

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 47, junio de 2005



Primeros Encuentros Taurinos

**Concursos a la Calidad de
Vinos Embotellados y a la Presentación**

Historia del viñedo en Castilla-La Mancha

LOPE
CANITO
05



AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhäsivas



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.gruartlan Mancha.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 |
| Los sectores opinan | |
| Cooperativa San José | 6 |
| Bodegas Aresán | 7 |
| Colaboración UCLM | |
| El viñedo en la época del Quijote | 8 |
| Gastronomía/Restaurantes | |
| El Gusto | 11 |
| Nuestros vinos | |
| Novedades | 12 |
| Concurso | |
| Vinos de la Mancha | 14 |
| Encuentros taurinos | |
| Balance de los 1 ^{er} Encuentros | 16 |
| Noticias de Bodegas | |
| Últimas novedades | 20 |
| Premios a la Calidad | |
| Premios a la calidad | 24 |

Imagen portada: López Canito



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 D.O. La Mancha, una gran difusora del Quijote

Hace tan sólo dos números que titulábamos nuestro editorial “La Mancha, el Vino y el Quijote”, destacando la implicación que esta Denominación de Origen ha tenido siempre con la tradición quijotesca, omnipresente en las tierras manchegas.

En ese editorial destacábamos la evolución del logotipo del Consejo y el orgullo que ha supuesto para este Consejo Regulador utilizar la figura del hidalgo manchego para vender sus vinos, hasta en los tiempos en los que no estaba tan de moda presumir de Quijote y había quien se atrevía a argumentar que era mejor prescindir de su imagen e, incluso, del origen manchego.

Pese a todo, en el citado editorial se nos quedaron algunos detalles en el tintero que son dignos de mención en este año del IV Centenario de la publicación del libro más leído de la prosa castellana y uno de los más conocidos del mundo, que afortunadamente está calando hondo en la opinión pública de nuestro país y que hace que haya más gente que sienta curiosidad por conocer La Mancha y lo manchego, como el vino.

En primer lugar, debemos tener en cuenta que desde que se creara la Denominación de Origen “La Mancha”, allá por el año 1973, ha sido el mucho el vino que se ha comercializado con este marchamo de calidad. Esto los ha hecho, sin duda, más conocidos y ha prestigiado su imagen, más incluso fuera de nuestras fronteras que en la misma España, aunque también hay que reconocer que se ha debido a la gran mejora de calidad que han tenido los vinos de esta región en los últimos años.

Pero el dato más llamativo es la cifra de vino comercializado durante todos estos 33 años, que ha rondado los 2.000.000.000 millones de botellas de 75 cl., lo que también supone que la figura del Quijote se ha reproducido ese mismo número de veces en los vinos manchegos.

Se trata de unas cifras colosales, que probablemente conviertan a los vinos de la Denominación de Origen “La Mancha” en el mayor difusor de la figura del Quijote en toda la historia. De hecho, si alineásemos esos dos mil millones de botellas una tras otra nos daría una distancia aproximada de 640.000 kilómetros, una cifra muy superior a la distancia entre la Tierra y la Luna (384.403 kilómetros) y que supera en más de 50 veces el diámetro de nuestro planeta (12.756Km.).

Esperamos que dentro de otros 30 años podamos seguir presumiendo de seguir siendo unos grandes difusores del Quijote y de todo lo manchego, en general, porque en La Mancha sí estamos cada vez más orgullosos de nuestro origen y perseguimos el mismo destino que el libro cervantino, porque sabemos que nuestro horizonte está en la conquista de mercados de los cinco continentes, algo que tiene más que superado nuestro admirado Quijote.

Se renueva el convenio con la **Diputación de Cuenca**

En la mañana del pasado día 12 de mayo, tuvo lugar la renovación del Convenio de Colaboración entre el Consejo Regulador y Patronato de Desarrollo Provincial de Cuenca, dependiente de la Diputación por el que ambas instituciones se comprometen a la realización de actividades encaminadas a la promoción del sector vitivinícola.

A la firma, que tuvo lugar en la sede de la Diputación conquense, acudieron el presidente del Consejo, Gregorio Martín-Zarco, y el vicepresidente de la Diputación y presidente del Patronato de Desarrollo Provincial, José Carricondo, quien destacó la importancia del vino, tanto en la región como en su provincia, destacando algunas cifras dignas de mención en lo referido a la D.O. LA MANCHA, ya que no en vano Cuenca es la provincia con más términos municipales acogidos - un total de 66 -, además de tener 4.195 viticultores inscritos, propietarios de 36.584 hectáreas con D.O. LA MANCHA.



Tampoco podemos pasar por alto que las bodegas acogidas en toda la provincia son 59 del total de 298 que tiene la D.O. Además, en Cuenca hay 24 que producen vinos con de crianza, 26 que son exportadoras y 39 que comercializan vinos embotellados.

Por último, comentar que, el Convenio, que tiene una cuantía anual de 12.000 euros, compromete al Patronato a promocionar la actividad exportadora y la innovación empresarial, así como a participar o apoyar misiones comerciales directas o inversas, organizar catas comentadas, celebrar jornadas de comercialización de vinos, organizar cursos y participar, en la medida de lo posible, en las publicaciones de la Denominación de Origen.

Cata comentada al **Club Ferrari de España**



Los conductores de los prestigiosos vehículos quedaron encantados con la calidad de los vinos manchegos degustados y mostraron su sorpresa por el gran potencial vitivinícola de esta Zona de Producción, la más extensa del mundo y, gracias a la inmensa reconversión llevada a cabo en los últimos años, también una de las más variadas.

Tras la cata, los miembros del Club Ferrari visitaron las instalaciones del Consejo y el museo del vino que allí se encuentra, disfrutando también de una aperitivo con platos propios de la gastronomía manchega.

Dentro del programa de actividades de la concentración de Ferraris que se desarrolló entre el 27 y el 29 de mayo en Alcázar de San Juan y que concentró a más de 50 vehículos de la famosísima marca italiana, el pasado domingo se celebró una cata comentada en la sede del Consejo Regulador ubicada en la citada localidad.

Como cierre a esta visita de los Ferraris por las tierras de Don Quijote, los participantes en la concentración se desplazaron hasta Bodegas Viñasoro, donde tuvo lugar la clausura de las jornadas con una comida y la degustación de una selección de los mejores vinos de la bodega, que aún no ha sido inaugurada oficialmente.

El libro del III Seminario de la **D.O. LA MANCHA**



La mañana del día 8 de junio, en la Sala de Reuniones de las Oficinas Centrales de Caja Rural de Ciudad Real, el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, presentó un libro en el que se agrupan todas las ponencias ofrecidas durante el III Seminario Internacional de Vitivinicultura y Comercialización de Vinos que tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador "LA MANCHA" en Alcázar de San Juan el pasado mes de junio de 2004.

