

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 44, diciembre de 2004



Jóvenes

Premios Vinos y Cultura



Descubra el Origen
del Vino

Presentación de las Bodegas Manchegas en Madrid



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



Préstamo Coche Total de Caja Rural

Y todo irá sobre ruedas



CAJA RURAL

Noticias Breves	4
Los Sectores opinan	
Coop. Ntra. Sra. de Rus	6
Presentación	
Los Vinos Jóvenes de La Mancha	7
Vinos de Crianza	
Las Barricas de Roble	10
Proyectos	
Audiencia con el presidente	
de Castilla-La Mancha	12
Nuestros Vinos	
Novedades	13
Reportaje	
Concurso Vino y Cultura	14
Colaboración	
La variedad Verdejo	18
Nuestras bodegas	
Noticias de bodegas	20
Gastronomía/Restaurantes	
La Casa del Temple	23

Blanca Navidad... ¡Y tinta!

La Navidad es una época idónea para volver a reunirse con la familia y los amigos. Son unos días llenos de buenas intenciones en los que todos nos hacemos una serie de propósitos de mejora para el próximo año, lo que muchas veces es difícil de cumplir. ¡Pero que sería de un mundo sin esperanza y sin afán de superación!

La Navidad es también una época muy buena para el mundo del vino, ya que es en estas fechas es cuando más se consume. Y de todo tipo, porque si los vinos con crianza son muy solicitados para acompañar carnes, los espumosos, además de ser los reyes de las campanadas, también son una combinación muy adecuada tanto para aperitivo como para los postres. Y, por supuesto, están los blancos y rosados jóvenes, que resultan perfectos para acompañar pescados y mariscos. En cuanto a los tintos varietales del año, con algo más de cuerpo, su combinación es mucho más abierta.

No obstante, la elección de la comida y su maridaje con un vino es cuestión de gusto y, ya se sabe, sobre gustos Lo importante es que el vino no falte en las mesas, primero por el placer de su ingestión, pero también porque tomado con moderación resulta beneficioso para la salud y porque es una bebida asociada a nuestra cultura y a la dieta mediterránea, tan elogiada últimamente.

En lo que a la Denominación de Origen La Mancha se refiere, el 2004 será muy difícil de superar, ya que este año se ha vuelto a rebasar el millón de cajas en la exportación y hemos tenido una cosecha de uva de una calidad histórica. Por suerte, podremos disfrutar de ella no sólo con los vinos jóvenes que se beban a lo largo del próximo año, sino que también habrá muy buenos crianzas, reservas y grandes reservas con la añada 2004.

Pese a todo, desde el Consejo Regulador tenemos la esperanza de que el 2005 sea un año incluso mejor para nuestros vinos, ya que los resultados de la muchas veces comentada diversificación varietal del campo manchego y de las mejoras en las infraestructuras de las bodegas no han hecho más que comenzar a dar sus frutos, por lo que el futuro es un camino de esperanza para los vinos de calidad de La Mancha.

Sólo nos resta desear a todos nuestros lectores que pasen unas felices fiestas y que el próximo año sea para ellos una época de prosperidad y bonanza.

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

Visitas a la **DIPUTACIÓN DE TOLEDO** y **CAJA MADRID**



El pasado día 10 de noviembre, el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva, acompañado por el secretario de esta institución, Alfonso Alonso Ramos, y el responsable del Gabinete de Comunicación, Ángel Ortega, visitaron la Diputación de Toledo, donde fueron atendidos por el presidente de dicha entidad, José Manuel Tofiño, al que Martín Zarco comentó brevemente las actuaciones que estaba llevando a cabo el Consejo en el terreno promocional, además de solicitarle la colaboración de la Diputación Provincial para el futuro, ya que Toledo tiene un peso muy importante dentro de la D.O. LA MANCHA, agrupando 41.624 hectáreas de viña de las 191.699 que constituyen el conjunto de la Denominación de Origen, además de contar con 5.540 viticultores inscritos y 101 bodegas, de las que 63 comercializan vino embotellado, 36 elaboran vinos con crianza y 31 exportan.

Señalar también, que previamente a este encuentro, la delegación del Consejo Regulador visitó la sede de Caja Madrid en la capital



regional, manteniendo una breve reunión con el director de negocio de la entidad financiera en Castilla-La Mancha y Extremadura, Esteban Gómez Cebreiro, 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 valoró muy positivamente la predisposición de Caja Madrid hacia la Denominación de Origen "La Mancha, ya que la institución financiera mostró interés por estar cerca de todos aquellos 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 programa deportivo **"EL TIRACHINAS"**

se acerca a La Mancha



El presidente del Consejo acudió la noche del pasado 18 de noviembre a la emisión del programa El Tirachinas de la Cadena Cope, que se emitió desde el Paraninfo del Campus de la Uni-

versidad de Castilla-La Mancha en Ciudad Real, contando con enorme presencia de público joven a los que no les importó trasladarse para poder ver la realización en directo del programa.

No podemos pasar por alto que los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" patrocinan El Tirachinas desde hace varios meses, por lo que antes de la emisión Martín Zarco tuvo la oportunidad de intercambiar impresiones con todo el equipo del conocido programa deportivo en la cena que se celebró en el hotel Guadiana de la capital ciudadrealeña. Allí acudieron su presentador, José Antonio Avellán, y el resto de colaboradores del espacio deportivo, destacando la presencia del exfutbolista del Real Madrid, Rafael Martín Vázquez, y los responsables provincial y nacional de ASAJA, Florencio Rodríguez y Pedro Barato.

Convenio de colaboración con **VIAJES HALCÓN**



En la tarde del día 25 de octubre se firmó, en la sede del C.R.D.O. "LA MANCHA", un convenio de colaboración entre esta entidad y Viajes Halcón, S.A., por el que la conocida agencia de viajes se compromete a poner a disposición del Consejo sus recursos técnicos y humanos, al objeto de ofrecer las mejores condiciones en viajes y hoteles que realice el Consejo Regulador y las bodegas inscritas en el mismo. Asimismo, Halcón Viajes se compromete a aplicar tarifas especiales y ventajosas en cada momento, en los

servicios de viaje y de estancia en hotel a las bodegas que concierten sus servicios acogidos al presente acuerdo de colaboración.

A la firma del Convenio, asistieron el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, y el director provincial de Halcón Viajes, Fernando Carranza García, que estuvieron acompañados por el Secretario del Consejo, Alfonso Alonso, y Wilfredo Camacho, delegado en Alcázar de San Juan.



Los vinos de La Mancha colaboraron en el patrocinio del Campeonato de Mus que tuvo lugar entre los asesores fiscales y laborales de Madrid, un acto enmarcado dentro del proyecto Tecnopyme, que contó con la participación de 80 parejas y que fue organizado por la revista SER EMPRESARIO.

Visita del Curso de Capacitación Profesional de

HOSTELERÍA



El pasado día 2 de diciembre, un grupo de 24 personas pertenecientes al Curso de Capacitación Profesional de Hostelería visitó la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA", donde fueron recibidos por el responsable de comunicación de este organismo, Ángel Ortega, quien les mostró las instalaciones y el Museo del Vino que allí se encuentra, además de informarles acerca de las particularidades de la Zona de Producción, tratando asuntos como la impresionante transformación del viñedo manchego, que hoy día se caracteriza por su diversidad y no sólo por sus dimensio-

nes. Por último, Ortega también comentó la renovación tecnológica que han realizado las bodegas de la Zona de Producción en los últimos años y que las sitúan, sin duda alguna, entre las más avanzadas del mundo.

