, siendo renovable por años si no hay denuncia expresa de cualquiera de las partes.

El pasado octubre se firmó, en la sede del C.R.D.O. "LA MANCHA", un convenio de colaboración entre esta entidad y las Cajas Rurales de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, por el que las entidades financieras se implican de forma activa en toda la actividad promocional y de gestión del Consejo, ya que, entre otras cosas, se comprometen a destinar 5.000 euros anuales a cada una de las publicaciones de Consejo Abierto que edite el Consejo Regulador (hasta un máximo de 6 revistas) y otros 5.000 a la compra de estímulos publicitarios. En conjunto, la cuantía que las Cajas Rurales aportarán al Consejo puede ascender a 35.000 euros al año. Pero no acaba aquí su colaboración, puesto que también gestionarán la totalidad del cobro de recibos del Consejo y colaborarán con éste en las necesidades de software y asesoría informática que tenga.

Gregorio Martín-Zarco agradeció a las Cajas Rurales el apoyo prestado a la Denominación de Origen "LA MANCHA" y a todo el sector vitivinícola regional a lo largo de muchos años (el primer Convenio se firmó en 1996), lo que se reafirma con la firma de este acuerdo, que, tal y como describe en su propia redacción,

Las instituciones deben ser conscientes de la importancia económica y social del sector vitivinícola.



renueva su convenio las Cajas Rurales



cial contar con el apoyo de las instituciones financieras y políticas, que deben ser conscientes de la importancia, no sólo económica, sino también social, del sector vitivinícola en una región como la nuestra.

Por su parte, todos los presidentes de las Cajas elogiaron el esfuerzo llevado a cabo por el Pleno del Consejo Regulador en los últimos años a favor de la vitivinicultura regional, por lo que era necesario que las Cajas Rurales, caracterizadas por su cercanía al ciudadano y por apostar por crear riqueza en la región, apoyaran en su justa medida a los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

Tras este acto protocolario, tuvo lugar un almuerzo de trabajo en la cocina típica del Consejo Regulador, en el que se trataron diferentes

demuestra que las Cajas Rurales de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo "son conocedoras de la magnitud del sector vitivinícola dentro del ámbito de Castilla-La Mancha, así como de su importancia económica y social, manifestando la necesidad de crear los instrumentos necesarios tendentes a favorecer la resolución de las necesidades de este segmento, las de los viticultores, cooperativas vitivinícolas, bodegas, embotelladores y las del propio Consejo Regulador, que sustentan este sector de la agricultura castellano-manchega".

asuntos de interés para ambas entidades, valorándose muy positivamente la relación existente entre ellas y estudiándose incluso la posibilidad de incrementar la colaboración entre las mismas en acciones puntuales, siempre y cuando éstas vayan encaminadas a 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.

El presidente del Consejo Regulador también aseguró que actos como éste le llenan de satisfacción porque, para la Denominación de Origen, suponen un impulso muy necesario en un momento en que se ha apostado decididamente por la promoción, relanzando la imagen de los vinos de la citada Zona de Producción y su posicionamiento en el mercado, puesto que la calidad ya está a unos niveles altísimos, pero hay que tratar de que esto llegue al consumidor.

Martín-Zarco también comentó que para el Consejo Regulador es esen-



Varias Cooperativas Manchegas celebran su 50 aniversario

El año 1954 debió ser especial en La Mancha, ya que son varias las cooperativas que este año han celebrado su 50 aniversario. A la cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo), de cuyo cincuentenario ya hablamos en el número anterior de Consejo Abierto, se han sumado las Cooperativas de Nuestra Señora de Criptana (Campo de Criptana - Ciudad Real), Nuestra Señora de la Piedad (Quintanar de la Orden - Toledo) y Ntra. Sra. del Egido (Puebla de Almoradiel - Toledo), quedando aún pendiente alguna otra, como la Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón (Manzanares - Ciudad Real).

