

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 46, mayo de 2005

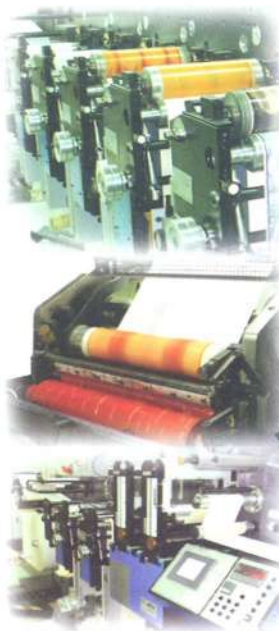


La Mancha en cifras.

Premios a la calidad de los vinos nuevos.

Moda y Vino.





AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



Certificado ISO 9001 por



Polígono Industrial La Serreta • C/. Arrecife y Jamaica, Zona 4.
Teléfono: 968 64 46 00 • Fax: 968 64 47 74 • Fax Dpto. Diseño: 968 61 21 23
www.adhesivos-orcajada.es • e-mail: orcajada@adhesivos-orcajada.es
30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia)

Gruart La Mancha, S.A.



C/ Bota, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)
Telf. 926 32 49 50 • www.gruartlamancha.com
Fax 926 31 15 15 • gruartmancha@interbook.net



JOYAS PARA EL VINO

"ÚNICA EMPRESA EN CASTILLA LA MANCHA QUE,
SIENDO FABRICANTE DE SUS TAPONES DE CORCHO,
GARANTIZA LA TRAZABILIDAD DE LOS MISMOS,
DESDE EL CAMPO A LA BODEGA."

Noticias Breves	4
La Mancha en cifras Incremento en los vinos de crianza	6
Los sectores opinan La Fertilización y Riego (II)	8
Gastronomía / Tienda D. Quijote Club de Vinos	11
Nuestros vinos Novedades	12
Jóvenes diseñadores Los vinos en la pasarela	14
Noticias de bodegas Últimas novedades	16
Encuentros taurinos Primeros Encuentros Taurinos	20
Carta al lector Al Pan, Pan. Y al Vino, Vino	21
Colaboración Biotecnología en bodega	22
Premios vino y cultura Premios a la calidad	24



Consejo abierto Staff

Edita

C.R.D.O. La Mancha

Presidente

Gregorio Martín-Zarco
López Villanueva

Secretario

Alfonso Alonso Ramos

Redacción y Coordinación

Ángel Ortega Castañeda

Administración

Avda. Criptana, 73
13600 Alcázar de San Juan
Tel.: 926 541 523
Fax: 926 588 040

E-mail: consejo@lamanchado.es.

Imprime

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

Depósito Legal

CU-224-1997

La unidad del sector vitivinícola manchego

Son muchas las veces que hemos iniciado este Editorial comentando las enormes oportunidades de futuro que tiene La Mancha en lo que al vino se refiere, debido a la reestructuración del viñedo vivida en esta región, que en muy pocos años se ha convertido en la primera productora de vino tinto de España. Por supuesto, tampoco podemos olvidarnos de la impresionante mejora en la infraestructuras de las bodegas, dotadas de la más moderna tecnología y, ahora, también de personal altamente cualificado, porque el capital humano no es algo secundario en lo referido a la rigurosa elaboración de los vinos que hoy por hoy podemos encontrar en la Zona de Producción "LA MANCHA"

Pero, ¿cómo es posible, que con este punto de partida, la región siga siendo aún más vista como una gran productora de vinos, y básicamente blancos, que como una zona en la que se elaboran algunos de los mejores vinos del mundo.

De hecho, pese a que el incremento interanual en las ventas de los vinos con D.O. LA MANCHA se sitúa entre el 10 y 20 % en la última década, lo que podríamos calificar de acorde a la mejora de la calidad, la situación para muchas bodegas de la región es delicada, puesto que no podemos olvidar que el consumo per cápita de vino en España ha disminuido mucho en los últimos treinta años, aunque también está claro que la caída se ha centrado básicamente en el vino de mesa.

Para hacer frente a esta situación, el sector en Castilla-La Mancha debe ser consciente de su fuerza en el plano mundial. Además, la experiencia nos ha demostrado que aquél tiene capacidad, más que probada, para hacer frente a las crisis coyunturales que afectan a un producto, cuya materia prima depende esencialmente de la climatología y, por desgracia, no sólo de la propia, sino de la del resto de países productores (Francia, Italia, Estados Unidos, Chile, Australia, Sudáfrica, etc.)

Los vitivinicultores manchegos deben tener muy claro que, en un mercado tan competitivo como el actual, para asegurarse un futuro realmente prometedor, es necesario estar cohesionados y potenciar la creación de organizaciones que luchen por ello, como la futura Interprofesional de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

La unidad del sector es clave para afrontar con éxito la gran apuesta por los mercados exteriores de las bodegas manchegas (no hay que olvidar que el consumo mundial de vino sigue creciendo porque este producto está de moda en países como Estados Unidos o Gran Bretaña, que son referencias universales), pero lo es todavía más consolidar la imagen de nuestros vinos en el plano nacional.

La Cope premia al Consejo Regulador

El pasado 9 de abril, la emisora de Ciudad Real de la Cadena Cope entregó sus premios "Populares 2004" en un acto al que asistieron numerosas personalidades regionales, destacando la presencia del presidente autonómico, José María Barreda; así como el alcalde de Ciudad Real, José María Gil Ortega; el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Zarco; el subdelegado del Gobierno; Miguel Lacruz; y otras muchas personas pertenecientes a diferentes instituciones y organizaciones provinciales.

Entre los ganadores, estuvo el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", cuyo premio fue recogido por su presidente, Gregorio Martín Zarco. Además, también obtuvo un premio la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso, cuyo presidente, Rafael Torres, que también preside la Fundación Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos, fue el designado para recibir el premio.



Patrocinio del Seminario Permanente de Gastronomía Educación y salud



El presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Gregorio Martín Zarco, asistió el pasado día 12 de abril al acto de presentación del Seminario Permanente de Gastronomía, Educación y Salud organizado por la Universidad de Castilla-La Mancha y coordinado por el catedrático de biología y didáctica de las Ciencias Experimentales de la UCLM, Antonio Mateos.

Hay que tener en cuenta que el Consejo Regulador patrocina este seminario cuyo objetivo principal es la alimentación y la gastronomía, ocupándose de los ámbitos de la educación, la salud, el consumo y la promoción y difusión de la despensa mediterránea y los productos de Castilla-La Mancha. Además, las actividades que organiza se dirigen a la población universitaria en general, aunque también a los profesionales de la hostelería, así como a docentes de distintos niveles educativos, preocupados por aspectos básicos de la alimentación y la salud.

Curso de cata de la Vinoteca Al Qatar

Un total de 20 alumnos de los cursos de cata organizados por la Vinoteca Al Qatar de Madrid visitó el pasado día 18 de abril la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, donde además de conocer el Museo del Vino que allí se encuentra, tuvieron oportunidad de disfrutar de un buen número de vinos de la D.O. LA MANCHA.

Tal y como indicó el responsable de la vinoteca, Antnio Sánchez Poveda, lo alumnos quedaron gratamente sorprendidos por la calidad del vino blanco airén y por la evolución de los vinos tintos



de esta zona, también pudieron degustar un guiso manchego en la cocina típica del Consejo Regulador.



Visita del Director General de **Mercados Alimentarios**

El 17 de marzo, el Director General de Mercados Alimentarios de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Federico López, visitó la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) con motivo de la celebración de un pleno ordinario de esta institución en el que, entre otros muchos asuntos, volvió a tratarse el asunto de la conversión del Consejo en organización Interprofesional.

En la comparecencia de prensa posterior, el Director General de Mercados Alimentarios afirmó que el proceso de transformación en Interprofesión por parte del Consejo podría concluirse aproximadamente en un año si todo se desarrolla correctamente, dado que las nuevas Normas de Producción propuestas por el C.R.D.O. LA MANCHA ya han pasado por el Comité de Gestión del IVICAM.

Precisamente para facilitar el proceso, López también se comprometió a remitir el borrador sobre el decreto de organizaciones interprofesionales agroalimentarias que está preparando la Junta de Comunidades al Consejo Regulador "La Mancha" y a otras DD.OO. que han mostrado su disposición a transformarse en Interprofesionales con el fin de que estos organismos encuentren las menores dificultades posibles a la hora de culminar el proceso de adaptación necesario.

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, valoró positivamente que la Consejería de Agricultura esté trabajando en el tema de la Interprofesión, ya que es un asunto que supone una apuesta clara del actual Pleno del Consejo.

Aumenta el consumo de vino en España

Por primera vez desde hace varios años, en 2004 se incrementó el consumo de vino en España en un 3,5%, lo que se ha debido fundamentalmente al aumento del vino con denominación de origen, que ha crecido un 13,6%.

Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo de vino en España se elevó a 1.197,79 millones de litros en 2004, de los que aproximadamente el 40 % se bebió dentro de los hogares, mientras que aproximadamente el 60% fue consumido en hostelería y restauración, lo que supone un incremento de más del 9 % en este sector.

Si nos referimos específicamente a los vinos con D.O., el aumento del consumo se ha dado tanto en los hogares (16,3%) como en el canal hostelería (12,5%).

Los enólogos homenajean a **Nicolás López Treviño**



Entre los días 14 y 16 de abril se celebró en Toledo el XI Congreso Nacional de Enólogos, a cuyo acto de inauguración asistió la consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez, y de cerca de 500 personas entre enólogos, ponentes e invitados.

Tal y como indicó el presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, Vicente Sánchez Migallón, para la celebración del congreso se eligió la emblemática ciudad de Toledo, coincidiendo con la conmemoración del IV Centenario de la publicación del Quijote y como reconocimiento a los grandes esfuerzos realizados por la Comunidad de Castilla-La Mancha para revolucionar el sector vitivinícola".