Posteriormente tuvo lugar una breve cata comentada de carácter didáctico, en la que se degustaron algunos de los vinos jóvenes más representativos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" (Blanco Airén 2004, Rosado Tempranillo-Garnacha 2004 y Tinto Tempranillo 2004).

Por último, comentar que el Curso de Capacitación Profesional de Hostelería, organizado por la Cruz Roja y dirigido al colectivo de inmigrantes, tuvo lugar entre octubre y diciembre pasados en Alcázar de San Juan, estando coordinado por los profesionales Manuel Valbuena Flores y Ángel Laguna León, maître y jefe de cocina, respectivamente, del Hotel Ercilla Don Quijote de la citada localidad.

Coop. Ntra. Sra. de Rus de San Clemente (Cuenca)



La andadura en el sector vinícola de **Felipe Torrecilla Saiz**, actual gerente de la Cooperativa Ntra. Sra. de Rus es muy reciente, iniciándose en agosto de 2002. No obstante, ha estado vinculado a la viticultura desde que nació, pues sus antepasados han vivido varias generaciones de la vid, siendo fundadores de la Cooperativa que hoy en día dirige.

¿Cómo definiría la cooperativa Ntra. Sra. de Rus?

Nuestra cooperativa está dotada de la tecnología de última generación para el control de la calidad de la uva, analítica de vinos y mostos y control de calidad de todo el proceso que garantice la trazabilidad de nuestros productos desde la viña hasta la mesa. Contamos con un proceso de integración vertical que nos posibilita poner el producto acabado en el mercado sin necesidad de intermediarios que intervengan en el proceso de fabricación, teniendo una capacidad de almacenamiento de unos 28 millones de kilos de uva, los cuáles nos dan la posibilidad de seleccionar las mejores calidades dentro de cada variedad, como son Airén y Macabeo en blancos y Moravia, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Merlot en tintos, con el fin de sacar al mercado los vinos más selectos.

Todo esto lo hacen posible los 625 socios con los que contamos, los cuáles poseen unas 3.500 hectáreas de viñedos de la mejor calidad y en el mejor clima para el cultivo de la vid, lo que se traduce en cosechas buenas, muy buenas o excelentes la mayor parte de los años.

¿Qué proyectos de futuro nos destacaría?

Fundamentalmente, seguir con la mejora en la determinación de la calidad de la uva en la recepción de la misma, adecuación a las necesidades tanto de almacenamiento como a las diferentes infraestructuras necesarias para la separación varietal, y sobre todo, comercializar

nuestros productos en los mercados tanto nacionales como internacionales, para lo que se hará un esfuerzo considerable en la comercialización y en la salida al mercado de nuevos vinos.

¿En cuanto a la comercialización de sus vinos? ¿A cuánto asciende el embotellado?

Aproximadamente a un 3 % de la cosecha total, siendo estos los mejores caldos de toda la añada, y comercializándose en los mercados locales. De diferente forma se comercializan los vinos a granel, los cuáles tienen su lugar tanto en mercados nacionales como internacionales, llegando a Francia, Portugal y Alemania fundamentalmente.

Cite una particularidad de su bodega que la diferencie de las demás.

Yo veo clarísima la ventaja tecnológica frente a muchas otras en la recepción de la uva, respecto a su control de la calidad, y también el aprovechamiento de las instalaciones para modernizar la bodega, así como para hacerla atractiva turísticamente, con el fin de que el público conozca la enología y el producto más típico de nuestra tierra, que es el vino.

¿Cuál de tus vinos prefieres? ¿Por qué?

Por destacar algún vino, destacaría el Puente de Rus blanco joven por su redondez, carnosidad y aromas, incluso al final de año. Y el Puente de Rus Crianza Tempranillo, que ha sido galardonado con un accésit en los premios Gran Selección de la última edición 2004, por el cariño con el que se ha elaborado, sus aromas complejos a frutas maduras y la redondez y buen paso que tiene, a la vez de su excelente presentación para vestir la mesa más elegante.

¿Qué camino deben seguir los vinos de La Mancha para seguir creciendo en ventas?

Para los vinos de La Mancha, a pesar de su calidad, cada vez más reconocida, se hace necesario estar presentes en los mercados, que las bodegas y cooperativas inviertan en comercialización de sus vinos y buena planificación estratégica y de marketing, siendo muy rigurosos en la calidad de los productos. Para ello, necesitamos la comprensión de los socios, y el esfuerzo de los organismos y administraciones públicas para con el apoyo de todos recuperar los mercados y garantizar, no sólo la calidad de nuestros productos, sino también las rentas de nuestros agricultores y el sostenimiento, en definitiva, de este sector que tanto aporta a Castilla-La Mancha, como son los viñedos.

Excelente acogida para los Vinos Jóvenes de LA MANCHA en Madrid

Las bodegas de la Denominación de Origen La Mancha tuvieron una buenísima acogida por parte del público madrileño en la presentación de los Vinos Jóvenes de la citada D.O. en la capital de España, un evento que se viene produciendo desde hace siete años y que ya se ha convertido en una cita ineludible para todos aquellos que deseen disfrutar de unos vinos frescos, aromáticos y deliciosos, sobre todo este año, en el que La Mancha ha tenido una cosecha de uva extraordinariamente buena en lo que a la calidad se refiere.

Las bodegas manchegas han elegido Madrid como punto de lanza por varios motivos, ya que esta ciudad no es sólo un mercado muy cercano con varios millones de potenciales consumidores, sino que es la principal ventana para abrir el mercado español a la nueva realidad que vive La Mancha, caracterizada por la modernización de sus bodegas y la diversidad varietal de sus viñedos, pero sin perder de vista su historia, vinculada al vino desde la época romana, y la importancia socioeconómica de un producto que sigue manteniéndose muy vivo en nuestra región.

La presentación tuvo lugar los días 30 de noviembre y 1 de diciembre, celebrándose en el centro comercial Moda Shopping, que se encuentra en el Edificio Mapfre del Paseo de la Castellana, junto al estadio Santiago Bernabéu, donde miles de restauradores, tiendas especializadas, distribución, medios de comunica-



ción y otros sectores pudieron disfrutar de Vinos Jóvenes de las 27 bodegas participantes en la presentación, así como de catas comentadas dirigidas por prestigiosos profesionales como Víctor Manuel Díaz (restaurante De Vinis), Alfonso



Víctor Díaz. Rte. De Vinis

Gutiérrez (Hotel AC Santo Mauro) y Álvaro Cirujano Campano (restaurante Mare Nostrum), quienes ilustraron a los asistentes con sus conocimientos sobre la situación de los vinos manchegos actuales, fomentando su consumo y el del resto de vinos españoles, ya que nuestro país es uno de los productores de vino más importantes del mundo, pero las cifras de consumo deberían ser más semejantes a las de algunos de nuestros vecinos, como franceses e italianos, puesto que está médicamente confirmado que el consumo moderado de vino, sobre todo durante las comidas, resulta beneficioso para la Salud. Eso sin entrar a valorar el gran placer que produce su bebida, todo un arte en el que nunca dejas de aprender.