COOP. N. S. DE CRIPTANA

En dicho acto, que finalizó con la degustación de un vino de la cooperativa por parte de los más de 800 asistentes, también estuvieron presentes otras personalidades, como la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, el alcalde de Campo de Criptana, Santiago Lucas Torres, los delegados provinciales de Agricultura e Industria, el subdelegado de Gobierno, el director del IVICAM o los presidentes de UCAMAN, BACO y el Consejo Regulador "La Mancha".

Por parte, el presidente de la Cooperativa, José Manuel Díaz Roperero, agradeció a las administraciones su colaboración tanto en lo económico como por facilitar los trámites en bien del proyecto desarrollado por la bodega.

COOP. N. S. DE LA PIEDAD



que decidieron crear la cooperativa, que hoy cuenta con 1120 socios, los cuales aportan cerca de 40 millones de kilos de uva, convirtiendo a esta empresa, dotada de la última tecnología, en una de las de mayor volumen de la región.

Pero al margen de la visita del presidente regional, en el 50 aniversario de la Coop. Ntra. Sra. de la Piedad se están desarrollando una serie de conferencias iniciadas el día 20 de julio con la charla del presidente y el gerente de UCAMAN, Alejandro Cañas y José Luis Rojas, respectivamente, quienes hablaron sobre el "Presente y el Futuro del Cooperativismo".

El miércoles, día 21 de julio, el jefe del Departamento de Calidad de Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", José Luis Barco Lizano, acompañado por el responsable de comunicación de la citada institución, Ángel Ortega, ofreció una breve charla sobre los "Factores que intervienen en la Calidad Vitivinícola".

En primer lugar, el responsable de comunicación del Consejo comentó las particularidades de la D.O. LA MANCHA y, posteriormente, José Luis Barco afirmó que cada vez hay más consumidores con la mente abierta a nuevos vinos de calidad, aunque haya que pagar más por ellos, por lo que en La Mancha, tanto las bodegas como los viticultores, deben seguir apostando por mejorar el producto y, teniendo en cuenta que el buen vino se inicia en la viña, el responsable del Departamen-



El presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, acudió el pasado julio a la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana (**Bodegas Símbolo**) para homenajear a los 52 hombres y 4 mujeres que en mayo de 1954 crearon la bodega, que hoy cuenta con cerca de 500 socios, que pueden presumir de tener una empresa que elabora con los sistemas más avanzados, tanto en la línea de los tintos, como en la de los blancos.



Poco después, la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad (**Bodegas Entremontes**) de Quintanar de la Orden (Toledo) también celebró su cincuentenario, un acontecimiento para el que la citada bodega organizó una serie de actos conmemorativos que concluyeron con la visita a las instalaciones del presidente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, José María Barreda, que también acudió acompañado de la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, y del Director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

Además, en dicho acto, como ya había sucedido en la Cooperativa de Campo de Criptana se entregó una placa conmemorativa a los socios fundadores aún vivos, del total de 57 emprendedores



to de Control de Calidad del Consejo instó a los socios de la cooperativa a producir de la forma más adecuada para obtener los vinos que el mercado demanda, valorando la calidad por encima de la cantidad y aprovechando la reconversión para producir las variedades que la bodega le recomiende.

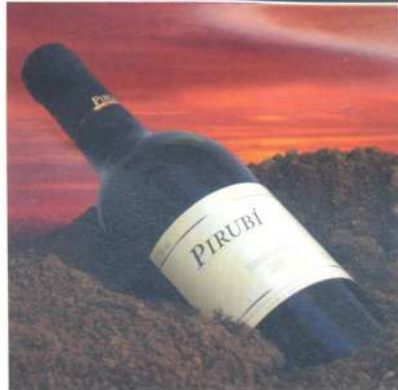
No obstante, José Luis Barco valoró muy positivamente la situación actual del campo manchego, lo que provoca que se elaboren vinos cada vez mejores y, sin duda, hará que esta región tenga, además de una realidad elogiable, un futuro aún más prometedor. Y si esto no fuera así, cómo es posible que los más importantes grupos bodegueros de nuestro país estén apostando decididamente por establecerse en La Mancha.