Además de las múltiples e interesantes conferencias ofrecidas, en la noche del día 14 los enólogos también homenajearon al anterior presidente del Consejo y actual presidente honorífico de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Nicolás López Treviño, otorgándole la medalla de la Asociación. También recibieron este galardón José Vicente Guillén, María Dolores Cabezedo y Alejandro Alonso.

Fuerte incremento del número de bodegas exportadoras de la Denominación de Origen

Los productores de vinos con crianza se incrementan más del 10% y el 34% las bodegas que exportan

La Denominación de Origen "LA MANCHA" cuenta con un total de 200 bodegas que comercializan vino embotellado, es decir, el 66,1 por ciento del total y cinco más que hace un año. También ha crecido el número de registros de almacenamiento, que ha pasado de 48 a 53, mientras que el de bodegas de elaboración se ha mantenido prácticamente igual, ya que ahora son 245 y a principios de 2004 eran 244.

En cuanto a las empresas exportadoras, que son ya 126, ha habido un incremento del 34 %, gracias a lo cual se explica que haya sido posible que durante 2004 se haya vendido vino de La Mancha a 74 países diferentes y se haya batido nuevamente el récord de ventas en el extranjero.

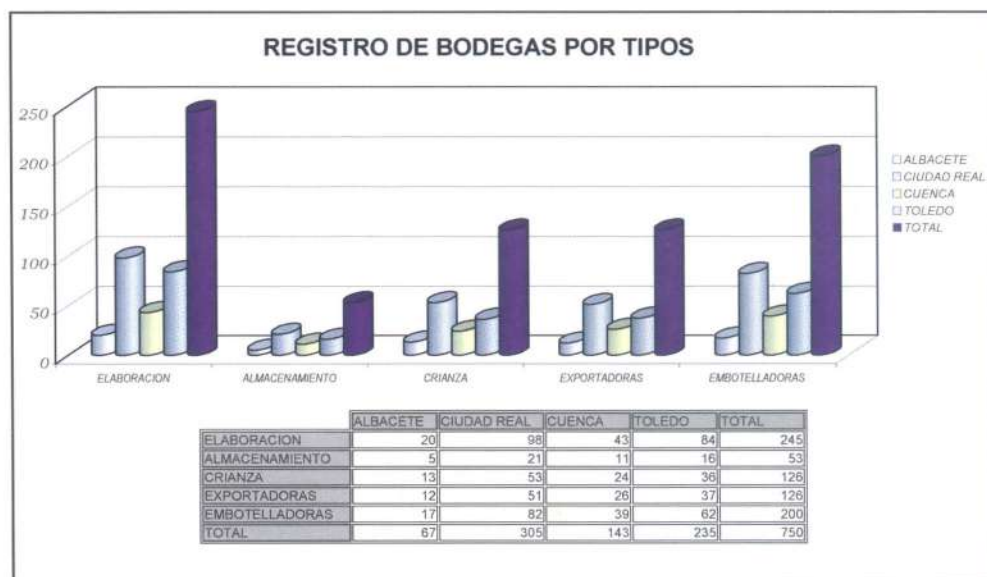
Los nuevos datos constatan también un ascenso de las bodegas que disponen de parque de barricas y, por lo tanto, elaboran vinos de crianza, reserva o gran reserva, ya que éstas han pasado de ser 114 en enero de 2004 a 126 en la actualidad, lo que supone un ascenso del 10,5 %.

Por provincias, Ciudad Real sigue estando a la cabeza en todos los registros, ya que en esta provincia hay 98 bodegas elaboradoras, 21 de almacenamiento, 53 de crianza, 51 exportadoras y 82 que comercializan embotellados. Además, en esta provincia, en la que hay 58 términos municipales incluidos, se encuentran 94.917 hectáreas de las 192.885 que conforman actualmente la Zona de Producción

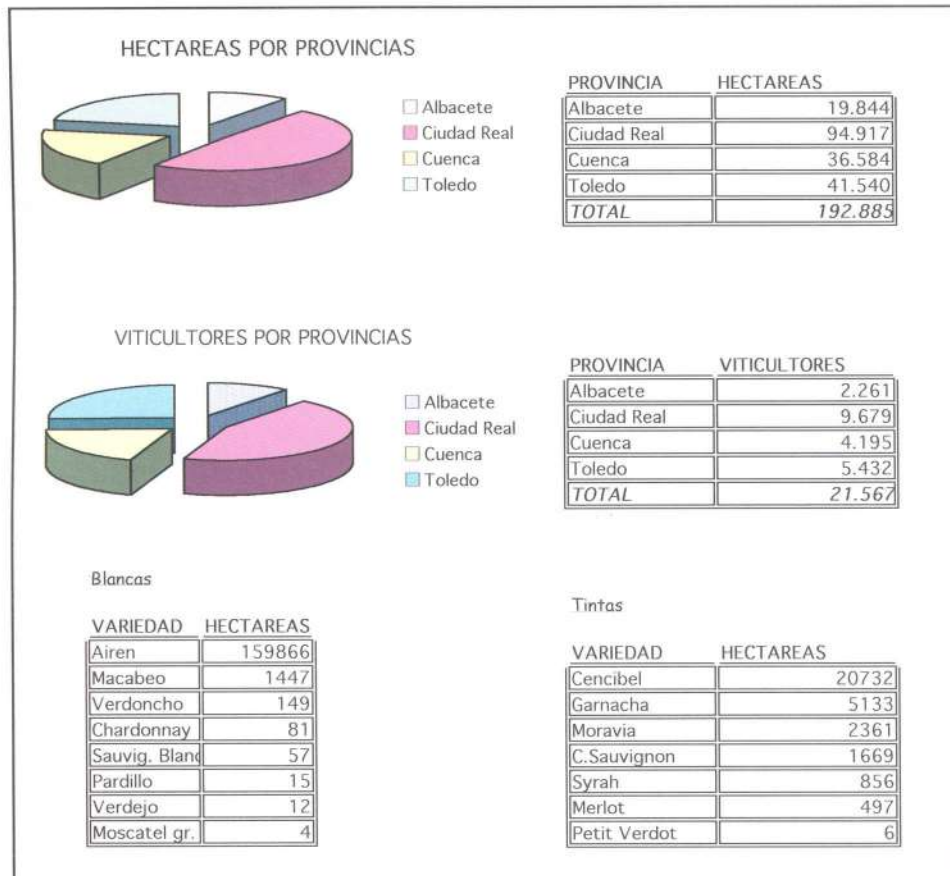
LA MANCHA y hay 9.679 viticultores inscritos, siendo el total de la Denominación de Origen de 21.567. Le sigue en importancia Toledo, con 84 registros de elaboración, 16 bodegas de almacenamiento, 36 de crianza, 37 que exportan y 62 embotelladoras; esta provincia incluye 41.540 hectáreas circunscritas en los 46 términos municipales que incluye la Zona de Producción "LA MANCHA" en Toledo, donde hay 5.432 viticultores inscritos.

Cuenca es la provincia con más términos municipales en la D.O., un total de 66 y tiene 4.195 viticultores, propietarios de 36.584 hectáreas con D.O. En ella hay 43 bodegas de elaboración, 11 de almacenamiento, 24 de crianza, 26 exportadoras y 39 embotelladoras.

Por último, encontramos a Albacete, que pese a contar sólo tiene 12 pueblos acogidos a la D.O. LA MANCHA agrupa 19.844 hectáreas y 2.261 viticultores, así como con 20 empresas de elaboración, 5 de almacenamiento, 13 de crianza, 12 exportadoras y 17 plantas de embotellado.



La variedad Cencibel o Tempranillo es la que más se ha incrementado en los últimos años.



Por variedades, pese a que la Airén sigue siendo de forma clara la mayoritaria, el crecimiento más llamativo de los últimos años lo ha experimentado la Cencibel o Tempranillo, cuyo número de hectáreas inscritas se ha duplicado en poco más de 4 años. También es destacable el crecimiento porcentual de otras de las conocidas por variedades mejorantes, como la Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, así como la incorporación al registro de las variedades incorporadas en las nuevas Normas de Producción (Verdejo, Moscatel de grano menudo y Petit Verdot).

En otro orden de cosas, destacar que la cantidad de vinos valorados por el Comité de Cata de la D.O. en la campaña 2003/2004 para la obtención de la certificación de calidad que otorga el Consejo Regulador fue de 1.148, es decir, más de 100 vinos por encima de la campaña 2002/2003, cuando se cataron 1047 vinos, pero claramente por debajo de la cifra que se estima para este año, ya que probablemente se superarán los 1300 vinos, lo que es una nueva prueba de la apuesta por la calidad que están realizando las bodegas manchegas.

Por lo que se refiere a los graneles, en 2003/2004 se cataron 474 vinos, de los que 169 fueron blancos (36%), 255 tintos (54%) y 50 rosados (10%). Esto supone un incremento superior al 8% con respecto a la co-

secha anterior, en la que se cataron 438 vinos (152 blancos, 246 tintos y 40 rosados).

En cuanto a los embotellados, la cifra de la campaña 2003/2004 llegó a 674 muestras (179 blancos, 55 rosados, 232 tintos jóvenes y tradicionales, 119 crianzas, 63 reservas, 14 grandes reservas y 12 espumosos), un 10,6% más

que en 2002/2003, cuando se valoraron 609 vinos (177 blancos, 54 rosados, 201 tintos jóvenes y tradicionales), 108 crianzas, 44 reservas, 13 grandes reservas y 12 espumosos).