Precisamente por esto, la diversidad de vinos que hoy ofrece La Mancha es un factor que nos enriquece

presentación

mucho como región productora, aunque siempre sin perder de vista las variedades autóctonas, como la Cencibel o Tempranillo y la Airén, cuya calidad está ya fuera de cualquier duda.

Por otro lado, al igual que se ha venido haciendo desde hace 4 ediciones, este año también se quiso reconocer el trabajo de los sectores vinculados al mundo del vino, otorgando los premios "Joven 2004", en los que se reconoce el trabajo de los verdaderos transmisores de la Cultura del Vino al consumidor final, es decir, sumilleres y maîtres, así como los directores de hotel, que han destacado por su juventud y profesionalidad. Es un reconocimiento justo a este sector por parte del Consejo, ya que, por suerte, es más habitual ver como la hostelería y la restauración apuestan por la presencia de vinos españoles de calidad, como los de La Mancha, que cada vez son más demandados.

Además, para seguir abriendo el abanico, en estos premios se ha decidido incluir sectores de relevancia social, correspondiéndole el turno este año al mundo del Deporte, la Moda y Los Toros, otorgando los premios a un conocido y polifacético nadador, a Miss España 2004 y a un torero que hunde sus orígenes en tierras manchegas y, concretamente, en la provincia de Ciudad Real.

Acompañando al presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, en el acto de entrega de premios estuvieron presentes, entre otros, el consejero de Presidencia de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Máximo Díaz Cano; el director de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura, Federico López; el director del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX), Francisco Javier Vega; el director del IVI-CAM, Alipio Lara; el director adjunto de vinos del ICEX, Juan Manuel Osorio; y el subsecretario del Ministerio de Agricultura, Santiago Menéndez de Luarca.





LISTADO DE BODEGAS PARTICIPANTES:

ALBACETE:

- Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo.
- Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo.
- Bodegas Martínez Saez de Villarrobledo.
- Bodegas Mazorral de La Roda.
- Coop. La Unión AB de Tarazona de La Mancha.
- Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.

Ciudad Real:

- Bodegas Centro Españolas de Tomelloso.
- Bodegas Naranjo de Carrión de Calatrava.
- Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan.
- Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos
- Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares.
- Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Villarta de San Juan.
- Coop. Agrícola El Progreso de Villarrubia de los Ojos.
- Coop. Santa Catalina de La Solana.
- Coop. Vinícola San José de Herencia.
- Coop. Virgen de las Viñas
- Coop. La Unión de Alcázar.
- Ind. Vinícolas Los Candeales de Daimiel.
- S.A.T. Soto de la Toledana de Argamasilla de Alba.

Cuenca:

- Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio.
- Coop. Ntra. Sra. del Rus de San Clemente.
- Coop. Santo Niño de la Bola de Las Mesas.

Toledo:

- Bodegas Entremontes (Coop. Nra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden.
- Coop. La Paz de Corral de Almaguer.
- Cosecheros Embotelladores, S.A. de Noblejas.
- Finca La Blanca S.L. de Puebla de Almoradiel.
- Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas.

LISTADO DE LOS GANADORES EN LA CUARTA EDICIÓN DE LOS PREMIOS "JOVEN"

- **VINO BLANCO JOVEN:** DAVID MECA (NADADOR Y ACTOR).
- **VINO ROSADO JOVEN:** MARÍA JESÚS RUIZ (MISS ESPAÑA 2004).
- **VINO TINTO JOVEN:** VÍCTOR PUERTO (TORERO).

JOVEN DIRECTOR DE HOTEL:

Franck Sibille. Director del "Hotel Villa Magna, a Park Hyatt".

JOVEN MAÎTRE:

Raúl de Mingo Fernández. Maestresala, formador de formadores y responsable de nuevas aperturas de la franquicia de restaurantes "IBOO".

JOVEN SUMILLER:

Álvaro Cirujano Campano. Sumiller del Restaurante "Mare Nostrum" del Hotel SOFITEL Madrid - Aeropuerto (Campo de las Naciones).



Las Barricas de Roble: para un vino de actualidad.

La invención de las barricas o toneles de madera se atribuye a los pueblos Celtas del norte y este de Europa. Estas sustituyeron a los recipientes de barro cocido y de piel como contenedores adecuados para el transporte de vino durante muchos siglos desde el año 500 antes de Cristo. El pueblo Galo, reconocido como especialista en trabajar la madera, fue desde muy antiguo el que primero que desarrolló la fabricación de las barricas de roble. En 1858, en la región de Burdeos se estableció una definición precisa de la barrica bordelosa de 225 litros, que es la que se utiliza hoy en día para la crianza de los vinos.

Sin embargo, en aquella época las barricas eran utilizadas con la única finalidad de transportar vino, el transporte de vino en barcos a través del Mediterráneo requería un material capaz de mantenerlo sin alterarse durante meses. Aunque la madera de roble fue la utilizada preferentemente desde el principio, debido a sus buenas cualidades de estanqueidad y facilidad de doblado, ningún efecto organoléptico debido al contacto con el roble era valorado, al contrario, el aroma "a madera" era considerado como un defecto.

En el siglo veinte las bodegas construyeron sus depósitos de cemento o de acero inoxidable y los vinos fueron embotellados, abandonándose la barricas como medio de transporte. No obstante, la madera de roble volvió a las bodegas y esta vez con otro concepto, el de conseguir vinos tintos equilibrados en color y astringencia, siendo a la vez conscientes de que el contacto con el roble daba a los vinos un aroma "a madera", con notas especiadas y de vainilla que eran apreciadas por el consumidor. De esta forma los vinos envejecidos en barricas se revalorizaron adquiriendo mayor precio en el mercado, estableciéndose las denominaciones de "crianza", "reserva" o "gran reserva" dependiendo de los meses que el vino ha permanecido en la barrica.

¿Qué tiene de especial la madera de roble?, aparte de sus buenas propiedades físicas el roble es una madera aro-



matizada de forma natural. En su composición química, que hoy se conoce en profundidad, se encuentran una serie de compuestos de naturaleza volátil que son los que imprimen al vino los aromas especiales, como son las lactonas de roble, la vainillina o el eugenol. Las lactonas de roble que se presentan como dos isómeros del mismo compuesto químico, son las responsables del típico aroma a "roble", único y característico del género "Quercus". Uno de estos compuestos (el isómero "cis"), es el que presenta menor umbral de percepción olfativa: sólo 92 microgramos de este compuesto pueden detectarse en un litro de vino. La vainillina y el eugenol son los causantes de los aromas a vainilla y a especias, respectivamente.

Durante el tiempo de crianza también se extraen compuestos de tipo fenólico y taninos que modifican el color y el cuerpo de estos vinos. Mientras que los procesos de oxidación debidos al leve paso del oxígeno a través de la madera, favorecen la estabilización del color y la formación de compuestos que caracterizan a los vinos de crianza.

Las especies de roble más utilizadas para la crianza de los vinos son el roble americano (*Quercus alba*), y las especies de roble francés (*Quercus robur* o *Quercus pedunculata*, seguido del *Quercus sessilis*). Las diferencias entre ambos tipos de roble se manifiestan por su composición físico-química, así como por la forma de fabricación de las barricas, factor este último que incide enormemente en su diferencia de precio. Las barricas de roble francés se fabrican de forma artesanal lo que indudablemente encarece el producto.