La última conferencia, que se celebró el día 22 de julio, corrió a cargo de la gerente y responsable de ventas de Bodegas Asociadas Cooperativas (BACO), Charlotte Bareaud Salgués, que habló sobre la evolución del mer-

cado del vino y otros productos obtenidos a partir de la uva.

COOP. NTRA. S. DEL EGIDO

En esta celebración, su presidente, Ángel Villafranca, que también preside la Cooperativa de segundo grado BACO, estuvo acompañado por la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, y el Secretario General del Ministerio de Agricultura, Fernando Moraleda, así como el Presidente de la Caja Rural de Toledo, Andrés Gómez Mora, y otras muchas personalidades del mundo del vino, como los presidentes del Consejo Regulador y de UCAMAN.



Como dato curioso, podemos destacar que en su primera elaboración, la Cooperativa Nuestra Señora del Egido recogió poco más de 2 millones de kilogramos, aportados por sus 211 socios. Hoy día, esta cooperativa cuenta con 720 asociados, de los que 310 son mujeres. Su capacidad de almacenamiento es de 34 millones de kilos, una cantidad que fue superada en la vendimia de 2004, puesto que en esta campaña se han cogido 39 millones, procedentes de las 5.384 hectáreas de Airén, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Syrah, Moscatel y otras variedades. Entre sus últimas inversiones destacan una nave de fermentación y el acondicionamiento de los descargaderos, con una inversión global de 2.186.000 euros. Por último, señalar que con D.O. La Mancha comercializa la marca Pirubí.

Un grupo de **Químicos** visita la **Zona de Producción**



A mediados del pasado mes de julio un grupo de 300 personas participantes en el XXII Congreso del Grupo Especializado en Química Organometálica" realizó un viaje por la Zona de Producción "LA MANCHA" y, concretamente, por dos bodegas inscritas al Consejo Regulador, la *Cooperativa Santa Catalina* de La Solana y *Vinícola de Castilla*, S.A. de Manzanares.

Dicho congreso, que tuvo lugar en Ciudad Real del 12 al 14 de junio, ha estado organizado por la Facultad de Ciencias Químicas de la Universidad de Castilla-La Mancha y, dado el alto número de personas que visitaban las bodegas, los químicos se dividieron en dos grupos. El primer grupo visitó las instalaciones de la *Cooperativa Santa Catalina* de La Solana (Ciudad Real), donde los químicos fueron recibidos por el presidente de la citada cooperativa, Antonio Serrano de la Cruz, y la directora técnica de Santa Catalina, Irene Suárez, que junto con el presidente y el responsable de comunicación de la Denominación de

Origen "La Mancha", Gregorio Martín-Zarco y Ángel Ortega, fueron los encargados de guiar la visita a esta bodega, que se ha renovado enormemente en los últimos años, ampliando su capacidad de almacenamiento hasta los 20 millones de litros, y cuenta con un parque de barricas de roble francés y americano de 250 unidades, aunque previsible lo aumentará a medida que lo haga la comercialización de vinos de crianza.

Un segundo grupo se dirigió a *Vinícola de Castilla, S.A.*, donde el director técnico de la empresa, Casimiro Sanz, acompañado del director comercial de la misma y del secretario y el responsable del departamento de control de calidad del Consejo Regulador, Alfonso Alonso y José Luis Barco, respectivamente, acompañaron a los congresistas en su visita, en la que éstos quedaron gratamente sorprendidos por sus magníficas instalaciones, en las que entre otras cosas, destaca su tren de embotellado, con una capacidad de 12.000 botellas/hora.



Charla sobre "Los Mercados estratégicos de Asia Pacífico"

El 8 de octubre tuvo lugar en la sede del Consejo una interesante charla sobre los "Mercados estratégicos de Asia Pacífico", ofrecida por la Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real.