Según indicó Martín Zarco, este libro "es un instrumento muy útil para adentrarse en el apasionante mundo del vino, en el que LA MANCHA tiene mucho que decir, tal y como demuestra la expansión de sus vinos en todos los mercados.

A este acto, al que se convocó a la prensa de la capital ciudarraleña, acudió el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Zarco, junto con el secretario del Consejo, Alfonso Alonso, el portavoz de la comisión de Control de Calidad de esta institución, Miguel Ángel Valentín, y el vocal, Juan Luis Lozano.

El presidente del Consejo agradeció personalmente a la Caja Ru-

ral de Ciudad Real que haya hecho posible la publicación de este libro y aprovechó la ocasión para solicitar el apoyo de todas las instituciones financieras y gubernamentales al sector vitivinícola, ya que éste es una pieza clave dentro de la economía regional.

En el conjunto de las distintas ponencias que aparecen en el libro se abarca un amplio espectro de temas de mucha actualidad e importancia vital para el futuro de la vitivinicultura, que incluye, desde el nacimiento y cuidado de la cepa, hasta el marketing, la distribución del vino y su adquisición por parte del consumidor final, pasando por las técnicas más vanguardistas que hoy están desarrollando las bodegas con el fin de obtener unos vinos cada vez mejores.

Por otro lado, comentar que ese mismo día, los representantes del Consejo Regulador también visitaron la Diputación de Ciudad Real, donde fueron recibidos por su presidente, Nemesio de Lara, con quien intercambiaron impresiones sobre la situación de la D.O. LA MANCHA y los resultados de Fenavin para el sector en nuestra región.

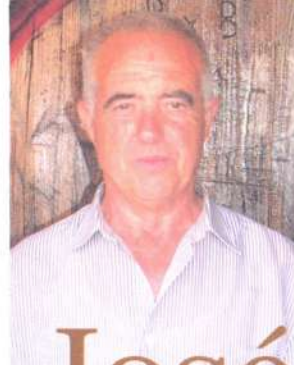
VIII Edición de los Premios **La Cazuela**

Coincidiendo con la Gala presentación de las Guías "Restaurantes & Hoteles de Hoy" y "Proveedores & Servicios de Hoy" 2005-2006, el Grupo de Comunicación Servihotel celebró, en el Convento de Torrejón de Velasco, finca dirigida por Mario Sandoval, la VIII Entrega de los Premios La Cazuela en los que se reconoció la labor de profesionales del mundo de la comunicación, como Luis del Olmo y Jordi García Candau, director de RTVCLM, así como de otros profesionales del mundo de la gastronomía y la cultura.

En el sector vitivinícola las bodegas Viñasoro de Alcázar de San Juan (Ciudad Real) y acogida a la D.O. LA MANCHA, y Torremilanos, así como la sumiller Kasia Romanska de Bodegas Cyrano, coparon los galardones.



Eugenio Díaz-Pavón Corrales
es presidente de la Cooperativa San José
de Herencia (Ciudad Real) desde noviembre de 2002.



Cooperativa San José

de Herencia (Ciudad Real)

¿Tenía relación con el mundo del vino antes de entrar a presidir la cooperativa?

Por supuesto. Yo siempre he sido viticultor y, de hecho, mi llegada a la presidencia ha estado propiciada por mi condición de socio de la cooperativa a la que ahora represento, puesto que considero que los socios tenemos derechos, pero también obligaciones, y cuando la masa social te elige para llevar la dirección de la entidad, no puedes negarte, pues se convierte en un deber social.

¿Qué destacaría en la Cooperativa San José?

Es una pregunta difícil, porque creo que hay varias cosas que merece la pena resaltar, pero en principio me quedo con las mejoras que se han venido realizando en la bodega en los últimos años, porque hoy tenemos la suerte de contar con una empresa moderna con una capacidad de molturación de unos 25.000.000 de kilos de uva, un sistema de flotación para la limpieza de mostos, equipo de frío para 800.000 frigorías, depósitos de acero inoxidable que están sustituyendo progresivamente los antiguos envases de cemento.

¿Qué tipo de uvas elaboran?

Además de las típicas de la zona, como la Airén, la Garnacha y la Cencibel o Tempranillo, nuestros socios también han plantado nuevas variedades como la Macabeo, la Syrah, la Cabernet Sauvignon, etc., por lo que creo que en los próximos años tendremos una variedad de embotellados mucho mayor.

No obstante, sí creo oportuno mencionar que en la zona de Herencia la maduración de la uva es muy adelantada con respecto a otras cercanas, por lo que las graduaciones alcohólicas de nuestros vino suelen ser elevadas.

¿Qué proyectos de futuro tienen para su bodega?

Ya he dicho antes que actualmente tenemos en proceso de renovación para seguir mejorando nuestras instalaciones, sin olvidarnos de incluir una nave de crianza, pese a que actualmente el porcentaje de embotellado es bajo y nuestro mercado está todavía muy localizado en nuestra región.

De entre los vinos que elabora su bodega ¿Qué marca prefiere?

Me quedo con el Altillares, que es un vino blanco Airén de fermentación controlada, por lo que sus aromas y su bouquet es muy agradable. Además, debido a su presentación, ha sido el que más ha calado entre los clientes y socios, así como el que ha acaparado más cantidad de premios.

¿Qué opinión tiene sobre la D.O. LA MANCHA?

La D.O. Mancha es el primer embajador para nuestros vinos fuera de la región y el estandarte más útil que todos los viticultores tenemos para la defensa y promoción de nuestros vinos. Además, considero que el Consejo es el órgano idóneo para llevar a cabo esta labor de forma global y complementando las acciones individuales de las empresas.

¿Cómo ve el futuro del sector?

Estamos en un año muy complicado, porque a la mala climatología hay que añadir que venimos de una campaña con un gran volumen de vino que ha impedido que el precio sea el adecuado para asegurar la rentabilidad del cultivo. Esperemos que en las futuras negociaciones con la Unión Europea se pueda conseguir un trato adecuado para el sector.



Bodegas Aresán

de Villarrobledo (Albacete)

Aurelio Arenas Sánchez,
director técnico de Bodegas Aresán.



¿Cómo definiría a Bodegas Aresán?

Estamos en la zona vitivinícola más extensa e importante de Europa en lo que a vino se refiere y nuestro complejo bodeguero resume las características excepcionales que una bodega debe tener: calidad de clima, terreno, condiciones edafológicas y espíritu apasionado por el vino. Nuestra pretensión es la de ofrecer a nuestros amigos, clientes y visitantes un conjunto bodeguero en el que se aúna la tradición familiar y tecnología. Nuestra bodega familiar es el fruto de la unión de todos los elementos artesanales que han dado fama a la zona de Villarrobledo desde hace 800 años: forja, madera, cerámica, tierra, vino. Además, nos gusta presumir del mismo continuado que damos al vino en todo el proceso de elaboración.