En general, el roble americano contiene mayor cantidad de lactonas de roble, y por tanto mayor posibilidad de transmitir aroma a los vinos en un menor tiempo. Mientras que el roble francés contiene mayor cantidad de polifenoles y taninos que pueden influir en el color y astringencia del vino final. Aunque ambos tipos de roble presentan una gran variación según la zona geográfica de la que procedan, así las barricas de roble francés

un aroma tradicional

M^a SOLEDAD PÉREZ COELLO. Profesora Titular de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Castilla-La Mancha

siempre llevan el apellido del bosque de procedencia: Allier, Limousin, Vosgues, Tronçais ...

Algunos aspectos de la vida del roble influirán sobre su composición química como son la edad del árbol, el tipo de crecimiento, la zona de crecimiento y la especie botánica de que se trate. Sin embargo, los tratamientos posteriores necesarios para la construcción de las barricas pueden tener un efecto mucho más acusado. Las maderas deben secarse antes de fabricar la barrica, este secado puede hacerse de forma natural, dejando al aire la madera durante dos o tres años, o de forma artificial, mediante secado al horno. El efecto ejercido por ambos tratamientos es diferente, de manera que el secado natural favorece la formación de compuestos volátiles que aumentarían el aroma de la madera de roble y eliminan sustancias tánicas (elagitaninos).

Otro de los tratamientos que mayor efecto tiene sobre la madera es el tostado de las duelas en su cara interna, este tostado puede ser de varios niveles: ligero, medio e intenso. En general, el tostado de la madera de roble favorece la formación de aldehídos fenólicos (vainillina, siringaldehído, eugenol) por reacciones de pirólisis de la lignina. También se ha observado un aumento del furfural y sus derivados por degradación de carbohidratos y la formación de determinados compuestos como el maltol, el furaneol o el cicloteno, que son los responsables de los aromas "a tostado", o "a caramelo" típicos de las barricas que se han sometido a estos tratamientos.

Un tostado intenso de la madera puede ser desaconsejable, ya que favorece la formación de compuestos que dan aromas "a quemado" o "a humo", mientras que otros que son interesantes por sus aromas agradables (especias, vainilla) se ven disminuidos debido a pérdidas por carbonización.



La elección del tipo de barrica debe ser realizada tras una selección cuidadosa y teniendo en cuenta principalmente dos factores: por un lado la procedencia (especie y zona geográfica) de la barrica y el tipo de tratamiento (tostado), y por otro el tipo de vino que queremos obtener. Determinados vinos tintos más "recios" pueden aguantar envejecimientos largos en barricas nuevas o tostadas, otros vinos sin embargo, necesitarían barricas que cedan menos aromas, barricas usadas o con un bajo nivel de tostado.

También hay que tener en cuenta los gustos del consumidor y éste, sobre todo si no es muy experto, gusta más de vinos suaves con un ligero toque a madera. Las catas de los vinos sometidos a envejecimiento en barricas deben hacerse de manera periódica por un panel entrenado. El resultado obtenido en este análisis sensorial será el dato definitivo que nos dirá cuando un vino está dispuesto para dejar la barrica.



El Pleno del Consejo presentó los proyectos de futuro para la D.O. al presidente de Castilla-La Mancha



se ha puesto de manifiesto en este encuentro de la misma manera que lo expuso durante el pasado Debate sobre el Estado de la Región cuando defendió los vinos de esta tierra”.

Por su parte, el presidente regional mostró interés por el empuje comercial que han desarrollado las bodegas de la región estos últimos años, destacando la labor del Consejo en dicho aspecto, ya que por ejemplo, un 56 por ciento del presupuesto total de esta institución va a parar al capítulo de promociones.

El presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, recibió el pasado día 22 de octubre a una delegación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha”, encabezada por su presidente, Gregorio Martín-Zarco, que estuvo acompañado por el secretario de esta institución, Alfonso Alonso, y varios vocales: Miguel Ángel Valentín (Portavoz de la Comisión de Control de Calidad), Juan Ramón Lozano (Portavoz de la Comisión de Presupuestos), Juan Luis Lozano (Portavoz de la Comisión de Reglamento), Carmelo Monteagudo (vocal técnico), Antonio Jiménez Contreras (vocal viticultor) y Jesús Miguel Huertas (vocal elaborador).

Tal como indicó el presidente del Consejo, en la reunión, además de comentar las campañas de promoción previstas para el futuro, se trataron otros temas de importancia para la Denominación de Origen, como la modificación de la

estructura del Consejo con la entrada en funcionamiento de la Ley del Vino de Castilla-La Mancha, en la que se recoge la posibilidad de transformación de estas instituciones en organizaciones interprofesionales, que es la vía elegida por la D.O. LA MANCHA. Martín Zarco también valoró muy positivamente la “voluntad de colaboración del presidente, que

Tras la reunión, la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, que junto con el Director General de Mercados Alimentarios, Federico López, acompañó al presidente regional en su encuentro con los vocales del C.R.D.O. LA MANCHA, destacó a la prensa el trabajo realizado por esta institución en defensa del vino manchego, un esfuerzo para el que siempre contará con el apoyo de la Consejería.



Nueva Presentación

GALÁN DE MEMBRILLA

Coop. Ntra. Sra. del Rosario
Ctra. de La Solana, 34
13230 Membrilla (Ciudad Real)
Tel: 926 636 660
Fax: 926 637 309
Correo electrónico:
crosario.3062@cajarural.com



Airen 2004

Fase visual: color amarillo pajizo, limpio y brillante.

Fase olfativa: expresivo en nariz, con notas frutales.

Fase gustativa: sabroso, fresco y agradable.

Nueva Presentación

RIBERA DE ALGODOR

BODEGAS HERMANOS RUBIO, S.L.
Ctra. Villamuelas, S/N
Tel: 925 310 284
Fax: 925 325 133
Correo electrónico:
bodegasrubio@terra.es



Tempranillo

Fase visual: de color rojo cereza, se presenta limpio y brillante.

Fase olfativa: aromas de buena intensidad de fruta madura.

Fase gustativa: intenso y equilibrado.



Nueva Presentación

MONTE DON LUCIO

Finca La Blanca, S.L.
Princesa, 84
45840 Puebla de Almoradiel (Toledo)
Tel: 925 178 437
Fax: 925 178 440
Correo electrónico:
montedonlucio@terra.es.



Cabernet Sauvignon 2004

Fase visual: de un bello color rubí cereza.

Fase olfativa: elegante aroma en el que destacan especias y frutas rojas.

Fase gustativa: paladar sedoso y de muy buena evolución con suaves taninos que le aportan un perfecto cuerpo.

Nueva Presentación



VIÑA ORCE

Bodegas Martínez Sáez
Ctra. Villarrobledo-Barrax, Km. 14
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 440 200 - Fax: 967 440 204
Correo electrónico: antonio@lapinia.es

Tempranillo-Syrah 2004

Fase visual: cereza oscuro y muy limpio.

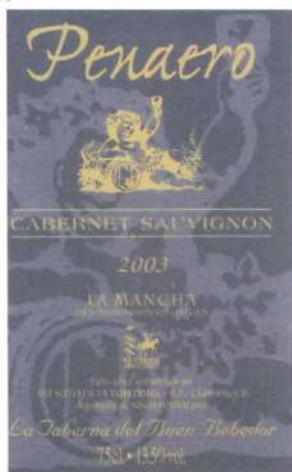
Fase olfativa: aromas a frutos rojos maduros.