La encargada de impartir la conferencia fue **Mónica Li**, Directora de MONLI Asia Internacional, S.L., quien detalló las particularidades más importantes de estos mercados a la hora de exportar, valorando detalles de las culturas asiáticas que son esenciales a la hora de llevar a buen término una negociación. Li también comentó la situación de cada uno de los países más atractivos de la zona para el



comercio, enumerando las facilidades y dificultades que ofrecen cada uno de ellos para importar productos españoles y, concretamente, vinos como los que se elaboran en La Mancha, destacando que al ser el vino un producto de prestigio, su consumo está aumentando a medida que lo hace el nivel de vida de los países asiáticos y crece el número de personas con un elevado poder adquisitivo.

Señalar también que la ponencia estuvo precedida por una breve intervención del presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco; y del secretario general de la Cámara de Comercio de Ciudad Real, Günther Lorenz, que reafirmó la voluntad de la institución que representa por mejorar la presencia de nuestros productos en todos los mercados posibles, destacando la importancia que tiene una zona con un crecimiento tan increíble en los últimos años como el Sudeste Asiático.

Bodegas **ARESÁN** inaugura sus instalaciones

El pasado verano tuvo lugar la inauguración oficial de Bodegas ARESÁN, un complejo de una belleza excepcional que nace con la pretensión de elaborar vinos de la máxima calidad en La Mancha y, concretamente, en Vilarrobledo, donde se encuentra el término municipal con mayor extensión de viñedo del mundo (más de 30.000 hectáreas).

En dicho acto estuvieron presentes unas 800 personas, de las que gran parte estaban vinculadas al mundo de la vitivinicultura, destacando la asistencia de la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, y el presidente de la Diputación de Albacete y alcalde de



Villarrobledo, Pedro Antonio Ruiz Santos, quienes acompañaron a los propietarios de la bodega, encabezados por Aurelio Arenas, en tan importante día. Éste agradeció el interés suscitado por la Bodegas Aresán en el pano-

rama vitivinícola regional y agradeció la colaboración de las instituciones y de otras muchas personas, lo que ha facilitado que su proyecto haya sido posible.

En su intervención, la Consejera de Agricultura, felicitó a la empresa de los Hermanos Arenas Sánchez por su iniciativa y por elegir La Mancha para establecerse, contribuyendo así a reforzar la imagen de calidad que hoy por hoy está adquiriendo la región, lo que anima a la Administración regional a apostar por el sector socioeconómico más importante de Castilla-La Mancha y a potenciar el conocimiento de nuestros vinos.

Tomelloso organiza su segunda Fiesta de la Vendimia



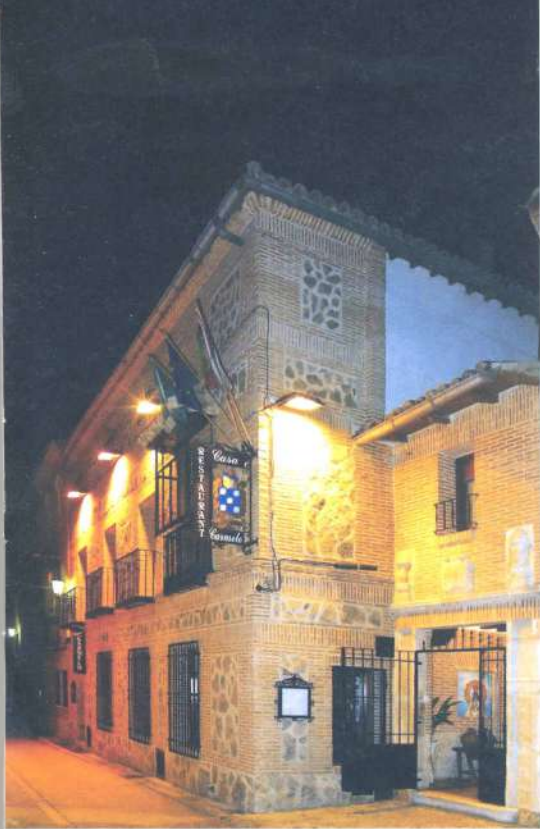
Gracias al trabajo de Tomillar Tradiciones y la Asociación de Carreros de Tomelloso, la localidad ciudadrealeña con mayor número de bodegas acogidas a la D.O. "La Mancha" y, probablemente, la que más vino elabora en nuestro país, celebró su segunda Fiesta del Vino, reviviendo la vendimia tradicional el pasado día 18 de septiembre.