Por otro lado, el entorno es ideal para el enoturismo y Bodegas ARESAN está dotada de toda la estructura necesaria para acoger los más diferentes eventos, como catas, congresos de vino o visitas guiadas a la bodega, al viñedo incluso a la villa de Villarrobledo. Todo esto es posible gracias a que disponemos de salones, alojamiento, zona de reunión, cafetería y restaurante. En definitiva, pretendemos ofrecer un ambiente acogedor, donde todo quede a mano del visitante.

¿Qué destacaría más en sus vinos?

El excelente cuidado que se le da desde el inicio, es decir, desde la viña, porque disponemos de unas

170 hectáreas de viñedos propios, que son los únicos que elaboramos, ya que todos ellos están situados en un radio de un kilómetro y medio de la bodega y los centros de recepción, lo que favorece el control de Calidad. A esto hay que sumar que todos los viñedos están dotados de riego por goteo y de control de humedad para un suministro de agua acorde con la necesidad de cada variedad y parcela. Además, las parcelas donde se encuentran las variedades con mayor riesgo de sufrir heladas están equipadas con un sistema antihelada.

Gracias a todo esto y a que realizamos vendimia en verde en el mes de julio, dejando en la vid una homogeneidad tanto en madurez como en aspectos enológicos en todos los racimos, presumimos de tener unos bajos rendimientos y uvas de muy alta calidad. También realizamos vendimia manual en cajas de 15 kg. transportadas de forma inmediata a la bodega dada la proximidad del complejo al viñedo. En las mesas de selección se realiza una primera limpieza y selección de racimos, eliminando hojas, agrios y otras partes del racimo no aptas para la elaboración, procediéndose al despalillado. Los racimos despalillados pasan a una segunda selección grano a grano, desechando pequeñas partes de raspón, granos verdes y podridos, etc., consiguiendo de esta forma dejar pasar a la bodega sólo el mejor fruto.

En cuanto al proceso de elaboración en sí, destacaría que todas las fermentaciones se realizan de forma controlada, utilizando sistemas artesanales, al mismo tiempo que contamos con las últimas tecnologías: el control de temperatura, tanto de frío como de calor, con una mayor superficie de camisas de refrigeración de lo normal, y un intercambiador en tubo de remontado, gracias a lo cual logramos fermentaciones controladas por variedad y por el tipo de vino a elaborar.

En cuanto a sus objetivos comerciales, ¿qué nos podría destacar?

Es otro aspecto fundamental, por lo que hemos decidido emprender una campaña promocional importante, que pasar por estar presentes en las ferias importantes del sector, como FENAVIN y ALIMENTARIA, por patrocinar diferentes eventos y por realizar misiones comerciales a mercados de futuro, como el de Estados Unidos.

El viñedo en Castilla-La Mancha en torno a la época del Quijote (



Francisco García González,
Facultad de Humanidades
de Albacete.
Universidad de
Castilla-La Mancha.

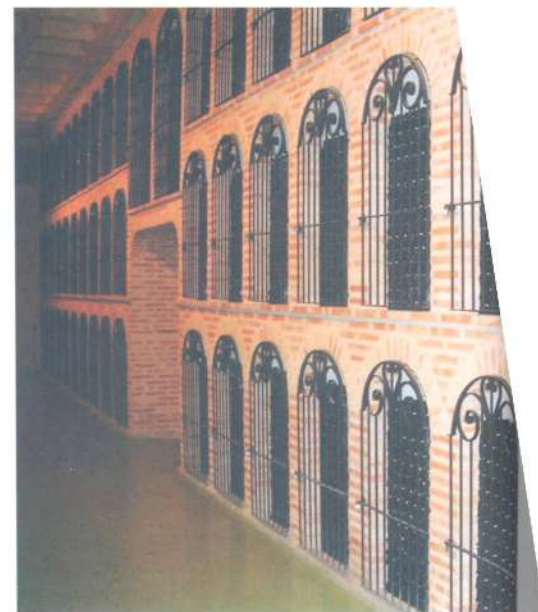
Cuando don Miguel de Cervantes escribió su famosa novela, la viña parece que ya era un cultivo floreciente que se cultivaba en todo el territorio que hoy conocemos como Castilla-La Mancha. Según el historiador francés Noel Salomón, esta se puede afirmar que la vid en la zona de la Mancha del siglo XVI estaba mucho más extendida y dispersa que en los años 60 del siglo XX. Incluso se cultivaba en las tierras menos fértiles para ello como ocurría en algunos pueblos de Guadalajara. En suma, durante este período la importancia de la viticultura seguiría creciendo de forma ascendente de los precedentes (véase el gráfico adjunto) en un momento en que la agricultura

entraba en el ciclo de los intercambios mercantiles aprovechando las oportunidades abiertas sobre todo por el gran mercado americano, algo que benefició a un cultivo de carácter tan especulativo como era éste.

Aunque es difícil encontrar indicaciones cuantificadas para la época, fuentes como las llamadas Relaciones Topográficas de Felipe II antes de acabar la centuria del Quinientos y, mucho después, el Catastro del Marqués de la Ensenada para mediados del siglo XVIII, nos permiten realizar algunas aproximaciones y comparaciones para confeccionar el mapa de la viña en nuestra región. Gracias a estos fondos documentales podemos constatar que durante toda la Edad Moderna las mayores superficies dedicadas al viñedo correspondían a la provincia de Toledo. Un hecho que quizá se explicaría, entre otras razones, por la proximidad a las grandes ciudades como Toledo o Madrid y, por lo tanto, por la mayor presión de la demanda sobre estas tierras. Otra cosa es que en comarcas concretas como en la zona de Valdepeñas la producción vinícola fuera también muy importante. En esta población hacia 1580 Jerónimo López Salazar estima que el 17 por ciento del producto agrario obtenido en su término procedía del vino. Una proporción muy elevada para una agricultura que necesitaba dedicar gran parte del suelo útil a la alimentación humana y a la de las bestias de labor.