Fase gustativa: fresco en boca, con estructura y gran equilibrio, apreciándose notas de fruta y agradables taninos.

Nueva Presentación

Penaero

S.A.T. SOTO DE LA TOLEDANA
Ctra. Ruidera, Km. 10.2
13700 Argamasilla de Alba
(Ciudad Real)
Tel: 926 699 069
Fax: 91 63 00 712



Cabernet Sauvignon 2003

Fase visual: cereza cubierto, con borde violáceo.

Fase olfativa: notas florales y aromas a fruta negra madura.

Fase gustativa: con mucho cuerpo y estructurado, apreciándose la fruta. Un final muy largo.

Nuevo Varietal

CANFORRALES

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



Syrah 2003 Roble

Fase visual: con mucho color, casi violeta.

Fase olfativa: muy frutal, con recuerdos de mora y pimienta, aunque predomina la grosella negra.

Fase gustativa: rico, poderoso y muy estructurado, percibiéndose su paso por la barrica.



El C.R.D.O. "La Mancha" unión del

Se conceden los premios: "INVESTIGACIÓN DEL VINO",
"DIVULGACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO", "FIDELIDAD
AL VINO", "MAESTRO DEL VINO" Y "AL GUSTO"

Aunque siempre bajo el nombre genérico de Premios "Vino y Cultura", la tarde del 4 de noviembre fue la cuarta ocasión en que el C.R.D.O. "LA MANCHA" celebró los premios a la Fidelidad al Vino, Divulgación de la Cultura del Vino, Investigación del Vino, Maestro del Vino y "Al Gusto", con los que se pretende reconocer la labor profesional de aquellas personas e instituciones que más han luchado por las diferentes vertientes que engloba el mundo del vino y, particularmente, por la Denominación de Origen "La Mancha".

Además del presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva, el acto contó con la asistencia de destacadas personalidades de la vida política y cultural de nuestra región, como la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez; el subdelegado del Gobierno en la Provincia de Ciudad Real, Miguel Lacruz Alcocer; el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo; el Director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares; y el rector de la Universidad de Castilla-La Mancha, Ernesto Martínez Ataz.

El premio Investigación del Vino recayó en la **Universidad de Castilla-La Mancha**, una institución que desde su creación, hace 19 años, ha mostrado su compromiso con el desarrollo regional,



vertebrando la Comunidad y estando muy vinculada al sector agroalimentario, sobre todo en lo que se refiere al sector vitivinícola, a través de sus centros de enseñanza: Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de Ciudad Real, Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de Albacete, Facultad de Ciencias Químicas e Ciudad Real, etc.

Por lo que se refiere al **premio a la Divulgación de la Cultura del Vino**, establecido en reconocimiento a la sensibilidad mostrada por los medios de comunicación (prensa, radio y televisión) hacia el mundo del vino, los ganadores fueron:

- En el apartado de prensa: el **Grupo de Empresas de Comunicación EL DÍA**, nacido en Cuenca en 1984 y que hoy cuenta con redac-

ciones centrales en cada capital de provincia (Cuenca, Toledo, Ciudad Real y Guadalajara). Además, EL DÍA, a lo largo de su historia ha sido plenamente consciente del papel fundamental que juega el sector vitivinícola en nuestra región, por lo que se viene haciendo eco a diario de todas las noticias y acontecimientos de relevancia que han acontecido y acontecen en este campo. El encargado de recoger el premio fue su director, Santiago Mateo Sahuquillo.

- En la categoría de Radio, el premiado fue el programa **A pie de campo** de Radio Castilla-La Mancha, cuyo director y presentador, Jorge Jaramillo Sánchez, un periodista especializado en la información agropecuaria con amplia trayectoria profesional, comentó que ésta es la tercera temporada de un programa dirigido a uno de los segmentos más determinantes de la economía de Castilla-La Mancha, el sector agrario, velando celosamente por la actualidad de sectores como el vino y deteniéndose especialmente en la información que genera este segmento económico, con entrevistas habituales a agentes del mismo, o reportajes de actualidad.

- Con respecto a la televisión, el reconocimiento fue para los **Servicios Informativos de Televisión La Mancha**, la primera televisión por ondas de Castilla la Mancha que traspasó los límites de lo local para comunicar visualmente, a tra-

sigue potenciando la Vino y la Cultura



vés de la televisión, a los pueblos manchegos, aunque al principio lo hiciese con el nombre de Surco Televisión.

Además, los servicios informativos de esta cadena tienen como objetivo primordial informar sobre los asuntos que interesan a los ciudadanos y que repercuten en su educación, economía, cultura y, en definitiva, su modo de vida. Esto conlleva la divulgación de temas y asuntos que sustentan el desarrollo de La Mancha. El Vino, por supuesto, no podía quedar fuera.

El ganador del **premio Fidelidad al Vino**, que este año se concedía por quinta vez, fue el **Patronato de Desarrollo Provincial de Cuenca**, un Organismo autónomo de la Diputación Provincial de Cuenca, que preside José Luis Carricondo, quien recogió el galardón, y que tiene encomendados dos objetivos muy claros: uno general, que es conseguir ser un instrumento eficaz y eficiente para los Ayuntamientos, tejido empresarial y ciudadanía en general, y otro específico en el que las políticas a desarrollar estén orientadas hacia

la recuperación del valor añadido, ya que éste debe servir como motor de desarrollo para el asentamiento de la población, la generación de riqueza y el empleo.

Por ello, y teniendo en cuenta que uno de los sectores productivos que más resalta en la provincia, por la importancia social y económica que tiene es el sector vitivinícola, el Patronato de Desarrollo Provincial ha venido firmando convenios de colaboración desde el año 1996 con el Consejo Regulador, los cuales se

vienen renovando anualmente y contemplan actuaciones conjuntas para la promoción del vino.

En cuanto al **Maestro del Vino**, destinado a sacar del anonimato el trabajo de enólogos de bodegas inscritas en la Denominación de Origen "La Mancha", hay que resaltar que dados los destacados premios obtenidos por varios de los candidatos, en esta ocasión el jurado del Consejo Regulador se decidió a conceder dos premios:

Por un lado, está **Rafael Cañizares Herreros**, actual director técnico de la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provencio (Cuenca), que ya consiguió este mismo premio en la primera edición del Concurso en 2001 y que en 2004 ha obtenido múltiples premios internacionales:

- Gran medalla de Oro en el Mundial de Vinos 2004 de Montreal, Québec (Canadá).
- Medalla de Oro en Vinalies Internacionales de París.
- Medalla de Oro en el IV Concurso "Cidade do Porto".
- Medalla de Oro en el Mundial de



Premio Fidelidad al Vino



Premios al Gusto



Premios a la Divulgación de la Cultura del Vino



Premio Investigación del Vino



Premios Maestro del Vino



Vinos 2004 de Montreal, Québec (Canadá).

- Medalla de Plata en el Concurso de Vino Ljublijana 2003 (Eslovenia).
- Dos Medallas de Plata en el Concurso Mundial de Bruselas 2004.

No se consideraron menores los méritos de **Bienvenido Muñoz Pollo**, que tras finalizar su formación académica, comenzó a trabajar como enólogo en el negocio de sus padres, Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo), una empresa que en 2004 ha cosechado los siguientes premios internacionales:

- Medalla de Plata en el Japan Wine Challenge de Japón.
- Una Medalla de Oro y una Mención de Honor en Mundus Vini de Alemania.
- Medalla de Bronce en International Wine Challenge de Reino Unido.
- Medallas de Plata y Bronce, así como una Mención de Honor en The International Wine Challenge & Spirit Competition de Reino Unido.