De estos datos se deduce que los vinos que más se están incrementando son los tintos, con una subida del 18%, ya que han pasado de 366 en 2002/2003 a 428 en la pasada campaña. Este fenómeno tiene su explicación en el progresivo aumento de vinos procedentes de las diferentes variedades introducidas en los planes de reestructuración del viñedo que se han desarrollado en Castilla-La Mancha, en los que han predominado las variedades tintas, como la Cencibel o Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon, Chardonnay o Petit Verdot.

Por último, comentar que para cuando finalice la presente campaña de catas, el Comité del Consejo Regulador llegará a catar más de 2000 muestras de vino, teniendo en cuenta que los vinos acogidos se catan en más de una ocasión para ver si su evolución es la adecuada y que también se valoran muestras de otras Zonas de Producción a través de catas ciegas y comparativas con vinos de la D.O. LA MANCHA, lo que sirve para tener una idea más clara de cuál es su situación real en el mercado español de vinos de calidad.



Teodoro Rincón Calero
Ingeniero
Técnico Agrícola
de INGENIO, S.L.
(Manzanares)
Máster en
fertilización y
medio ambiente

APLICACIÓN DEL AGUA DE RIEGO EN VIÑA

Parece obligado una vez observado como es la forma de nutrición de nuestra viña, el hacer mención sobre el tema de cómo se debe aplicar el agua a nuestros viñedos. En primer lugar hay que aclarar que nuestra viña, como cualquier vegetal, va a ser capaz de absorber cualquier tipo de nutriente por medio de su sistema radicular, única y exclusivamente si está previamente disuelto en la solución del suelo. Es por tanto interesante conseguir inicialmente un nivel de humedad en el suelo próximo a la capacidad de campo y mantener este nivel estable a lo largo de todo el ciclo de cultivo o al menos hasta el inicio de envero, ya que es hasta este momento cuando existe un ciclo ascendente de la savia hacia las hojas.

La forma de conseguir lo anterior, pasa por conocer previamente cuál va a ser el comportamiento del agua aplicada sobre nuestro suelo en base a una serie de sencillos análisis de textura y estructura del mismo o bien por medio de otros sistemas de gestión de agua más tecnificados. Una vez conocidos los datos anteriores, es posible la aplicación correcta del agua a nuestros cultivos gracias al uso ya muy generalizado de sistemas de riego localizado de alta frecuencia (riego por goteo), que tal y como su nombre indica son capaces de aplicar, en una zona bastante definida, unas dosis de agua no muy elevadas pero con una alta frecuencia en el tiempo, permitiendo mantener dentro de los macro y

Nociones Básicas sobre la



micro poros existentes en nuestro suelo unas determinadas cantidades de agua y aire, tan importantes para el correcto desarrollo del cultivo, como vimos anteriormente al hablar de la fotosíntesis.

Es bastante frecuente observar en nuestras zonas, por otro lado tan dependientes de un control óptimo de nuestras reservas de agua, como se está utilizando este tipo de sistema de riego bajo condiciones más aptas para otro tipo de riegos menos tecnificados, al aplicarse grandes cantidades de agua con una frecuencia en el tiempo muy baja, provocando de forma intermitente en el suelo condiciones de inundación (falta de aire, tan necesario para la fotosíntesis) y condiciones de sequía (falta de agua, indispensable de igual modo para el anterior proceso), que terminan provocando en nuestro cultivo situaciones de stress e incluso paradas de su ciclo vegetativo si este mal manejo es muy acusado.

El anterior problema incluso puede verse acrecentado, desde un punto de vista técnico, económico y medioambiental, si se procede a la aplicación de fertilizantes bajo el sistema de fertirrigación en las anteriores condiciones de mal ma-

nejo, ya que este sistema se basa en la aplicación continua y controlada a lo largo del tiempo de unas determinadas concentraciones de nutrientes en el agua de riego, que varían en su contenido a lo largo del ciclo vegetativo de la viña, no correspondiéndose esto con la idea común de aplicar una determinada cantidad de nutrientes diluidos en un bajo número de riegos y de alta frecuencia que pueden llegar a provocar problemas de fitotoxicidad por exceso de sales (debería ser normal el control de, al menos, la conductividad eléctrica y pH de nuestras disoluciones) y pérdidas por lixiviación (lavado) de nutrientes.

EQUILIBRIO DE ABONADO EN VIÑA

Muchos autores hablan de una relación N-P-K en viña en torno a:

2 - 1 - 3, o bien: 1,5 - 1 - 3

Tan importante como la anterior proporción e incluso la cantidad necesaria, es la disponibilidad de estos elementos para la planta a lo largo del ciclo de cultivo, que en el caso de la viña es bastante largo al ser un cultivo leñoso. Es por tanto obligado el empleo de abonos de li-

Fertilización y Riego de La Vid (II)



beración lenta u orgánicos, o combinaciones de estos últimos con abonos minerales en fertirrigación a lo largo del ciclo de cultivo.

Los abonos foliares actúan únicamente como correctores puntuales y de muy rápida actuación frente a una carencia determinada.

NECESIDADES DE LOS DISTINTOS NUTRIENTES PARA LA VIÑA A LO LARGO DE SU CICLO DE CULTIVO

- **LLORO-DESBORRE.-** FOSFORO.
- **INICIO BROTAION.-** FOSFORO + NITROGENO.
- **BROTAION.-** NITROGENO
- **PREFLORACION.-** NITROGENO + POTASIO + HIERRO (SI PROCEDE) + MAGNESIO (SI PROCEDE)
- **FLORACION.-** NITROGENO + POTASIO
- **CUAJADO.-** NITROGENO + POTASIO
- **DIVISION CELULAR.-** NITROGENO + POTASIO
- **ENGORDE DE FRUTO.-** NITROGENO + POTASIO + MAGNESIO (SI PROCEDE)

* **POSTCOSECHA.-** AMINOACIDOS (NITROGENO

ASIMILACION INMEDIATA) + FOSFORO

* **ES RECOMENDABLE LA ADICION PREVIA AL INICIO DEL CICLO DE UN BUEN ABONO ORGANICO, QUE PUEDA MANTENER EL EQUILIBRIO DE LOS DISTINTOS ELEMENTOS Y EVITAR LA FALTA DE ALGUNO DE ELLOS.**

CONCLUSIONES

- La fertilización es necesaria y obligada para mantener estable una producción y calidad en nuestra explotación y por supuesto en nuestro producto final (vino).
- Un abonado debe ser equilibrado en macro y micro elementos para no perjudicar la calidad y/o producción.
- Es muy interesante conocer la estructura de nuestro suelo de cultivo y sus niveles de caliza, en muchas ocasiones incluso puede tener más valor que un análisis de los distintos elementos que lo forman, ya que condiciona directamente la disponibilidad de cada uno de ellos.
- El uso de la materia orgánica es la mejor herramienta para mejorar nuestro suelo, crear reservas y optimizar nuestro abonado.
- Es necesario la realización periódica de análisis de suelo (estructura y nutrientes), agua de riego y foliares (con interpretación de las distintas interacciones entre cada uno de los elementos analizados y no de forma particular), para conocer en todo momento la situación de nuestro cultivo y solucionar posibles carencias.

dica de análisis de suelo (estructura y nutrientes), agua de riego y foliares (con interpretación de las distintas interacciones entre cada uno de los elementos analizados y no de forma particular), para conocer en todo momento la situación de nuestro cultivo y solucionar posibles carencias.

- En el caso de la viña, al ser un cultivo leñoso y por tanto de ciclo largo en el tiempo, es recomendable la aplicación de un buen fertilizante orgánico que nos permita una liberación lenta y controlada de los distintos nutrientes a lo largo de un ciclo de cultivo, intentando evitar la aplicación de grandes cantidades de estiércol sin ningún tipo de control analítico, que pueden terminar provocando fenómenos no deseados como la "fatiga del suelo" y/o excesos de vigor.
- Es necesario hablar de fertirrigación teniendo en cuenta una base orgánica previa.





PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPÓSITOS EN ACERO INOX.



Vinificadores Automáticos



Vinificadores Rotativos



Depósitos para Aceite

Crta. Tomelloso, Km. 1,8 - 02600 VILLARROBLEDO (Albacete)

Tif: 902 141 533 Fax: 967 145 875

E-mail: comercial.parcitank@polalsa.com

Web: www.polalsa.com

MÁS IDEAS, MÁS MEDIOS

Lozano amplia su estudio fotográfico a 750 m²



Pol. Ind. Larache, c/. Tomelloso, 18 - 13005 Ciudad Real - Telfs.: 926 213 877 / 615 458 662 - info@lozanoag.es



Tienda especializada

“Don Quijote Club de Vinos”

Situada en la calle Alcántara (nº 3) de Ciudad Real, Don Quijote Club de Vinos nace en 2001 con el objetivo de difundir y vender los vinos de Castilla-La Mancha.

Inicialmente, el establecimiento se abre con 150 referencias, todas de la Región, pero en la actualidad cuenta con más de 390; todos ellos vinos de contrastada calidad y de precios que oscilan entre los tres y cincuenta euros.

Se trata de una tienda pequeña, con apenas treinta metros cuadrados, pero cuyas paredes están cubiertas con estanterías rebosantes de botellas, con todo lo más representativo de los vinos castellanomanchegos, siendo la D.O. La Mancha, con más de 180 vinos, la más destacada, aunque tampoco faltan vinos de todas las DD.OO. de la autonomía.

Según indican sus propietarios, Eduardo Campos y Pilar Carrasco, “aquí es posible encontrar esos

vinos artesanales o de pequeñas bodegas con producciones muy cortas, y que sólo se comercializan en tiendas especializadas”.

Otra peculiaridad a destacar es que muchos de los clientes de la tienda lo son a su vez del Club, que contabiliza en la actualidad más de 500 socios repartidos por toda España.