Sola o alternando con el olivo, la vid fue adquiriendo una importancia progresiva a medida que avanzó el tiempo, con una expansión intensa en toda La Mancha, convirtiéndose en determinados lugares en una fuente de riqueza de grandes pro-

porciones. Siguiendo con el ejemplo de Valdepeñas, si en los años 60 del siglo XVI había en el término más de doscientas mil cepas, en 1753 eran ya casi seiscientos mil. Sin embargo, en conclusión debemos matizar una lectura excesivamente optimista de estos datos: al finalizar el siglo XVIII, según el conocido como Censo de Fermín del año 1799, el vino de Castilla-La Mancha no alcanzaba ni siquiera el 10 por ciento de la producción nacional. Si nos atenemos a algunas informaciones cifradas que disponemos para los años 1575-1580, los centros que podemos considerar privilegiados por situarse por encima del millón de maravedíes de producción vinícola serían, por orden de importancia, La Solana, Manzanares, Membrilla, Castellar de Santiago, Campo de Criptana, Villahermosa, Almodóvar del Campo, Daimiel, Herencia, Miguelurra, Villarrubia de los Ojos y Carrión de Calatrava en la actual provincia de



Ciudad Real. En el caso de Toledo estarían Ocaña, Tembleque, Orgaz, Quintanar de la Orden, Villanueva de Alcardete, Magán, El Toboso, Esquivias, La Puebla de Almoradiel, Villarrubia de Santiago, Ciruuelos, Métrida, Lillo, Villacañas, Casarrubios del Monte, Nambroca, Cuerva, Camarena, Torre de Esteban Ambrán y Yeles. En la provincia de Guadalajara destacaban Fuentelaencina, Pastrana, Auñón, Illana, Valdeconcha, Fuentenovilla y Horche. En Cuenca, Iniesta, Quintanar del Rey, Villaescuela de Haro, El Pedernoso, Tarancón, La Mota del Cuervo y Villarrubio. En la actual provincia de Albacete casi no disponemos de datos pero es muy significativo que sobresaliera por encima de esa cantidad una zona serrana como Yeste.

Otras referencias más difusas en las Relaciones Topográficas aluden a la importancia del viñedo en relación a otros cultivos, como en las poblaciones toledanas de Arcicollar, donde se indicaba que se cogía "pan y vino, y que éste es el mayor trato que tiene", o Cuerva, donde "lo que más se coge es vino". También en Guadalajara son expresivas las alusiones en Peñalver al producirse "vino en abundancia", en Cogolludo "cantidad de vino", Uceda "mucho vino", Escopete "vino en cantidad". A veces también se precisaba la producción. En Dos Barrios sólo eran 3.000 arrobas pero en Argés por ejemplo ya se cogían de 25 a 30.000 arrobas un año con otro; en Burguillos 50.000 arrobas de mosto y 20.000 de vino claro y en El Carpio 100.000 arrobas, la mitad de lo que se cosecharía en Valdepeñas dos siglos después: en 1790 según don Antonio Mesía se obtendrían 200.000 arrobas de vino.

La expansión del viñedo en el siglo

Fuente: SALOMON, Noël: La vida rural Castellana en tiempos de Felipe II, Barcelona, Editorial Ariel, p.57, sobre datos de Hamilton.

XVII se debió a factores demográficos, alimentarios y comerciales. Con la regresión generalizada de la extensión de tierra cultivada, las tierras yermas o sembradas esporádicamente llevaron buenos viñedos y proporcionaron saneados ingresos por la fácil comercialización del producto. Incluso, ante la creciente demanda, bastantes concejos animaron a los labradores con el fin de incrementar las rentas y librarse de las molestas servidumbres ganaderas. La vid supuso una alternativa a la crisis completando las economías agrícolas. Pero sería en el siglo XVIII cuando se pondrían las bases del espectacular desarrollo posterior. En Valdepeñas, por ejemplo, a mediados del siglo XVIII el 22,5 por ciento de las tierras cultivadas en su término estaban de viñas, aproximadamente tres millones y medio de cepas. De ellas, el 40 por ciento eran de primera calidad. En Esquivias o Yuncos suponían nada menos que el 69 y 59 por ciento del total de la superficie cultivada.

Sin embargo, salvo casos más o menos puntuales, la vid nunca pudo competir en nuestra región con el casi monocultivo del cereal. Javier María Donézar ha calculado que en la antigua provincia de Toledo, sólo en los partidos de Alcalá de Henares y el que encabezaba la propia ciudad de Toledo superaban la décima parte de las tierras cultivadas (el 12,7 y el 10,5 por ciento

respectivamente). Los demás estaban por debajo: en el de Ocaña el 8,9 por ciento, en el de Talavera el 5,5 y en el de San Juan, la zona más manchega, curiosamente el 2,9 por ciento. En Ciudad Real capital sólo sobrepasaba ligeramente el 6 por ciento. Menos aún había en Almodóvar del Campo y Albaladejo, con un 0,1 por ciento del suelo cultivado. En las zonas montañosas como la comarca de Alcaraz estudiada por nosotros, la superficie de vid era tan reducida que ni siquiera llegaba al 1 por ciento (unas 540 hectáreas en menos de 1000 parcelas). Nada extraño si, como se decía en Riopar en 1753, en este país por la rigurosidad de inviernos es tierra no aparente para cosecha de vinos ni aprovechamientos alguno de el fruto de las vides por ser impracticable. En Bienservida, a pesar de ser un cultivo de ciclo anual, sólo en las tierras de buena calidad se obtenía tres cosechas cada cinco años, dos en las de mediana calidad y una cada cuatro años en las más inferiores. Es lógico que los plantíos se orientaran hacia la zona más al norte Tanto es así que, en El Bonillo, en 1786 se decía que su mayor cosecha era de vino. No en vano su cultivo fue auspiciado desde principios del siglo XVI por el concejo de la ciudad de Alcaraz al exigir, como se pone de manifiesto en sus ordenanzas, poner viñas a los nuevos pobladores que se instalaran en el campo de Barrax.





PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPOSITOS 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



Restaurante

“Il Gusto”

de Madrid

El restaurante italiano “IL GUSTO” está situado en la calle Espronceda de Madrid, frente al edificio donde se ubica la agencia EFE.

Su ambiente evoca un pasado de esplendor y tradición, con una elegante arquitectura basada en elementos de la Italia clásica, que hacen de él un acogedor Palazzo Romano en el centro de Madrid.

Pero lo más destacable del local es su auténtica cocina transalpina a la vista del cliente, que deja satisfecho al gourmet más exigente.

Tampoco podemos pasar por alto el exquisito trato que dispensa el personal de sala bajo la dirección de Raul García Baltasar, un maître que conoce perfectamente las virtudes de los vinos de La Mancha, ya que no en vano ha recibido el premio al joven maître de la Denominación de Origen. Por ello, entre las 100 referencias de vinos italianos y españoles que hay en su cava acristalada, no faltan los vinos de nuestra tierra.