Por último, mencionar los **premios Al Gusto**, creados con la pretensión de recompensar la labor de los auténticos protagonistas en el asesoramiento y recomendación del consumo de vinos, los sumilleres, encargados de la selección de las referencias del local; y los maîtres, que, ente sus diversos cometidos, tienen el de realizar un perfecto maridaje de cada plato con unos determinados vinos.

En la categoría de Sumiller el ganador fue **Víctor Manuel Díaz Hernández**, actual Director y Sumiller del Restaurante "De Vinis" de Madrid, mientras que en la categoría de Maître el premio fue para **Alfonso Gutiérrez Vázquez**, director de alimentos y bebidas del Hotel Santo Mauro y Hotel Palacio del Retiro.

Por último, el **Premio Especial Al Gusto** para establecimientos de Castilla-La Mancha ha recaído en **Francisco Javier Domínguez Martín**, Maître del Parador de Almagro.



Responsables de la UCLM en la sede del Consejo



Grupo de Investigadores de la UCLM



David Marcos Merchán.
Ingeniero agrónomo.
(Viveros Provedo, S.A.)

La VERDEJO diversidad

La variedad verdejo, la tercera más solicitada en los nuevos proyectos de reestructuración para La Mancha, se ha convertido en la protagonista de la que tenemos más preguntas que datos. Sobre ella recaen confianzas ciegas, incluso ilusiones. Intentaremos en este artículo aportar algo útil, aunque no siempre con ello, definitivo.

ORÍGENES Y ENTORNO VITÍCOLA

En el centro-sur de la provincia de Valladolid, con altitudes de alrededor de 700 metros, la D.O. Rueda comprende poco más de 6.000 Has de viñedo, más de la mitad del cual corresponde a la variedad verdejo. Esta comarca que continúa arrancando sus restos de Palomino, (variedad productiva aunque enológica poco apreciada), y que no ha encontrado el hueco a sus vinos tintos (actualmente no permitidos), basa su prestigio actual en el equilibrio entre el avance técnico de las bodegas, y una materia prima muy interesante: la variedad verdejo. Convive esta variedad blanca también con algo de Macabeo y Sauvignon Blanc en menor medida.

Para entender la adaptación de esta variedad a la gran comarca manchega, previamente vamos a analizar someramente sus condiciones en su lugar de origen:

Los suelos sobre los que se cultivan son principalmente ácidos, arenosos hasta limosos, pobres en materia orgánica, con frecuente presencia de cascajo, y siempre con buen drenaje.

El clima es continental más marcado que el de la meseta sur, es decir, de inviernos más fríos y mayor riesgo de heladas tardías, precipitaciones ligeramente superior a las nuestras y eso sí, verano seco y caluroso. Como contrapartida positiva, la diferencia de temperaturas día – noche es un factor más beneficioso en esas condiciones, además de la vendimia con temperaturas no tan calurosas como en La Mancha.

MANEJO EN SU ZONA

Esta variedad destaca por ser considerada en su zona como poco fértil, necesita de podas más largas, con mayor número de yemas sobre varas para obtener una producción aceptable:

Conducción en vaso : es frecuente dejar tres varas de



6 yemas y seis pulgares de 2 yemas, total 30 yemas por cepa, unas 33.300 por Ha. (marco 3 x 3)

Conducción en espaldera: cuatro pulgares de 2 yemas y dos varas de 10 yemas. Total 28 yemas por planta, unas 31.100 por Ha (marco de 3 x 3)

Las nuevas plantaciones por su parte se están realizando con marcos de 3x1,5 , conducción en espaldera y sistemas de poda también mixtos, extendiéndose el sistema de poda Yuste, cuyo fundamento es un cordón Royat de tres pulgares por brazo, más dos varas de 6 yemas en cada brazo y que consecutivamente cada año van rotando de posición de forma que queden separadas por tres pulgares.

También se realizan podas en cordón Royat, doble Guyot y brazo mixto, todas conducidas en espaldera.

enriquecerá la varietal manchega

"Es previsible que la variedad verdejo tenga una buena adaptación al suelo y la climatología de La Mancha"



OTRAS CONSIDERACIONES AGRONÓMICAS Y TRASLADO A LA MANCHA

Hablando de verdejo, debemos tener en cuenta los siguientes elementos:

La sensibilidad al oidio es equiparable al Tempranillo. Por lo demás no es especialmente conflictiva, aunque el hecho de ser una variedad blanca no significa en modo alguno rusticidad en resistencia a enfermedades.

La resistencia a la sequía que se menciona sobre ella no equivale a rentabilidad en su cultivo en secano. El racimo tiene un tamaño medio, y esto encarece la vendimia manual notablemente.

Un factor importante es que el porte de esta cepa tiende a ser rastrero, esto será tenido en cuenta a la hora de diseñar la espaldera en cuanto al número de alambres que coloquemos, pues con los sarmientos colgados sobre la calle el manejo se vuelve más complicado.

Respecto a la poda y con lo dicho en el apartado sobre los sistemas más usuales en Rueda, creo que en La Mancha no será necesario el empleo de podas mixtas que utilicen varas. Pensemos que en nuestra zona las heladas, aún presentes, no ejercen tanta presión como en su zona original, y dejar yemas de reserva no es tan necesario. Por otra parte, considero que la fertilidad de una planta en una región fría, puede ser distinta trasladada a una zona más cálida, con temperaturas e insolación mayores que pueden influir directa o indi-

rectamente sobre los mecanismos de fertilidad de las yemas. De esta forma, bastará un tipo de poda en cordón y pulgares (hablando de espaldera), para obtener una producción adecuada y equilibrada al potencial de la planta.

En vaso ya hemos dicho que hay que tener en cuenta que la vendimia se encarece frente a otra variedad manejada igual.

Por último, la producción será posiblemente menor a tempranillo y claramente inferior a las blancas tradicionales. En cualquier caso, adoptar esta variedad en nuestra comarca y enfocarla al camino de la productividad, es una vía equivocada con toda seguridad, antes o después.

Enológica, esta joya progresará si las bodegas saben trabajar las maceraciones y sobre todo el frío, extrayendo al máximo los aromas que sin duda han dado la merecida fama a esta variedad.

Sobre clones, son los viveros los que ofertarán sus disponibilidades. Todos estos clones han sido obtenidos en Castilla León desde el Instituto Tecnológico Agrario, un equipo que con Jesús Yuste a la cabeza, constituye todo un referente en investigación y desarrollo en viticultura en España.

Recomendamos el libro *La poda del verdejo: fundamentos y aplicaciones*, de Yuste y Lisarrague editado por la Junta de Castilla y León.

La Cooperativa EL PROGRESO entrega de los primeros Premios "Vinos Ojos del Guadiana"

El pasado día 16 de octubre, la Cooperativa Agraria El Progreso de Villarrubia de los Ojos, una de las más antiguas de España, entregó sus I Premios "Vinos Ojos del Guadiana", en presencia del presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, quien destacó que en nuestra región "sabemos hacer muy bien el vino, y superado el reto de la calidad, ahora debemos esforzarnos todos por la comercialización".