Además, gracias a su página Web (www.quijotevinos.com) o bien a través del teléfono (926 27 11 28) están en contacto permanente. De hecho, no sólo se recibe información vía Internet, sino que también se pueden hacer pedidos, los cuales les llegan en 48 horas y en perfectas condiciones, gracias a un efectivo sistema de envío por mensajero.

Por último, comentar que, pese a su juventud, Don Quijote Club de Vinos ya ha recibido el primer premio “Vinos de La Mancha” a una tienda especializada (año 2003) y se clasificó como la segunda tienda virtual en el Salón del Vino de 2003.



Tempranillo 2002
 Fase visual: de color rojo
 rubí, con tonos violeta.
 Fase olfativa: aromas de
 vainilla con notas a fruta
 madura.
 Fase gustativa: limpio,
 redondo y cálido al paladar.



MEMBRILLA
 Sra. del Rosario
 Membrilla (Ciudad Real)
 560
 09
 rural.com



romas de la na-
 ventud. Tam-
 gusto.

VIÑA SANTA EL
 Bodegas y Bebidas
 Grandes Vinos, S.A.
 Ntra. Sra.
 de las Nieves, 2
 13720 Cinco Casas
 (Ciudad Real)
 Tel: 926 526 041
 Fax: 926 526 034
 Correo electrónico:
 byb@byb.es

Crianza 19989
 Fase visual: color rojo rubí con reflejos cobri-
 Fase olfativa: destacan las sensaciones cedidas
 crianza en barrica, con el fondo afrutado típico
 variedad Cencibel.
 Fase gustativa: agradable en boca, armónico y fácil
 beber.

ROCHALES
 Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.
 Ctra. de Munera, Km. 0,5
 02600 Villarrobledo
 Tel: 967 140 193
 Fax: 967 146 657
 Correo electrónico:
 vinicolavillarrobledo.com
 vinicolavillarrobledo.com

2000
 color rojo rubí.
 aroma franco, intenso
 destacan aún las nota-
 muy bien integ-
 co y tostad-
 se pre-



Nueva Marca

VEGA CÓRCOLES

BODEGAS LAHOZ

Finca La Nieva, Ctra. N-310,

Km. 108,5

13630 Socuéllamos (Ciudad Real)

Tel: 926 699 083

Fax: 926 514 929

Correo electrónico:

info@bodegastahoz.com

Página web:

www.bodegastahoz.com



Tempranillo 2004

Fase visual: elegante rojo cereza-frambuesa y muy limpio.

Fase olfativa: intenso aroma a frutas negras muy maduras.

Nueva Marca

SOLENT

CACHAREL VIÑEDOS Y BODEGAS, S.L.

Polígono Ind. La Carbonera, s/n

45350 Noblejas (Toledo)

Tel: 925 140 652

Fax: 925 141 336

Correo electrónico:

info@bodegastorrique.com

Página web:

www.bodegastorrique.com



Tempranillo 2003

Fase visual: color rojo guinda con tonos ocres.

Fase olfativa: aromas limpios y agradables de frutas silvestres propios de sus variedades.

Fase gustativa: paladar suave y aterciopelado, con un postgusto persistente.

Nueva Marca

AZAN

Coop. San Isidro

Camino Esperilla, S/N

45810 Villanueva de Alcardete

(Toledo)

Tel: 925 167 429

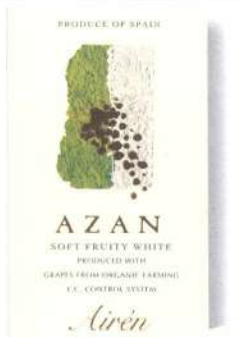
Fax: 925 166 673

Correo electrónico:

majasverdes@telefonica.net

Página web:

www.granducwinery.com



Airén ecológico

Fase visual: pálido, con tonos amarillo-verdosos.

Fase olfativa: aromas frutales intensos, recordando a frutas verdes.

Fase gustativa: muy fresco y equilibrado, con un buen paso.

Nueva Marca

ALTOVELA BRUT

Coop. Ntra. Sra. de la Paz

Ctra. Madrid-Alicante,

Km. 99.800

45880 Corral de

Almaguer (Toledo)

Tel: 925 190 269

Fax: 925 190 268

Correo electrónico:

cooplapaz@hotmail.com

Página web:

bodegasaltovela.com



Brut

Fase visual: elegante color amarillo pajizo.

Fase olfativa: se percibe la limpieza de su levadura.

Fase gustativa: equilibrado en boca, con un final agradable y persistente.

Nueva Marca

PAGO LA JARABA

Pago de la Jaraba, S.L.

Polígono 9. Parc. 14

16670 El Provencio (Cuenca)

Tel: 967 522 523

Fax: 967 138 250

Correo electrónico:

info@lajaraba.com

Página web:

www.lajaraba.com



Merlot 2003

Fase visual: de color rojo rubí con matices violetas.

Fase olfativa: típicos aromas frutales, con predominio de los frutos negros maduros como la ciruela, cereza y zarzamora.

Fase gustativa: con cuerpo y textura suave en boca, mientras que en el retronasal confirma su carácter frutal y gran persistencia.

Nueva Marca

CONDESA DE LEGANZA

Bodegas Leganza, S.A.

Ctra. Madrid-Alicante, Km. 121,7

45800 Quintanar de la Orden

(Toledo)

Tel: 925 564 452

Fax: 925 564 021

Correo electrónico:

info@bodegasleganza.com

Página web:

www.bodegasleganza.com

Condesa de Leganza

Cabernet Sauvignon

2004



Cabernet Sauvignon 2004

Fase visual: color cereza cubierto, con borde violáceo.

Fase olfativa: aroma elegante con toques de fresa y flores blancas.

Fase gustativa: paladar intenso, agradable y duradero.

Los vinos de la D.O. La Mancha

Continúa la colaboración con la Asociación de Nuevos y Jóvenes Diseñadores Españoles



nales a la Moda organizados por la Asociación de Nuevos y Jóvenes Diseñadores Españoles y patrocinados por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que se celebraron a mediados del pasado mes de febrero en la Sala Teatro Eslava de la calle Arenal, muy cercana a la Puerta del Sol.

Los Vinos de calidad de La Mancha fueron los elegidos para el cóctel que se ofreció tras el desfile de modelos en el que se presentaban las colecciones Otoño-Invierno 2005-2006 que participaban en los Premios Nacionales a la Moda, por lo que cerca de mil personas tuvieron la oportunidad de disfrutar de un vino blanco de la variedad Airén o de un tinto Tempranillo, ambos jóvenes, en consonancia con el certamen que se celebraba. No en vano, los vinos jóvenes son los que han tenido una progresión mayor en los últimos años en la D.O. LA MANCHA, fundamentalmente gra-

Tras las exitosas experiencias de 2004, Moda y vino se volvieron a unir en la XI Edición de los Premios Nacio-



cias a la mejora en las técnicas de fermentación controlada por la incorporación de equipos de frío.

En cuanto al acto en sí, coordinado por la conocida presentadora María José Suárez, en primer lugar tuvo lugar un desfile de Joyería y Complementos por parte de CREASMODA (Asociación de Creadores de Moda del Principado de Asturias) y posteriormente se realizó el desfile de Nuevos Diseñadores Españoles, en él tomaron parte José Matteos, Julio Almiñana, Leire Santillán, Mar Casanovas, María José Ortiz, Paca Tejada y Rocío Ruiz.

Por lo que se refiere al apartado Colectivo Jóvenes Diseñadores, el primer puesto recayó en la comunidad autónoma del País Vasco, cuya representante, María Cle Leal, recibió el premio fue entregado por el Portavoz de la Comisión de Mar-

cha de nuevo en la pasarela

keting del Consejo Regulador, José Gallego Mota.

Comentar también que, previamente, los ganadores de la VIII y la IX Edición de los Premios Nacionales a la Moda, Angradema López y Francisco Abenza, presentaron sus colecciones para este año.

La directora de la Asociación, Laura Victoria, agradeció personalmente a los representantes del Consejo, José Gallego y Alfonso Alonso (secretario), el trato dispensado por parte de la institución a la que representan, que también obsequió con un estuche de vino y copas serigrafiadas con el logotipo de la D.O. a los diseñadores participantes, a los miembros del jurado y a las modelos.

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

En definitiva, es un acto que se ajusta a la intención del Consejo Regulador "LA MANCHA" de apostar por los eventos artísticos y culturales, como sucede con la MODA, que cada vez goza de una mayor repercusión social y que puede servir de escaparate de lanzamiento para dar a conocer cada vez a más público la gran calidad que hoy por hoy tienen los vinos manchegos.

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



Presentación de vinos varietales de Castilla-La Mancha en **Londres**



A mediados de abril tuvo lugar la presentación de los Vinos Varietales de Castilla-La Mancha en el Reino Unido, organizada por la Cámara de Comercio de Ciudad Real.

La presentación, celebrada en "The Mermaid Conference & Events Centre", se dividió en dos partes claramente diferenciadas, ya que en primer lugar hubo un seminario titulado "Castilla-La Mancha: The New Face of Spain", que versó sobre la evolución de los vinos de la región. La charla estuvo dirigida por Charlotte Hey, de la revista "Drinks Business Publisher", que estuvo acompañado por John Radford, periodista experto en vinos españoles.

Posteriormente, las empresas participantes, entre las que también se encontraban 12 bodegas acogidas a la D.O. LA MANCHA, tuvieron oportunidad de contactar con todos los asistentes a la presentación, entre los que destacaron unas 150 empresas británicas, entre ellas los grandes almacenes Tesco, además de prestigiosos sumilleres y periodistas especializados.

En definitiva, se trató de un acto que atrajo a numerosos importadores, distribuidores, supermercados, horeca, cadenas especializadas, agentes, periodistas, sumilleres y creadores de opinión; todos ellos llevados allí con el objetivo de que conozcan de primera mano la enorme calidad de los vinos varietales de la región.