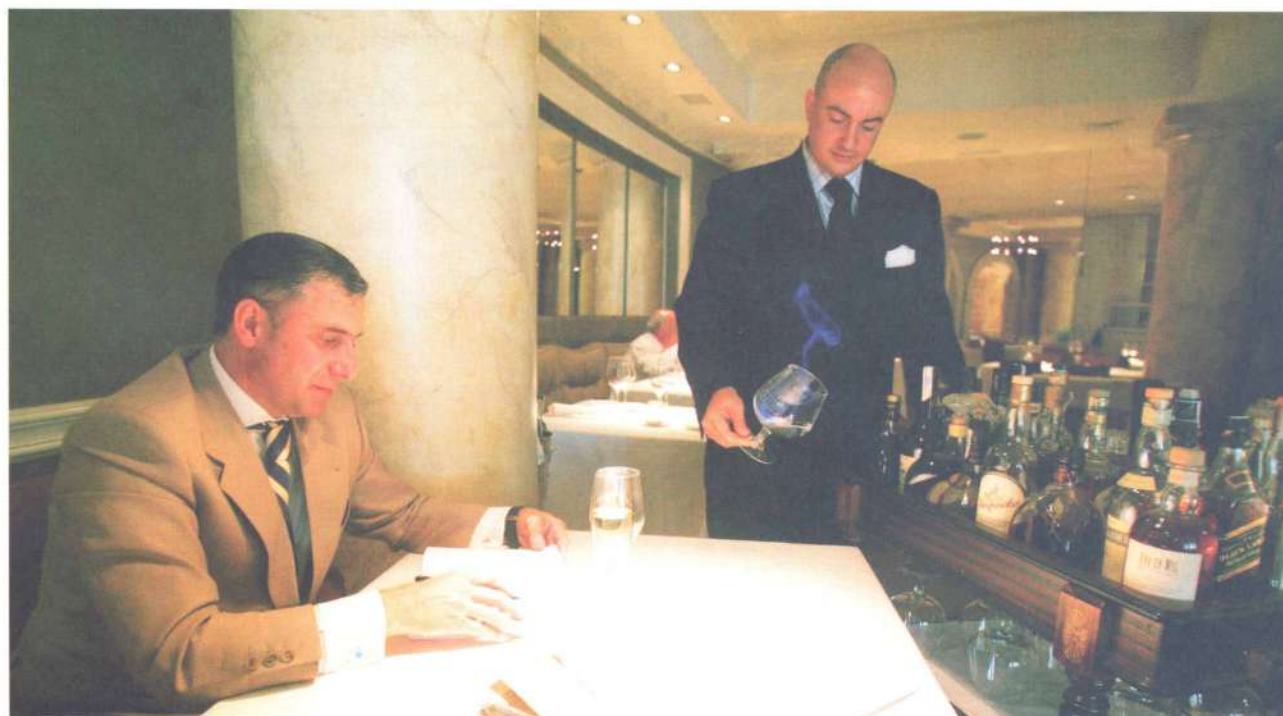
Il Gusto, es además una tienda donde poder adquirir los mejores productos típicos de la cocina italiana, quesos, aceites, pastas, embutidos.



Tagliatelle con gamberi e rosmarino

Ingredientes: tagliatelle realizado con pasta fresca de producción propia, algo de tomate natura, gambón rojo, romero, aceite de la zona de Gorda, sal, pimienta y guindilla.

Modo de preparación: se cuece la pasta hasta que quede al dente, mientras que en una “sauté” se saltea tomate cherry con un poco de aceite de oliva previamente emulsionado. Posteriormente se añaden sal, pimienta y el gambón rojo, para a continuación agregar algo de mantequilla y la pasta fresca, ya cocida. Por último, se pone el romero y, para que no se deshidrate la pasta, un poco de “foumé” de pescado.



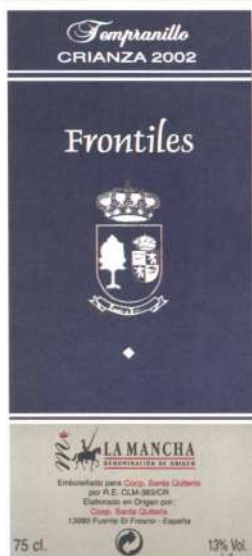
Nueva Presentación

FRONTILES

Coop. Santa Quiteria
13680 Fuente El Fresno
(Ciudad Real)
Tel: 926 806 110
Fax: 926 806 110

Crianza 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.



Nueva Presentación

LA CABRIA

Jesús Fernández Verdúquez
Ctra. Madrid-Alicante, Km. 110
45880 Corral de Almaguer (Toledo)
Tel: 925 598009
Fax: 925 598 009
Correo electrónico: celiafer@airtel.net
Página web: www.lycos.es/bodegaspicurnio

Tempranillo 2004

Fase visual: de un limpio color rojo cereza.
Fase olfativa: aromas de frutos rojos.
Fase gustativa: con entrada agradable y equilibrado.



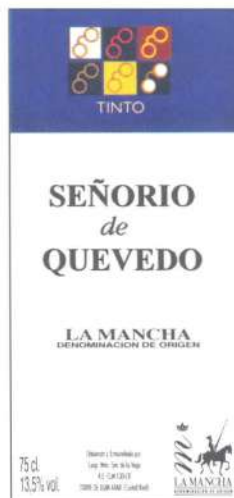
Nueva Presentación

SEÑORIO DE QUEVEDO

Coop. Ntra. Sra. de la Vega
13344 Torre de Juan Abad (Ciudad Real)
Tel: 926 383 026
Fax: 926 383 026
Correo electrónico: delavega@ucaman.es

Tinto

Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos.
Fase olfativa: aromas florales con un ligero toque a frambuesa.
Fase gustativa: amplio, sabroso y equilibrado en boca.



Nueva Presentación

VIÑA ALAMBRADA

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

Airén 2004

Fase visual: color pálido amarillento, de presencia brillante.
Fase olfativa: afrutado, sucediéndose los aromas de plátano y manzana, que persisten largamente.
Fase gustativa: sabor franco y fresco, con regusto amplio de buen recuerdo.



Nueva Presentación

CALDERICO

Coop. Vinícola Castillo de Consuegra
Ctra. Toledo-Alcázar, Km. 58
45700 Consuegra (Toledo)
Tel: 925 481 036
Fax: 925 481 036
Correo electrónico: cvc.consuegra@terra.es

Sauvignon Blanc-Airén 2004

Fase visual: color amarillo aceitado, limpio y brillante.
Fase olfativa: notas vegetales y frutales muy potentes.
Fase gustativa: intenso, con buena acidez, conjugándose perfectamente las dos variedades de las que está elaborado.



Nueva Presentación

VIÑAS DE RIBOCHE

Coop. El Remedio
Ctra. Cabezamesada, s/n
45370 Santa Cruz de la Zarza (Toledo)
Tel: 925 143233
Fax: 925 143 233
Correo electrónico: elremedio@ucaman.es

Tempranillo

Fase visual: cereza muy vivo y brillante.
Fase olfativa: aromas muy francos y característicos de la Tempranillo.
Fase gustativa: suave, amplio y muy bien equilibrado, con buena retronasal.



Nuevo Crianza

AZAGADOR

Pago de la Jaraba, S.L.
Polígono 9. Parcela 14
16670 El Provencio
(Cuenca)
Tel: 967 522 523
Fax: 967 138 250
Correo electrónico:
info@lajaraba.com
Página web:
www.lajaraba.com



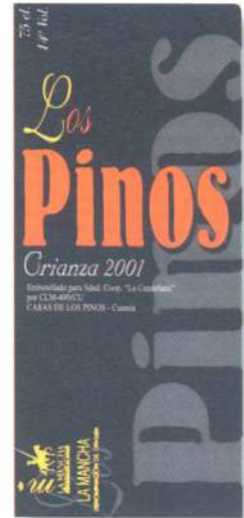
Crianza 2002

Fase visual: color natural a rubí.
Fase olfativa: aromas elegantes, conjugando la fruta con finos tostados.
Fase gustativa: amplio y sabroso en boca, con elegante sabor final a barrica.