Por su parte, el presidente de la cooperativa, Cesáreo Ortega, comenzó su intervención aclarando el motivo de crear los premios "Vinos Ojos del Guadiana", que llevan el mismo nombre que la principal línea de elaboración de vinos embotellados de la sociedad al amparo de la D.O. LA MANCHA.

A continuación, Ortega explicó por qué "El Progreso" había otorgado estos premios a Nemesio de Lara, César Lumbreras y el Balonmano Ciudad Real.

En el caso de Nemesio de Lara, presidente de la Diputación Provincial y de FENAVIN, cuyo premio recogió el diputado regional Antonio Salinas, se premió su oportunidad y su gran visión de futuro, al crear la Feria Nacional del Vino, un certamen que en tan sólo dos edicio-

nes ha conseguido situarse en cabeza de las citas feriales del mundo.

En César Lumbreras, periodista de la Cadena COPE y de otros medios nacionales, se reconoció su importante trayectoria en defensa, no sólo del sector vitivinícola, sino de la agricultura en general. Su dedicación, entrega y profesionalidad, hacen que este periodista sea ejemplo de buen hacer, de ponderación y sobre todo de profesionalidad.

El tercer premio fue para el Balonmano Ciudad Real, recogiendo su presidente, Domingo Díaz de Mera, el cual hizo entrega a El Progreso de una camiseta firmada por todos los jugadores, que no pudieron acudir al estar concentrados para jugar un importante partido internacional. Cesáreo Ortega destacó del BM Ciudad Real

que ha llevado el nombre Ciudad Real no sólo por España, sino en toda Europa y en el mundo.

Por último señalar que la entrega de estos premios reunió a unas 500 personas de región, destacando, además del presidente de Castilla-La Mancha, el alcalde de Villarrubia, Fernando García Santos; la delegada del Gobierno en Castilla-La Mancha, Carmen Valmorisco, acompañada del subdelegado en Ciudad Real, Miguel Lacruz; el delegado provincial de la Junta, Santiago Moreno y el delegado de Agricultura, Esteban Esquinas, así como del diputado regional Antonio Salinas. También hubo una amplia representación de los alcaldes de la comarca y del sector económico y social de la región, sobre todo del agrario y cooperativista, como el presidente nacional de ASAJA, Pedro Barato; el presidente de UCAMAN, Alejandro Cañas; el presidente de la Caja Rural de Ciudad Real, Luis Zarco, acompañado del director general Miguel Ángel Calama; el presidente del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco; el presidente del C.R.D.O. del Aceite de Oliva "Montes de Toledo", Andrés Gómez Mora, y presidentes o gerentes de varias de las bodegas y cooperativas más importantes de la región, así como el director del IVICAM, Alipio Lara, y los máximos responsables de los medios de comunicación de la provincia.

La Cooperativa Santa Catalina presentó sus nuevos vinos de la cosecha 2004



La Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real) presentó sus nuevos vinos "Los Galanes" de la cosecha 2004 el pasado día 22 de noviembre en el patio de la Casa de la Encomienda de la citada localidad, a través de una cata comentada que estuvo dirigida por el responsable del departamento de Control de Calidad del Consejo y la directora técnica de la bodega, José Luis Barco e Irene Suárez, respectivamente. Aunque fue la primera bodega de la D.O. en presentar sus vinos jóvenes al público, los asistentes pudieron constatar la gran intensidad aromática y el

vinos de la cosecha 2004

exquisito paladar de los vinos probados, pese a que debido a que estaban recién embotellados, por lo que resulta evidente que mejorarían mucho en las próximas semanas. No obstante, en la cata también se degustaron el nuevo crianza de la añada 2000 y un reserva del 1997, que saldrá al mercado el mes de enero.

En la introducción previa a la cata, el presidente de la cooperativa, Antonio Serrano de la Cruz, agradeció la presencia del presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda; el consejero de presidencia, Máximo Díaz Cano; el alcalde de La Solana, Diego García Abadillo; los presidentes del C.R.D.O. LA MANCHA y UCAMAN, Gregorio Martín-Zarco y Alejandro Cañas, respectivamente; y el resto de los presentes, entre los que se encontraba parte de la hostelería comarcal.

El presidente regional felicitó a los responsables de la bodega por la calidad de sus vinos y animó a todos los asistentes a la presentación a que pidan los vinos de la región, porque somos la zona de producción donde mejores vinos se están elaborando en la actualidad.

La Cooperativa Virgen de las Viñas organizó en Madrid su III Certamen Cultural

Al igual que el Consejo Regulador viene haciendo desde hace más de 10 años, la cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso también ha apostado por la vinculación entre el Vino y la Cultura, por lo que el pasado día 25 de noviembre realizó una nueva entrega de premios en su III Certamen Cultural, que tuvo lugar en el Hotel Place de Madrid, un acto que congregó a 300 personas, entre ellas, empresarios e importantes personalidades del mundo de la política y la cultura de la región, como el propio presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, la consejera de Cultura, Paz López; la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez; el consejero de Educación, José Valverde; el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara; el subdelegado del Gobierno en la provincia de Ciudad Real, Miguel Lacruz; el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas; el presidente de la CECAM, Jesús Bárcenas; el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Díaz Zarco; el presidente provincial de CEOE-CEPYME, Arturo Mesa; o el alcalde de Argamasilla de Alba, José Díaz Pintado.

En cuanto a los premiados, en la categorías de Periodismo, el ganador fue el escritor Félix Grande, que, según sus propias palabras tiene una "íntima relación vital con Tomelloso". Los premios pictóricos fueron para el cuadro "CIUDAD AMURALLADA" de Blai Tomás; "MADRID 11 A.M." de Ricardo Galán; y "COMPOSICIÓN CON ARTILUGIOS" de Juan Fernández González. También se concedieron 10 premios adquisición:

- "EVE". Bárbara Susanne.
- "MAÑANA EN ARANJUEZ". Juan Manuel Fernández Pinedo.
- "IRIDA MALDA". Juan Antonio Tinte Moreno.
- "LAS PIRÁMIDES EFÍMERAS". Blanca Muñoz de Baena.
- "SINFONÍA PARA PIANO". Carmen de la Fuente Aibar.
- "CALLE DE GITANOS". Pedro Lobato Hoyos.
- "EL LAGO III". Antonio Utrera Quesada.



- "GEOMETRÍA Y MOVIMIENTO". Miguel Ángel Martínez García.
- "DESAYUNO EN VERDES". José Luis Angulo Crossa.
- "ENCINA Y PEZ ROJO". Maurizio Lazillotta.

Al finalizar la entrega de premios, el presidente de Virgen de las Viñas, Rafael Torres, impuso la insignia de oro y brillantes de la cooperativa al presidente regional, valorando su fidelidad por Castilla-La Mancha y el compromiso por el desarrollo de la comunidad. Torres también solicitó el apoyo del Gobierno regional para llevar a cabo la construcción de un gran complejo empresarial, cultural y turístico, en el que entre otras cosas, habrá un museo para albergar las obras adquiridas en los certámenes culturales.

Por último, el presidente de la cooperativa tomellosera agradeció a Caja Madrid, CCM y Caja Rural, así como varias empresas emblemáticas relacionadas con el sector en Tomelloso, su colaboración económica en la dotación de los premios.