Por otro lado, hay que tener en cuenta que, según indica un estudio de mercado de la Oficina de Wines from Spain en Londres, España es el cuarto exportador de vinos en Gran Bretaña, que además es uno de los principales mercados de vino mundiales, y que afortunadamente ha incrementado su consumo en los últimos años.

Los consumidores británicos son ya plenamente conscientes de la existencia de las regiones productoras de vinos de calidad en España y, de hecho, una de cada 10 botellas que se vende es española.

No obstante, tampoco podemos pasar por alto que en el mercado británico la competencia es durísima, ya que

allí se han introducido muchos vinos procedentes de sus antiguas colonias, como es el caso de Australia o Sudáfrica.

En el caso particular de la D.O. LA MANCHA, Gran Bretaña es el segundo importador de vinos embotellados, con un total de 3.216.648 botellas en 2004. Además, en los dos primeros meses de 2005 se exportaron al Reino Unido cerca de 700.000 botellas, lo que supone un crecimiento del 65,8 % con respecto a los meses de enero y febrero de 2004.

Listado de las bodegas acogidas a la D.O. LA MANCHA que asisten a la presentación:

- Bernal García Chicote, S.L. de Pedro Muñoz (Ciudad Real).
- Bodegas Romero de Ávila Salcedo, S.L. de La Solana (Ciudad Real).
- Bodegas y Viñedos Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).
- Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
- Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).
- Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).
- Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca).
- Tíkalo, S.L. de Villamanrique (Ciudad Real).
- Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
- Vinos y Bodegas, S.A. de Socuéllamos (Ciudad Real).
- Viñedos Mejorantes, S.L. de Villacañas (Toledo).
- Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).
- Viñedos y Crianzas, S.L. de Tarancón (Cuenca).
- Más que Vinos, S.L. de Dosbarrios (Toledo).
- Arva Vitis, S.L. de Manzanares (Ciudad Real).

Jornada de Presentación de los Vinos de Cuenca



Los vinos de la provincia de Cuenca se presentaron el día 16 de marzo en el hotel NH de la capital de dicha provincia, contando con la presencia de numerosos representantes de la hostelería de la capital y de otras gentes vinculadas al mundo del vino.

Especial atención merece el hecho de que las bodegas de la D.O. LA MANCHA obtuvieran 10 de los 18 premios otorgados, un enorme mérito, teniendo en cuenta que la competencia es cada vez mayor (tomaban parte tres Denominaciones de Origen y vinos de la Tierra de Castilla).

La XIII Jornada de Presentación y Promoción de los Vinos de la Provincia de Cuenca, contó con la asistencia, entre otros, del vicepresidente de la Diputación y presidente del Patronato de Promoción Económica y Turística de Cuenca, José Carricondo; el Delegado de Agricultura de Cuenca, Rodrigo Molina Castillejo; el Director Territorial de Caja Castilla-La Mancha, D. Alfonso Rodríguez; el Subdirector General de Caja Rural de Cuenca, Antonio Huélamo; el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA" y representantes de otras denominaciones de origen de Cuenca.

Tras la ronda de intervenciones de la mesa presidencial, los sumilleres del restaurante De Vinis, Víctor Manuel Díaz Hernández, y Mare Nostrum, Álvaro Cirujano Manzano, ambos de Madrid y recientes premios "Al Gusto" y "Joven 2004", respectivamente, de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en la categoría de sumiller, ofrecieron una amena charla sobre "El Vino en la Hostelería".

CONCURSO VINOS DE CUENCA (Vinos premiados con D.O. LA MANCHA)

Vinos blancos jóvenes:

- 1º. Viña Recreo Milenium 2004 (Macabeo). Coop. San Isidro (Las Pedroñeras).
- 2º. Jamardín 2004 (Airén). Coop. del Campo San Fernando (Los Hinojosos)
- 3º. Añador 2004 (Airén). Coop. La Vid y la Espiga (Villamayor de Santiago)

Rosados

- 1º. Canforrales Garnacha 2004. Coop. Ntra. Sra. del Rosario (El Provencio).
- 3º. Zagarrón 2004. Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas (Mota del Cuervo).

Reservas:

- 1º. Varones 97 (Tempranillo). S.A.T. Santa Rita (Mota del Cuervo).
- 2º. Campos Reales 1998 (Tempranillo-Cab.Sauvignon). Coop. Ntra. Sra. del Rosario (El Provencio).
- 3º. Canforrales 2001. Coop. Ntra. Sra. del Rosario (El Provencio).

Presentación

- 1º. Cooperativa Nuestra Sra. de Rus (San Clemente)
- 2º. Cooperativa Ntra. Sra. de la Cabeza (Pozoamargo).

Bodegas Naranjo abre una enotienda en sus instalaciones



JARAIZ es el nombre escogido por los Hermanos Ramón y Francisco de Cuerva para la enoteca que recientemente ha abierto Bodegas Naranjo de Carrión de Calatrava en sus propias instalaciones, y que está surtida de todo tipo de artículos relacionados con el mundo del vino, así como de los vinos que con la marca "Viña Cuerva" elabora esta prestigiosa bodega. En definitiva, todo lo necesario para aprender a catar y a disfrutar del vino, desde un tapón con bomba de vacío, pasando por todo tipo de sacacorchos, encochadoras, cristalería de Bohemia específica para cada tipo de vino, escanciadores, hasta set de aromas para aprender a catar etc.

Bodegas Naranjo S.L. (1898) es una de las bodegas familiares más antiguas de Castilla-La Mancha y, pese a estar dotada con las técnicas más punteras de elaboración, así como la infraestructura necesaria para llevar a cabo una perfecta crianza y envejecimiento de los vinos, sus instalaciones se conservan intactas edificaciones primitivas como la nave de tinajas (siglo XIX), que contrasta con las últimas obras efectuadas de corte vanguardista.

Por ello, la enoteca ha sido perfectamente integrada en los porches de la bodega (antiguo JARAIZ donde se molturaba la uva hace más de un siglo) con diseño de los arquitectos Bernalte y León.

La Cooperativa el Progreso abre un establecimiento en pleno centro de Madrid

La Cooperativa Agrícola El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), una de las más antiguas de Europa, abrió este mes de marzo un establecimiento de 200 metros cuadrados en pleno centro de Madrid, concretamente en la calle Santa Engracia, junto al metro Iglesia, en pleno barrio de Chamberí.

En dicho local se pueden adquirir dos ricos y naturales productos manchegos, como el vino y el aceite de oliva, directamente desde su origen y sin intermediarios. La Cooperativa El Progreso ha dado así un paso importante en lo que a comercialización se refiere, ya que según su presidente, Cesáreo Cabrera, "era un objetivo principal de nuestra entidad hacer posible la venta de nuestros productos directamente al consumidor".

Además de los expositores, el establecimiento contará también con una sala de catas en la que se organizarán diversos actos sociales a fin de promocionar los productos de esta cooperativa acogida a la Denominación de Origen del Vino La Mancha, al amparo de la cual comercializa la marca "Ojos del Guadiana", con la que encontramos fabulosos vinos rosados, tintos jóvenes y tintos de crianza y reserva, todos ellos productos de reconocido



prestigio tanto en el mercado nacional como internacional, que han obtenido varios premios en los últimos años.

Señalar también que esta cooperativa es una de las mayores de La Mancha y, consecuentemente, de toda Europa en volumen de producción y comercialización de vino. Cuenta con unos 2.000 socios en la sección vinícola, además de una superficie de 10.000 hectáreas de viñedo de las variedades Airén y Macabeo en blancas; y Cencibel, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot y Syrah en tintas, de las cuales más de 1.500 se han reestructurado en los últimos años.

El Mundial de Bruselas ofrece un buen balance para los vinos manchegos

Las bodegas de la Zona de Producción han cosechado un excelente resultado en el Concurso Mundial de Vinos de Bruselas 2005, ya que un total de 10 vinos con D.O. LA MANCHA han sobresalido por su calidad en la duodécima edición de este prestigioso certamen centroeuropeo, consiguiendo 4 medallas de oro y 6 de plata.

Gracias a su buen hacer y la profesionalidad de sus catadores, el Concurso Mundial de Bruselas, reconocido por la Unión Europea y supervisado por el Service Public Fédéral Economie (Servicio Público Federal de Economía) del gobierno belga, se ha convertido en un certamen de renombre y plenamente consolidado en el panorama internacional

Además, el citado Concurso ha contado con la participación de miles de muestras de vino pertenecientes a todos los

países productores del mundo. Por ello, acontecimientos como éste suponen un merecido reconocimiento a la gran labor que vienen realizando los productores de nuestra región y que poco a poco está siendo recompensada.

Por último, no está demás destacar el hecho de que el Benelux, con casi 6 millones de hectolitros importados al año, está entre los principales importadores de vino del mundo, por detrás de Gran Bretaña y Francia; pero, según los datos de 2001, por delante de los Estados Unidos:

Medallas de Oro:

- Veronés Tempranillo 2004. S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).
- Artero Tempranillo 2004. Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).
- Finca Antigua Merlot 2004. Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).

- Casa Antonete Crianza 2002. Cooperativa La Unión AB de Tarazona de La Mancha (Albacete).

Medallas de Plata:

- Canforrales Clásico Tempranillo 2004. Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provençio (Cuenca).
- Quatrocientos Aniversario del Quixote Reserva 1998. Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
- Yugo Syrah-Tempranillo 2004. Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
- 5 Almudes Tempranillo 2004. Coop. San Ginés de Casas de Benítez (Cuenca).
- Montalvo Wilmot 2004. S.A.T. Soto de la Toledana de Argamasilla de Alba (Ciudad Real).
- Fontal Crianza 2002. Bodegas y Viñedos Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

FENAVIN se presentó en Madrid



El presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, presentó el pasado día 14 de abril en el Casino de Madrid ante numerosos medios de comunicación y otras personas vinculadas al mundo del vino, la Feria Nacional del Vino 2004 (FENAVIN), un evento que puesto en marcha hace ya cuatro años en Ciudad Real, cuya edición de este año tendrá lugar entre el 9 y el 12 de mayo.