Nuevo Crianza

LOS PINOS

Coop. La Candelaria
San Clemente, 13
16612 Casas de los Pinos
(Cuenca)
Tel: 969 383 291
Fax: 969 383 291
Correo electrónico:
la.candelaria@wanadoo.es



Crianza 2001

Fase visual: de color rubí teja y muy limpio.
Fase olfativa: complejidad aromática que combina la fruta con los aromas aportados por la barrica.
Fase gustativa: bien estructurado y con un largo postgusto.

Nuevo Crianza

EL MADROÑAL

Bodegas Garrón, S.A.
Fernández de los Ríos, s/n
45470 Los Yébenes (Toledo)
Tel: 925 320 140
Fax: 925 152 152
Correo electrónico:
bodegagarron@vinosdelamancha.net
Página web:
vinosdelamancha.net



Crianza 2001

Fase visual: color rojo con irisaciones teja.
Fase olfativa: es franco, intenso con aromas de frutas rojas maduras especiadas; sobre un fondo de madera de calidad bien integrada.
Fase gustativa: sabroso, amplio y equilibrado con taninos muy suaves.

Nueva Marca

CLAVIS

Finca Antigua, S.A.
Ctra. Quintanar-Los Hinojosos,
Km.11,5
16417 Los Hinojosos
(Cuenca)
Tel: 969 129 700
Fax: 969 129 496
Correo electrónico: info@fincaantigua.com
Página web: www.martinezbujanda.com



Añada 2002

Fase visual: color cereza intenso.
Fase olfativa: de intensidad alta, con aromas cálidos, balsámicos, y a frutas rojas maceradas, bien conjuntados con aromas de madera nueva.
Fase gustativa: presenta un ataque cálido y untuoso con recorrido carnoso y aterciopelado. El final es sabroso y la acidez adecuada, mientras que el postgusto es largo y persistente.

Nueva Marca

VELSINA

Coop. La Defensa
Avda. Castilla-La Mancha, 38
45370 Santa Cruz de la Zarza (Toledo)
Tel: 925 143 234
Fax: 925 143 234
Correo electrónico:
ladefensa@inicia.es



Tempranillo

Fase visual: color rojo cereza con tonos violáceos.
Fase olfativa: frutal y con un suave toque a frambuesa.
Fase gustativa: amplio y aterciopelado en boca, con buena retronasal.

Nuevo Varietal

LAMINIO

César José Velasco Almodóvar
Dos de Mayo, 178
02600 Villarrobledo
(Albacete)
Tel: 967 137 037

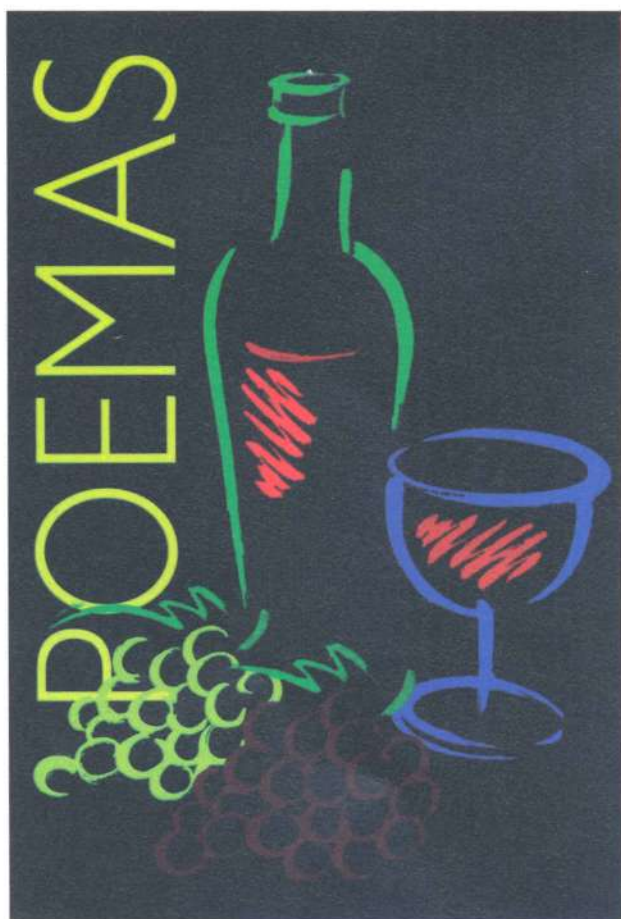


Chardonnay 2004

Fase visual: color amarillo pajizo con tonos verdosos.
Fase olfativa: nariz franca y atractiva, con notas a frutas maduras.
Fase gustativa: en boca es equilibrado y potente, destacando los frutos maduros y su largo final.



Nueva edición de los Concursos “VINOS DE LA MANCHA”



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA” ha convocado los Premios “Vino y Cultura”, con los que se pretende reconocer la labor profesional de aquellas personas e instituciones que más hayan luchado por la Cultura del Vino y, particularmente, por los vinos de la D.O. LA MANCHA.

En lo que se refiere al Concurso Nacional “Vinos de La Mancha” para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, destacar que ha cumplido ya 12 ediciones, siendo el decano de todos los concursos convocados por la D.O. LA MANCHA, si exceptuamos los que organiza para premiar la Calidad de sus Vinos Nuevos y Embotellados.

La XII edición de este certamen nacional para Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas cuenta con una dotación en premios de 3.500 euros, que se

distribuyen de la siguiente forma: 1.400 euros para los primeros premios en cada una de las categorías (Hostelería y Restauración, y Tiendas Especializadas) y otros dos accésit de 350 euros cada uno.