La Consejera de Agricultura Visitó Vinícola de Villarrobledo

La consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, visitó el pasado 5 de noviembre Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. (Albacete), donde tuvo un encuentro con los responsables de la cooperativa, valorando muy positivamente las grandes inversiones realizadas por esta empresa en los últimos seis años, que han estado por encima de los 7 millones de euros, contando, eso sí, con una importante subvención de la Junta de Comunidades.

Mercedes Gómez también destacó la gran calidad de la cosecha obtenida por la cooperativa en 2004, llegando a los 38 millones de kilogramos por primera vez en su historia y también habló sobre la Fundación "Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos", a la que calificó como un instrumento "del sector y para el sector" que servirá para impulsar la comercialización y la apertura de nuevos mercados, intensificando la promoción.

Por su parte, el presidente de Vinícola de Villarrobledo, José María Abraila, además de agradecer la visita de la Consejera y el apoyo institucional recibido por la empresa que el dirige, comentó que tienen previsto realizar una ampliación de los depósitos de almacenamiento de la



bodega, ya que el volumen de entrada de uva ha crecido mucho desde que tienen las nuevas instalaciones, y potenciar la comercialización de embotellado por que es el producto que más valor añadido aporta. Abraila también destacó que actualmente se está en proceso de implantación de las normas ISO.

Finalmente, destacar que el presidente de la Diputación Provincial de Albacete y alcalde de Villarrobledo, Pedro Antonio Ruiz Santos, y una delegación del C.R.D.O. LA MANCHA encabezada por su presidente, Gregorio Martín Zarco, también acompañaron a la Consejera en su visita a la bodega, destacando el primero la importancia de Villarrobledo en la vitivinicultura manchega. No en vano son muchos los que afirman que este municipio albaceteño es el que cuenta con más viñedo en todo el mundo, aproximadamente 27.000 hectáreas.



El 50 Aniversario de la **Cooperativa Jesús del Perdón** contó con la presencia de dos mil personas

Cerca de 2.000 personas asistieron el pasado día 29 de octubre, a la celebración del 50 Aniversario de la fundación de la Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real), un evento de categoría en el que la música de cámara en directo hizo vibrar a los asistentes, entre los que se encontraba el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, que quiso acompañar en este acto al consejo rector de la citada cooperativa, encabezado por su presidente, Juan Luis Lozano.



El aniversario culminó con el brindis de La Traviata y, tal y como afirmó el propio presidente regional "estuvo en consonancia con el nivel y la imagen que se quiere trasladar de los vinos y productos de calidad que se hacen en esta tierra". Barreda también aseguró que la cooperativa Jesús del Perdón es todo un fenómeno económico, sociológico y cultural sin el que no se entendería el municipio de Manzanares. Del mismo modo, reconoció el excelente trabajo que se ha realizado a lo largo de 50 años en la promoción de un sector estratégico en nuestra región como es el vino, siendo la primera bodega de Castilla-La Mancha que elaboró vino ecológico.

Por su parte, el actual presidente de la cooperativa, Juan Luis Lozano Muñoz, además de agradecer al presidente autonómico su apoyo en el complejo mundo de la vid y el vino, también tuvo unas palabras entrañables para los socios y personas vinculadas a la cooperativa que lo "han dado todo por ella sin pedir nada a cambio", deteniéndose especialmente en los trabajadores y personal técnico; a los que expresó su más profundo reconocimiento en nombre del consejo rector por ayudarles en estos 50 años".

Especialmente emotiva fue la entrega de placas de reconocimiento a los antiguos presidentes de la cooperativa y seis de los socios fundadores de la misma, en un acto en el que también se dieron cita los consejeros de Agricultura, Industria y Presidencia, Mercedes Gómez, José Manuel Díaz Salazar y Máximo Díaz Cano, respectivamente; el director general de Política Alimentaria, Federico López; el presidente de FENAVIN y de la Diputación Provincial de

Ciudad Real, Nemesio de Lara; director del IVICAM, Alipio Lara; el presidente y director general de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Díaz Zarco y Miguel Ángel Calama, respectivamente; el presidente de UCAMAN, Alejandro Cañas; el presidente del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco; y el alcalde de Manzanares, Miguel Angel Pozas, entre otros.

Finalmente, el presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, Vicente Sánchez Migallón, presentó el Yuntero 50 Aniversario, que calificó de "vino luminoso", que ha sido premio Gran Selección y Medalla de Plata en el Mundial de Bruselas. Además, sólo se han sacado 22.000 unidades.

Merece la pena resaltar que la Cooperativa Ntro. Padre Jesús del Perdón nació en el año 1954 gracias al esfuerzo de 102 viticultores que se unieron para elaborar y comercializar los productos obtenidos de sus explotaciones. La cifra de asociados fue creciendo año a año, hasta llegar a los 700 actuales. Siguiendo siempre una filosofía de unión de los agricultores manzanareños, esta cooperativa logró tres fusiones por absorción con otras tres cooperativas existentes en Manzanares, como eran San Isidro (1966), El Porvenir (1992) y El Progreso (2000).

Jesús del Perdón cuenta con una capacidad de bodega de 25 millones de litros, a lo largo de sus 60.000 metros cuadrados de instalaciones con tecnología punta, que le permiten tener una línea de embotellado de 6.000 botellas a la hora, una nave de crianza refrigerada y 2.500 barricas de roble americano y francés. En sus modernas instalaciones, esta Cooperativa elabora una gran gama de productos vinícolas: jóvenes, ecológicos, varietales, fermentación en barrica, crianza, reservas y grandes reservas.

Por último, hay que destacar que esta cooperativa fue pionera en la comercialización de vinos embotellados, lo que, sumado a los 37 años de presencia en los mercados nacionales internacionales, refrenda su apuesta por la calidad a lo largo de su historia, consiguiendo también numerosos premios.

La Casa del Temple

(Toledo)



En boca de sus responsables, La Casa del Temple es el Palacio Hispano Musulmán más antiguo y mejor conservado, no sólo en España sino en todo el Islam Occidental.

La Casa, declarada Monumento Nacional, es un edificio Taifa del siglo XI. El elemento más importante de la casa es la estructura de madera y las vigas talladas, que son las más antiguas conservadas "in situ" del antiguo Al-Andalus. El edificio sufrió alguna reforma en época Mudéjar en los siglos XIII y XIV cuando la tradición dice que fue donada al

Temple siendo utilizada por estos como hospedería.

La casa se distribuye entorno a un patio central con arcos geminados de herradura y yesería mudéjar, junto a vigas talladas con signos del Corán.

La restauración del edificio ha recibido numerosos premios, entre ellos el prestigioso Europa Nostra, el premio Ciudad de Toledo y el de la Real Academia de Bellas Artes y Ciencias Históricas.

La cocina que ofrece La Casa del Temple es una cocina de autor muy elaborada, que basándose en anti-

guas recetas mozárabes, judeo-sefardí y árabe-andalusí, ha sabido interpretar creando platos llenos de imaginación nuevas texturas y matices. Es una cocina sustentada e inspirada en la historia, el paisaje y los productos nobles, que buscan preservar las esencias y raíces... pero incorporando nuevos matices y detalles.

La bodega es otro de los lugares más cuidados. En la confección de la carta de vinos se ha buscado la calidad y la variedad, no faltando una amplia representación de vinos con D.O. La Mancha.

Por todo ello, La Casa del Temple es, sin duda, un lugar idóneo para los amantes de la cultura, gastronomía y la arquitectura.



> La mejor protección para su negocio



Seguro Multirriesgo de Comercio



CAJA RURAL