Entre los asistentes al acto destacaron el presidente del Congreso de los Diputados, Manuel Marín; el presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda; y el Secretario General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Fernando Moraleda, entre otras personalidades. Tampoco faltó a la cita el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco.

En su discurso, Nemesio De Lara comentó la conveniencia de que exista una feria de las características de FENAVIN en Castilla-La Mancha, ya que el sector del vino de esta región necesita ayuda porque "producimos más que consumimos y más que vendemos" y "padece un nítido excedente estructural".

No obstante, FENAVIN nació con vocación nacional y, de hecho, este año contará con la presencia de 700 bodegas y cooperativas de toda la geografía española, que podrán encontrar en la Feria a importadores de todo el mundo; algunos de ellos tan singulares como el Grupo Disney. Además, durante el transcurso de la Feria se ofrecerán seminarios, charlas y mesas redondas sobre la cultura del vino; así como jornadas técnicas y reuniones sectoriales.

No en vano, FENAVIN se ha convertido en la primera feria monográfica del país dedicada al vino y una de las más importantes de Europa.

Por último, Nemesio de Lara comentó que el sector vitivinícola necesitaba de campañas institucionales publicitarias agresivas para potenciar la cultura del vino, de modo que sea más popular y menos elitista. Asimismo, apostó por campañas divulgativas sobre las propiedades terapéuticas del vino y sobre lo beneficioso que resulta para la salud el consumo moderado. Por último, también hizo hincapié en la promoción en el exterior, una labor que, según dijo, se debe realizar con profesionalidad y con dedicación tanto desde el sector público como desde el sector privado.

El vino YUGO Airén participó en una cata maridaje junto al Queso Manchego

En otro orden de cosas, comentar que la Cofradía del Queso Manchego, dentro de las VIII Jornadas de Exaltación del queso, celebró el pasado 4 de marzo una cata-maridaje entre queso Manchego, tanto artesano como industrial, en distintos grados de maduración, y vinos jóvenes airén de la D.O. LA MANCHA; concretamente se trata de El Yugo de la Cooperativa Vinícola Cristo de la Vega de Socuéllamos.

La citada cata tuvo lugar en la Enoteca Barolo (calle del Príncipe de Vergara, 211) de Madrid.



Los 1^{os} Encuentros Taurinos de la D.O. se celebrarán en Mayo

El Consejo Regulador organizará en mayo sus primeros Encuentros Taurinos, dedicando toda una semana a la unión entre el mundo de los toros y los vinos de la Denominación de Origen, lo cual se enmarcará dentro de las actividades que entorno al "Vino y la Cultura" organiza periódicamente el Consejo Regulador.

Para preparar el evento, la Denominación de Origen ha contado con la colaboración del periodista taurino de la agencia EFE y Radio Intercontinental, Juan Miguel Núñez Batles, y Enrique Garrido, director comercial de la empresa MT, encargada de gestionar la publicidad de muchas de las plazas de toros más importantes de España. De hecho, entre otras cosas, estos ya han establecido un primer contacto con la Asociación Nacional de Peñas Taurinas, a la que también se pretende involucrar en los encuentros.

Por parte del Consejo Regulador, además de su presidente y su secretario, Gregorio Martín Zarco y Alfonso Alonso, también han trabajado en este tema el portavoz de la Comisión de Marketing, José Gallego, y el responsable del Gabinete de Comunicación, Ángel Ortega. Tampoco se puede dejar de mencionar al Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, que ya ha mostrado su disposición a colaborar en todo aquello que le sea posible.

El día 3 de mayo se inaugurará en el Consejo una exposición de pintura, fotografía y escultura dedicada al mundo taurino, que permanecerá abierta hasta el fin de los Encuentros, el día 7 de mayo. Posteriormente tendrá lugar un recital de poesía taurina ofrecido por Miguel Flores, que estará acompañado por Luis Pastor a la guitarra.

El siguiente día se organizará una mesa redonda moderada por José Luis Carabias y que llevará el nombre de "Toreros con D.O. LA MANCHA", contando con la presencia de algunos importantes diestros caste-



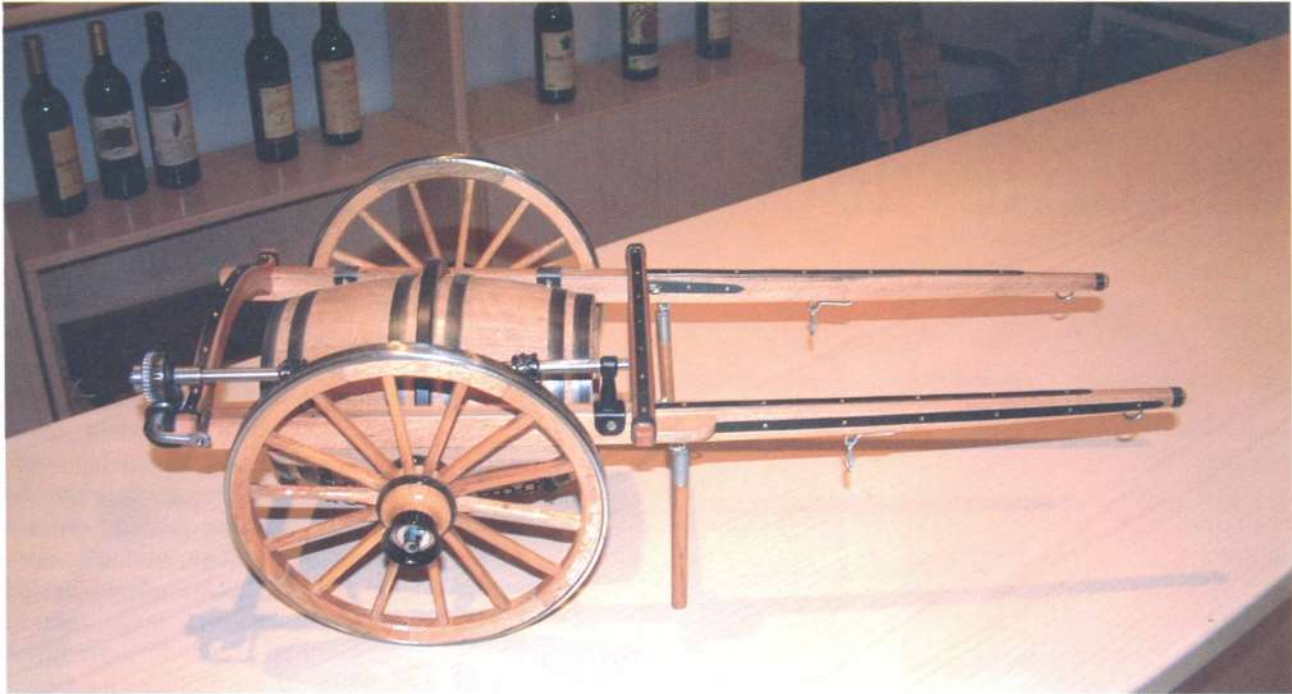
llanomanchegos: el toledano, Gregorio Sánchez; el albaceteño, Dámaso González; y el ciudarrealeño, Sánchez Puerto.

La jornada del 5 de mayo también contará con otra mesa redonda, pero esta vez dedicada a "El Toro, corazón de la Fiesta". En ella, ganaderos de la talla de Victorino Martín, Eduardo Miura, Luis Guillermo López Olea (Conde de la Corte) y Luis Frías, moderados por el periodista taurino Juan Miguel Núñez, comentarán detalles acerca de la casta y el trapío de los toros, debatiéndose además otros asuntos de actualidad sobre la tauromaquia.

En la tarde del día 6, está previsto que se nombre cofrade de honor de la Cofradía de los Vinos de La Mancha "Caballero Andante" a Manolo Vázquez por su "largo y brillante caminar en el mundo del toreo".

Por último, el 7 de mayo, tendrá lugar un gran festival taurino con picadores, que correrá a cargo de los matadores Aníbal Ruiz, Luis Francisco Esplá, Julio Aparicio y Antón Cortés, acompañados por los novilleros Miguel Bienvenida y José Antonio Herrero.

Tras finalizar la corrida, en el auditorio de Alcázar de San Juan habrá un magno concierto de música taurina, que correrá a cargo de las bandas de música La Solana, Villanueva de Alcardete y el propio Alcázar. Dicho acto será presentado por Juan Silva Berdús.



Al Pan, Pan. Y al Vino, Vino

Como a los castellanomanchegos de casta, vivamos donde vivamos, nos ennoblece el gentilicio que se nos aplica y uno de los productos estrella de nuestras tierras con Denominación de Origen "LA MANCHA" es el vino, me permito en estas líneas referidas al titular del Editorial de la Revista Consejo Abierto, No 42. El citado título dice; "Un poco de vino en las comidas, un hábito saludable" y es verdad. Como mensaje o reclamo lo encuentro excelente, aunque tímido. Al vino hay que llamarle por su nombre, como al pan, y hablar de él sin complejos. Limitar su consumo a "un poco en las comidas", o dos vasos como dice el Editorial más adelante, es aconsejable, es como aconsejar – un decir – cuántos cigarrillos puede consumir un fumador y cuándo para que no le haga daño, aun sabiendo que entre vino y tabaco no hay comparación posible. El vino, consumido con moderación y, sobre todo, con inteligencia, si el médico no lo desaconseja, cabe decir de él que es un complemento alimentario interesante. Yo diría que conveniente.