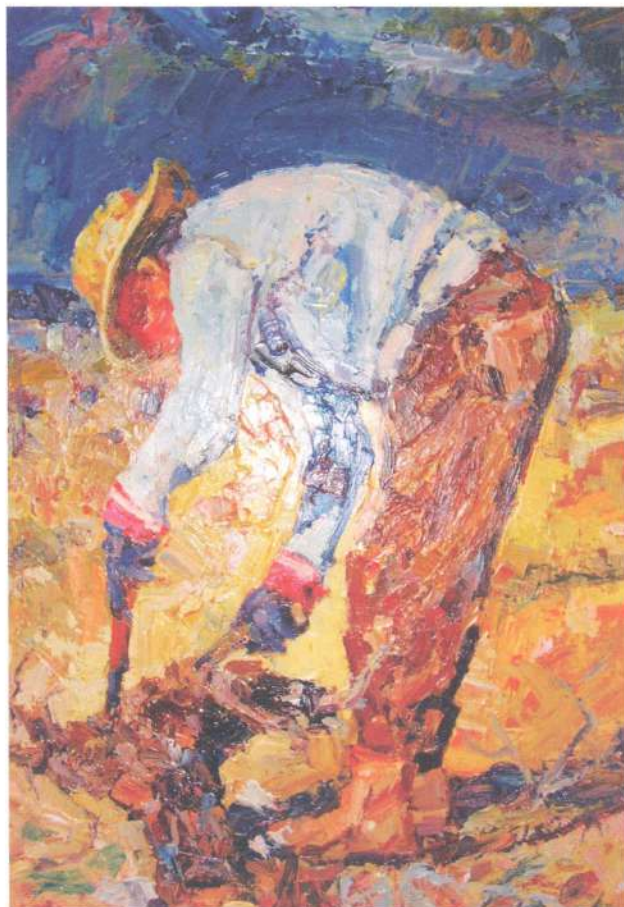
Mencionar también que los interesados en participar deberán enviar un informe, lo mejor documentado posible y con una extensión máxima de 3 folios, que podrán estar acompañados por fotografías y cartas del establecimiento. Además, el plazo de admisión para este concurso está comprendido entre los días 14 de octubre y 8 de noviembre.

A la hora de elegir al ganador, el jurado valorará, además de la documentación presentada por cada establecimiento, el número de marcas y tipos de vino del local, valorando especialmente la presencia de los vinos de la Denominación de Origen “LA MANCHA”. También se tendrá en cuenta que los catálogos y cartas que presenten los establecimientos estén debidamente diligenciados por la Delegación de Industria o por la Asociaciones Provinciales de Hostelería a las que pertenezcan.

En cuanto a la IX Exposición Nacional de Pintura “Vinos de La Mancha”, podrán participar obras realizadas en óleo y cuyas dimensiones sean mayores de 50 cm. en su lado menor, refiriéndose la temática al entorno vitivinícola.

Por lo que se refiere a la X Exposición de Fotografía “Vinos de La Mancha”, que este año mantiene sus características habituales (durante dos ediciones hubo convocatoria extraordinaria de Fotografía Antigua Vitivinícola) hay que señalar también que los cuadros y fotografías que quieran acceder a él deben presentarse en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, debiendo referirse el tema de la obra también al mundo de la vid y el vino o a paisajes manchegos. En cuanto a la técnica, será libre, con tamaño de imagen de 30x40 cm., y montada en soporte rígido en tamaño de 40x50 cm., llevando al dorso una etiqueta con el precio, nombre, dirección y teléfono del autor.

Ambas exposiciones se inaugurarán el día 23 de noviembre en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan y la clausura será el día 23 de diciembre. Por su parte, el Consejo Regulador podrá adquirir obras hasta por un valor de 10.800 euros en el caso de las pinturas y de 3.600 euros en el de las fotografías.



*Cuadro premiado. Año 2003.
Autor: José Manuel Exojo*

el acercamiento entre los vinos de calidad manchegos y la Cultura, organizando para ello diferentes actividades, como el Concurso de Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas, o las exposiciones nacionales de pintura y fotografía, y el concurso literario, que no tendrán lugar este año, ya que han pasado a ser bianuales.

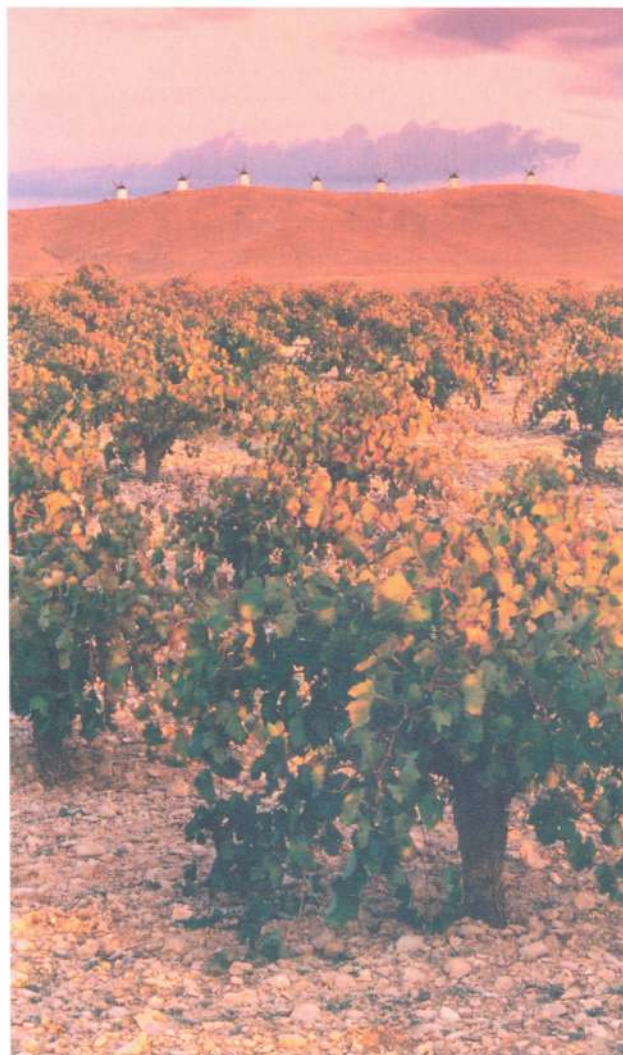
Para ampliar información o conseguir las bases de cualquiera de los Concursos "Vinos de La Mancha" deberán dirigirse al Regulador (Avda. de Criptana, 73. Alcázar de San Juan - Ciudad Real. **Teléfono: 926 54 15 23. E-mail: consejo@lamanchado.es**)

Señalar también que el próximo día 1 de octubre concluirá el plazo de entrega de los trabajos participantes en el IX Certamen Literario "Vinos de La Mancha", que cuenta con dos premios: el primero de 2.000 euros y trofeo, y el segundo de 1.500 y trofeo.

Además los poemas presentados, cuya extensión máxima no tendrá que sobrepasar los 500 versos, deberán ser inéditos y basados en la Viña y el Vino de "LA MANCHA".

Comentar también, que la entrega de premios de todos los concursos citados tendrá lugar en la propia sede del Consejo Regulador el día 23 de noviembre, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía antes mencionadas, y en ella se prevé la asistencia de diversas personalidades de nuestra región y numerosos bodegueros inscritos.

Finalmente, también es oportuno recordar que ya han transcurrido doce años desde que el Pleno del Consejo Regulador "LA MANCHA" decidió potenciar



*Foto premiada. Año 1996.
Autor: Valentín Morán Jiménez*

Balance positivo de los de la D.O. La Mancha

Los Primeros Encuentros Taurinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que tuvieron lugar en la sede del Consejo Regulador entre el 3 y el 7 de mayo, se cerraron con un balance muy positivo.