La jornada se inició con la recolección, depositando la uva en los típicos carros y algunos remolques tirados por mulas, que posteriormente se dirigieron a las instalaciones de Bodegas Centro Españolas y Vinícola de Tomelloso, encaminándose más tarde la Plaza de España, donde tuvo lugar una entrega de diplomas por parte del C.R.D.O. LA MANCHA y del Ayuntamiento a distintas personas que colaboraron en la organización del citado evento, destacando el galardón otorgado a Eugenio Perona Palacios, que fue nombrado pisador del Año. La jornada se completó con una degustación de productos típicos, la actuación del grupo folklórico Virgen de las Viñas y una conferencia sobre "el presente y el futuro del vino en la D.O. LA MANCHA" ofrecida por el responsable de prensa del Consejo Regulador, Ángel Ortega. Por último, la descarga de la uva de los carros tuvo lugar en la Cooperativa Virgen de las Viñas.



Restaurante Casa Carmelo

de Ocaña (Toledo)



En cuanto a sus especialidades, destacan los asados en horno de leña (cordero y cochinillo) y las comidas manchegas (migas, gachas, judías con perdiz a la toledana, ensalada de capón en escabeche,...).

Cuenta también con una importantísima cantidad de referencias de vinos de calidad, destacando la presencia de los acogidos a la D.O. LA

MANCHA (aproximadamente 40), que están a la altura del prestigio del local. Entre ellas, podemos destacar las siguientes marcas: *Añil, Señorío de Zocodover, Evaristo I, Yuntero, Artero, Tomillar, Señorío de Guadianeja, Torre de Gazate, Altovela, Casa Gualda, Castillo de la Muela, El Vínculo, Fontal y Gran Fontal, Campo Amable, Sembrador, Estola, Don Eugenio y Don Fadrique.*

Este establecimiento, situado en una antigua casa solariega del siglo XVI que ha sido convenientemente rehabilitada y transformada fue uno de los ganadores de la pasada edición del Concurso "Vinos de La Mancha" para Hostelería-Restauración y Tiendas Especializadas.

Sus salones, con capacidad para 120 personas, son perfectos para la organización de comidas de empresa, cacerías, banquetes, comuniones, etc. Pero, dentro de Casa Carmelo, merece especial atención su magnífica cueva, que además de atesorar algunos de los vinos con los que cuenta el local, también está preparada para que se puedan servir comidas en ella.

ENSALADA DE CAPON EN ESCABECHE

INGREDIENTES:

- 1 Kg. de Capón (pollo de corral)
- 2 cebollas
- 1 cabeza de ajo
- laurel
- pimienta en grano
- sal
- aceite 150 ml.
- vinagre balsámico 200 ml.
- vinagre normal 500 ml.
- Agua 1 litro.

MODO DE PREPARACIÓN:

En una cazuela se coloca un lecho con la mitad de la cebolla, del ajo unas hojas de laurel y bolas de pimienta. El capón se deshuesa y trocea. Se coloca en la cazuela se añade la sal y se pone el resto de cebolla, ajo, un poco laurel y pimienta. Añadimos el aceite y después los dos vinagres y el agua.

Ponemos a cocer a fuego medio durante una hora aproximadamente. Después se puede servir frío como ingrediente en mucha variedad de ensaladas.



▶ **Conseguir uno de verdad**
te costará lo mismo



Préstamo Coche Total de Caja Rural

Y todo irá sobre ruedas



CAJA RURAL