Se sabe, no obstante, que coger una borrachera ocasionalmente por tomar un vinos en cantidad excesiva, turba de forma pasajera las capacidades del individuo. Pero nada más. Después de dormida y según sea de trabajosa la resaca se vuelva a recuperar la disposición para decidir si repetir o no la experiencia. Lo malo es cuan-

do tomar vino se convierte en hábito (adicción al alcohol) y desborda el control y la fuerza de voluntad de quien lo consume. Con lo cual, éste se convierte en bebedor convulsivo, patológico, en enfermo que necesita ayuda para deshabituarse, como ocurre con el consumidor de cualquier otra sustancia adictiva.

Pero no exageremos. El consumo de vino (blanco, tinto o rosado) controlado con sensatez, con talento, con responsabilidad, es saludable, sin duda. Además, con la calidad que están alcanzando nuestros vinos en toda La Mancha, igual en sus diversas elaboraciones que en presentación (la vista también consume) saborear unas copas de vino manchego en horas de descanso, sosegadamente, incluso fuera de las comidas, cuando apetece resulta un auténtico placer. Y con estas líneas no pretendo convencer a nadie ni corregir conductas ajenas. ¡Dios me libre! Además, no soy quién. Soy, eso sí, consumidor de vino en la comida por puro placer y, por supuesto, de cantidad moderada. Con la suerte añadida de poder tomar vino manchego en Cataluña, ya que los encuentro en las buenas licorerías y porque estoy convencido de que están entre los mejores del mercado actual.

*Andrés Cañas Hernández (tomellosero).
Barcelona.*

Biotecnología en bodega: correcto uso de levaduras seco activas



María Arévalo y Ana Briones, Tecnología de alimentos.

Universidad de Castilla-La Mancha. 13071 Ciudad Real.

E-mail: Ana.Briones@uclm.es

En Enología, independientemente de otros factores, las levaduras desempeñan un papel relevante en las características del producto final y existe la convicción de que para obtener vinos de calidad se requiere entre otros aspectos tecnológicos, la elección de una cepa de levadura adecuada.

En Castilla La Mancha para la elaboración de vinos de calidad, competitivos en el mercado, son deseables unos criterios comunes para las distintas elaboraciones de una misma bodega, que permitan ofrecer un producto característico y sometido a las menores desviaciones cualitativas posibles. Por ello, desde hace ya una decena de años, el empleo de cultivos industriales de levaduras seleccionadas se ha hecho extensivo a todo el sector enológico: Una única cepa, conocida y controlada, es responsable de la etapa fermentativa en la vinificación. La selección de especies con caracte-

rísticas enológicas determinadas ha permitido en los últimos años proporcionar a los enólogos un amplio abanico de levaduras donde elegir, dependiendo de las características fermentativas deseadas y el estilo del vino que se vaya buscando.

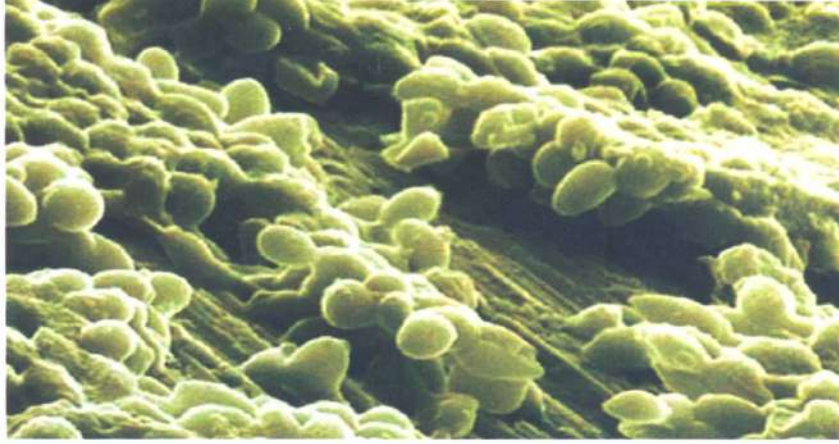
Así pues, se tiende a que la fermentación esté dirigida por levaduras comerciales seco-activas (LSA) (*Saccharomyces cerevisiae*). Mediante el uso de técnicas de biología molecular ha sido posible demostrar que una levadura inoculada se impone en el tanque de fermentación, y lo hace a unos niveles tales que conduce la fermentación vínica. Esta implantación es posible gracias a la inoculación masiva de una gran población viable de levaduras, que desplaza a la microbiota autóctona presente en mostos y uvas.

La práctica del levadurado (adición de LSA) de mosto y uva se hace imprescindible cuando se trabaja en depósitos de fermentación de gran capacidad, donde los riesgos de

desviación sensorial y de paradas de fermentación son mayores, o en vendimias con escasa calidad sanitaria (podredumbres) o de fermentaciones difíciles (elevado grado alcohólico potencial, calidad nutricional escasa, bajas temperaturas de fermentación, falta de control de temperatura en bodega). Pero ninguno de los beneficios de las levaduras seleccionadas podría aprovecharse, cuando los cultivos iniciadores se utilizan inadecuadamente en las bodegas, siendo imprescindible el correcto uso del inóculo, para evitar retrasos en el inicio del proceso que supondrían graves consecuencias en el vino. Además es muy importante el estudio de la implantación a lo largo de la fermentación alcohólica, ya que nos que informa de las fermentaciones fallidas o anómalas que darían vinos que no cumplen las expectativas de calidad exigida.

Teniendo en cuenta el elevado precio que tienen estos cultivos (media 20euros/Kg, pudiendo llegar hasta los 60 /kg), y las dosis medias de empleo (15-25g/HL de mosto o 100Kg de uva), la mejora de la eficacia en su empleo (levadurado) puede redundar además en un beneficio económico considerable, ya que supondrá un ahorro en el proceso de vinificación, no sólo sin disminuir la calidad del vino, sino mejorándola.

Las cepas de levadura seleccionada se preparan en fábrica a partir de cultivos puros de levaduras multiplicados en condiciones óptimas y posteriormente sometidos a un proceso de desecación y deshidratación. Los preparados comerciales de LSA contienen de forma general entre 2-2,5 10 10 ufc/gramo: a



las dosis recomendadas, población más que suficiente para desencadenar la fermentación alcohólica. En plena fermentación se considera:

- Levadurado eficaz: más del 80% de la población viva es levadura seleccionada
- Levadurado medianamente eficaz: entre el 50% y el 80% de la población viva es levadura seleccionada
- Levadurado ineficaz: menos del 50% de la población viva es levadura seleccionada.

No obstante, el inicio de la fermentación alcohólica no es indicativo de una fermentación dirigida sin problemas y con éxito en la implantación. El grado de eficacia en la aplicación de LSA, es decir su correcta implantación a lo largo de la fermentación dependerá de: la calidad industrial del preparado de LSA, la cantidad de células vivas dispuestas a iniciar la fermentación, del estado fisiológico de las células después de la rehidratación,

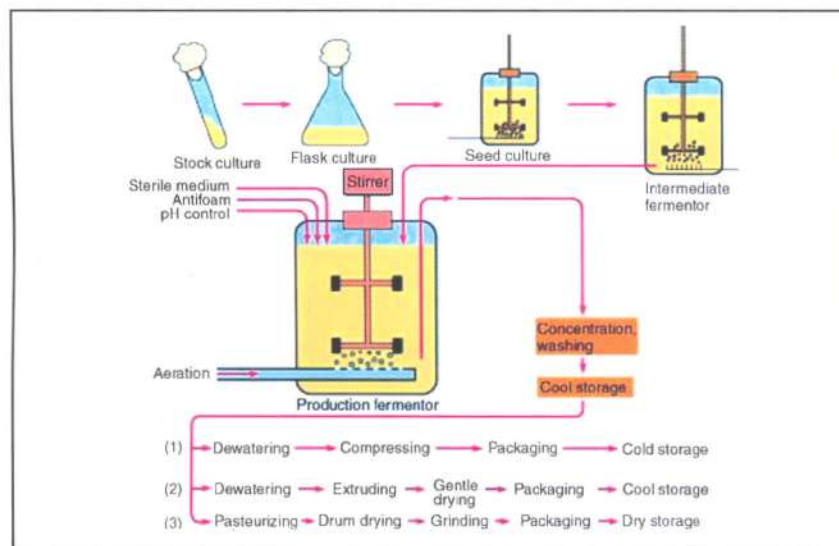
de la competitividad propia de cada cepa de levadura seleccionada y de la población autóctona presente en el mosto/uva a fermentar.

Para implantar una población seleccionada hay que conseguir un número suficiente de levaduras seleccionadas vivas y en buen estado fisiológico, donde son factores clave: la dosis de levadura seca (Si durante la cosecha y en la bodega no se aplican las buenas prácticas de higiene, aumentar las dosis de levadura seleccionada no sirve de mucho) y las prácticas de rehidratación, etapa fundamental en la recuperación de levaduras activas y resistentes, dispuestas para agotar todo el azúcar del mosto. En esta etapa influyen factores como la Temperatura (se debe evitar una diferencia de temperatura $\geq 10^{\circ}\text{C}$ entre el medio de rehidratación y el mosto); el Medio, aunque habitualmente es agua, sin embargo la OIV recomienda el empleo de disoluciones de sacarosa al 5% (p/v), también se puede usar el propio mosto o pre-

paraciones comerciales, que suponen una fuente inicial de nutrientes, pero generalmente se desconocen los porcentajes de recuperación de células dependiendo del medio de rehidratación empleado, así como de la efectividad del aporte de nutrientes durante la rehidratación; el Tiempo, en sus primeros momentos de vida, las células de levadura se alimentan de su azúcar de reserva, la trehalosa. A partir de cierto tiempo las reservas de trehalosa se agotan y la población celular comienza a morir. Estimar el tiempo máximo para una máxima rehidratación sin riesgo de entrar en cinética de muerte es tarea pendiente para optimizar el proceso de rehidratación.

Una vez optimizadas todas las variables se determinará la dosis de levadura seleccionada añadir en función de la población autóctona previsible, de las condiciones de crecimiento en el mosto (azúcares/ NFA), de la temperatura de fermentación, de la presencia de SO_2 y del grado alcohólico probable. Cuanto más difíciles sean las condiciones de crecimiento y fermentación, mayor tendrá que ser el número de células a aportar, en ocasiones se adicionan de 15 a 20 millones de células/ml, es decir alrededor de 50g/hl.

Sería deseable conocer si en las bodegas de Castilla La Mancha existe problemática en la aplicación de las levaduras seco activas a nivel industrial y si la hay, ofrecer a las bodegas y cooperativas, una alternativa válida que permita un correcto empleo de levaduras seco activas asegurando así el éxito de la inoculación. En esta línea se ha solicitado financiación a la Junta de Comunidades, para que en colaboración con la empresa Agrovín S.A. se realice un estudio de lo expuesto anteriormente, convencidos de que aportará resultados muy prácticos, fácilmente extrapolables para su aplicación a pie de bodega y que estamos seguros tendrán buena acogida por las empresas del sector.



Propagación industrial de LSA

Vinos Nuevos 2004

D.O. La Mancha

demostrarse hasta que punto se ha depurado su elaboración, consiguiendo un gran aporte aromático, ya que 5 de los 18 finalistas eran airenes.

En cuanto a los tintos y rosados, la Tempranillo o Cencibel se ha convertido hoy en el emblema de esta D.O., cuyos vinos jóvenes están obteniendo infinidad de galardones, que dan fe de que La Mancha es un terreno idóneo para su cultivo. Pero también están demostrando ser muy adecuadas otras variedades foráneas, como la Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah, con las que se están consiguiendo vinos exquisitos, tanto en varietales, como en coupages de mejora con la Cencibel o Tempranillo, si bien tampoco hay que olvidarnos de la Garnacha, con una importante presencia en La Mancha y con grandes virtudes a la hora de acompañar a otras variedades e incluso como varietal, como ocurre con los rosados.

En su discurso, el presidente del Consejo, además de agradecer la

presencia de los medios de comunicación y felicitar a las bodegas ganadoras y, en general, a todas las inscritas en la D.O., por la calidad de sus vinos, también hizo alusión a una noticia publicada ese mismo día en un diario económico en la que, según la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, se había producido una recuperación del consumo de vino en España durante 2004 por primera vez en muchos años, ya que las ventas crecieron un 3,6% en volumen, hasta 1.144 millones de litros, mientras que el crecimiento en valor fue del 10%.

Martín Zarco afirmó que para mantener este incremento del consumo de vino, este producto debe estar aún más asociado a la Alimentación, donde ha estado siempre, porque el vino es un alimento que forma parte de la dieta mediterránea.

Por su parte, el director del IVI-CAM, que mostró su satisfacción por la mejora que han experimentado los vinos de la región, y los



de la D.O. LA MANCHA en particular, habló de la combinación entre la tradición y las mejoras tecnológicas en vitivinicultura, destacando las posibilidades de futuro que tienen las bodegas de Castilla-La Mancha.

Destacar también que, tras la entrega de premios propiamente dicha, tuvo lugar un recital de poemas y guitarra bajo el título "Vino y Quijote" que fue interpretado por el poeta Mariano Lizcano, que estuvo acompañado por el guitarrista "El Niño de la Era", premio nacional de guitarra en "La Unión".

En primer lugar, se recitaron una serie de poemas sobre el vino, pasando después a un solo de guitarra y, por último, una singular semblanza del Quijote en la que se volvieron a fusionar poesía, música y vino.

Por último, ya en el cóctel, el grupo Cal Teatro, compuesto por el alcazareño, Ángel González de la Aleja, y el toboseño, Adrián Torre-ro, amenizó la velada con una graciosa interpretación teatral de conocidos fragmentos del Quijote.





LISTADO DE BODEGA GANADORAS

VINOS BLANCOS

1º CLASIFICADO:

"COOP. SAN ISIDRO"

de Las Pedroñeras (Cuenca). Variedad: Airén.

2º CLASIFICADO:

"COOP. CRISTO DE LA VEGA"

de Socuéllamos (Ciudad Real). Variedad: Airén.

3º CLASIFICADO:

"COOP. NTRA. SRA. DE LOS REMEDIOS"

de Sonseca (Toledo). Variedad: Airén.

VINOS ROSADOS

1º CLASIFICADO:

"VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L." de Tomelloso

(Ciudad Real). Variedad: Cabernet Sauvignon.

2º CLASIFICADO:

"BODEGAS AYUSO, S.L." de Villarrobledo

(Albacete). Variedad: Cabernet Sauvignon.

3º CLASIFICADO:

"BODEGAS LEGANZA, S.A." de Quintanar de la

Orden (Toledo). Variedad: Cencibel o Tempranillo.

VINOS TINTOS

1º CLASIFICADO:

"PAGO DE LA JARABA, S.L." de El Provencio

(Cuenca). Variedad: Merlot.

2º CLASIFICADO:

"FINCA ANTIGUA, S.A." de Los Hinojosos

(Cuenca). Variedad: Syrah (barrica).

3º CLASIFICADO:

"FINCA EL RETAMAR, S.L." de Orgaz (Toledo).

Variedad: Cabernet Sauvignon.



Bodegas VIÑASORO S.L.

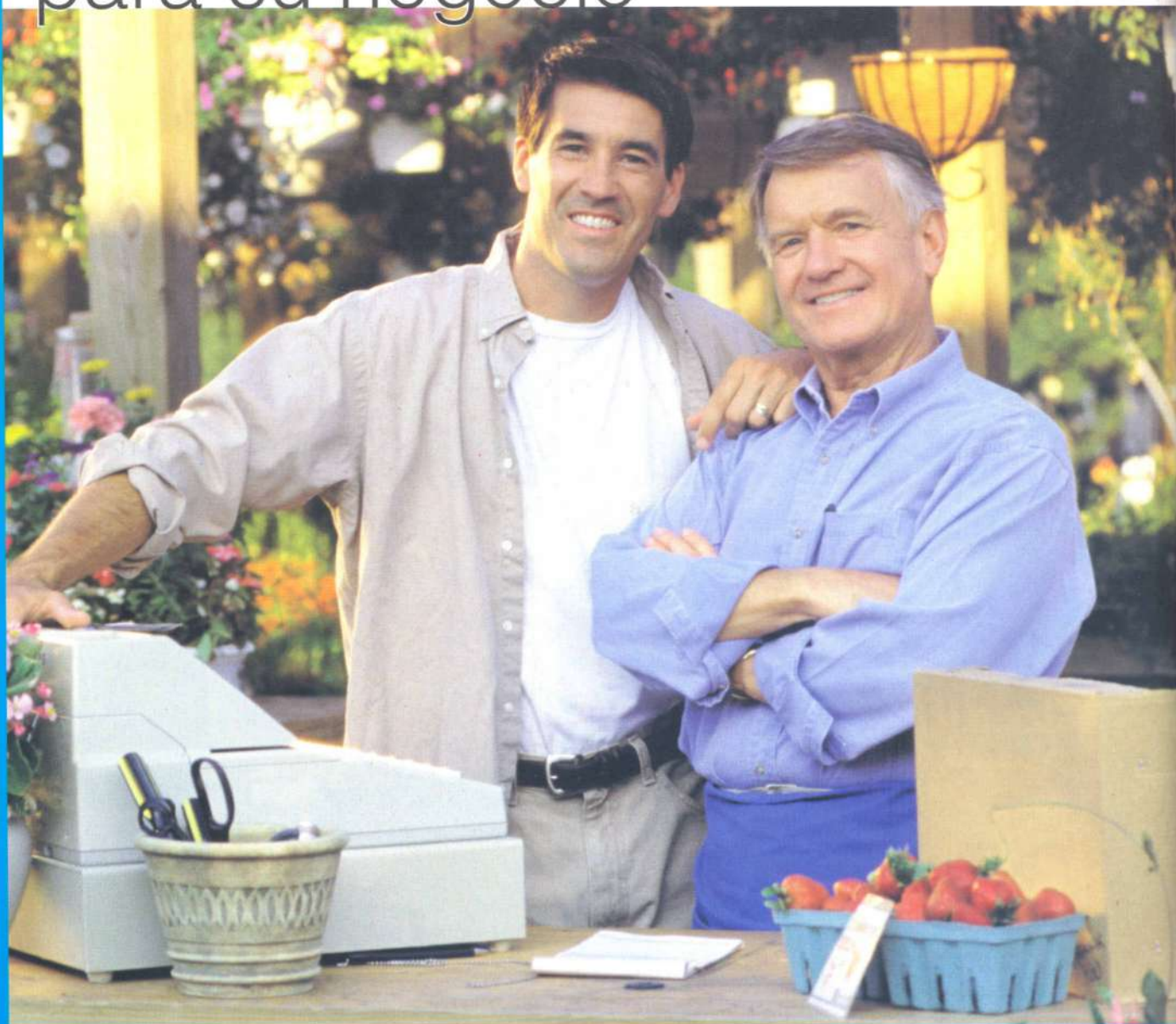
ALMA DE VINO



28250 Torreldones - Madrid tel: (34) 91 859 69 10 fax: (34) 91 859 60 88

www.bodegas-vinasoro.com vinasoro@bodegas-vinasoro.com

> La mejor protección para su negocio



Seguro Multirriesgo de Comercio



CAJA RURAL