Durante esos días, Alcázar de San Juan se convirtió en un lugar encuentro ineludible para todos aquellos aficionados a la Fiesta y al Vino, ya que por allí pasaron ilustres toreros de nuestra historia, prestigiosos ganaderos y se celebraron todo tipo de actos culturales, incluyendo un festejo taurino.

El éxito de estos Primeros Encuentros Taurinos fue posible gracias a la implicación de la gente del toro, tanto aficionados y profesionales, que colaboraron con La Denominación de Origen "La Mancha", que se sintió orgullosa de vestirse de luces por unos días.

En definitiva, la unión de Vino y Toros ha supuesto una novedosa iniciativa del Consejo Regulador, que en los últimos años ha complementado las actividades desarrolladas bajo el epígrafe "Vino y Cultura", en las que se enmarcaban los certámenes de Pintura, Fotografía, Literatura y Hostelería, con otras nuevas, como la vinculación con el mundo de la moda.

Destacar también el trabajo del periodista Juan Miguel Núñez y el director comercial de la empresa M&T, Enrique Garrido, que se volcaron completamente en la organización de todos los actos desarrollados en la semana taurina de la Denominación de Origen.

UNA EXPOSICIÓN DE PINTURA, FOTOGRAFÍA Y ESCULTURA TAURINA ABRIÓ LA PRIMERA JORNADA

Vino, toros y arte se hermanaron en la primera jornada de los Encuentros Taurinos de la Denominación de Origen que se iniciaron con la inauguración de tres exposiciones – de pintura, de escultura y de fotografía – y un recital de poesía, que tuvo lugar en la sede de dicha entidad.

El eminente carácter cultural que une al vino y la Fiesta de los Toros, se vio reforzado por la presencia de veinte óleos del pintor López Canito, otros tantos



Jere



Cuevas

bronces de Jere y 30 fotografías de los Cuevas, padre e hijo, que conformaron la triple muestra, que pudo ser visitada en la misma sede de la D.O. a lo largo de toda una semana.

En el Salón de Actos del Consejo Regulador intervino seguidamente el poeta Miguel Flores, que ofreció un recital en el que cantó a entrañables e importan-

Primeros Encuentros Taurinos

tes personajes y situaciones del mundo del toro, con fondo de guitarra del maestro Luis Pastor.

Entre los poemas recitados están "El torerillo que no vio cumplido su sueño de gloria, la Salamanca de todos los toreros, el Camborio que inspiró García Lorca y tantas veces imitado por los románticos del toreo, "El Cordobés" (Manuel Benítez), que fue "uno y único", el Otoño taurino, una glosa a Manolo Vázquez y el llanto por Manolete".

"TOREROS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA" EN LOS ENCUENTROS TAURINOS DEL CONSEJO REGULADOR

La segunda jornada de los Encuentros tuvo como protagonistas a tres toreros de prestigio nacidos en esta región. En concreto, Gregorio Sánchez, de Toledo; Dámaso González, de Albacete; y Antonio Sánchez Puerto, de Ciudad Real.

Los diestros, que representan tres etapas del toreo distintas, al igual que sucede con sus respectivos estilos y destinos, sin embargo, reivindicaron la similitud de la sobriedad y el clasicismo en la personalidad que cada uno desarrolló en el ruedo frente al toro.

En la tertulia, que llevaba el título de "Toreros con Denominación de Origen", los maestros comentaron, desde los orígenes de sus respectivas carreras, hasta las anécdotas más llamativas de sus faenas importantes, coincidiendo todos ellos en la satisfacción de haber cumplido las aspiraciones artísticas que un día

soñaron, además de reconocer que sus raíces toreras nacieron de la nada, lo que significa que sus primeras experiencias fueron especialmente duras.

Tras las charlas, tuvo lugar un acalorado debate, en el que, según indicó el moderador de la mesa redonda, el periodista José Luis Carabias, los diestros hablaron "a corazón abierto".

Tal vez por ello, el público, que por segundo día consecutivo llenó el salón de actos del Consejo, siguió las intervenciones de Gregorio Sánchez, Dámaso González y Antonio Sánchez Puerto con gran interés. De hecho, aunque ya retirados, no en vano han sido tres de los toreros más representativos de La Mancha y, según indicó el presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Gregorio Martín Zarco, son "como los vinos de esta tierra, tan sorprendentes y llenos de ricos matices, que les hacen únicos y muy importantes".

Tras la tertulia, los toreros tuvieron la oportunidad de disfrutar de una cena en la cocina típica del Consejo Regulador, donde disfrutaron de una exquisita comida manchega acompañada por vinos jóvenes de la Denominación de Origen.

Además, en la visita previa a las instalaciones del Consejo y el museo del vino que allí se encuentra, los diestros se quedaron gratamente sorprendidos al conocer la gran evolución experimentada por los vinos manchegos en los últimos años, gracias a la reconversión varietal y a la modernización de las bodegas.



De izquierda a derecha: Sánchez Puerto, Gregorio Martín-Zarco, Gregorio Sánchez, Coralio Paniagua y Dámaso González

LAS GANADERÍAS MÁS IMPORTANTES DE ESPAÑA TAMBIÉN PASARON POR LA D.O. LA MANCHA



“El Toro, Corazón de la Fiesta” fue el título de la mesa redonda de la tercera jornada, en la que ganaderos de la talla de Eduardo Miura, Luis Guillermo López Olea (Conde de la Corte), Victorino Martín y Luis Frías de Villamanrique (Ciudad Real) hablaron sin tapujos de la situación actual de la Fiesta en lo que al toro se refiere.

Ante semejante cartel, el público respondió abarrotando el salón de actos y siendo partícipe de un acalorado debate, en el que se trataron temas tan espinosos como la supuesta falta de casta de algunos toros, el que haya ganaderías más ajustadas a las características de determinados toreros e, incluso, el afeitado de los astados.

El público valoró muy positivamente la intensidad y sinceridad de las intervenciones de todos los ponentes, tal y como reconoció el moderador del debate, Juan Miguel Núñez, que en esta ocasión estuvo acompañado por el periodista José Luis Carabias.

Núñez, que habitualmente trabaja como cronista taurino de la agencia EFE, agradeció la presencia del alcalde de Alcázar de San Juan en los Encuentros, así como el apoyo del Ayuntamiento de Alcázar, aunque sus mayores elogios se dirigieron hacia los responsables del C.R.D.O. LA MANCHA por la sensibilidad y cercanía que habían demostrado con el mundo del toro, para el que la Cultura del Vino siempre ha estado muy próxima y lo seguirá estando, sobre todo, gracias a eventos como éste, que espera que se repitan en el futuro.



Por su parte, el presidente de la Denominación de Origen, quien al final del acto entregó una pequeña escultura del Quijote con una placa conmemorativa a los ponentes, agradeció la presencia de tan ilustres ganaderos en la sede del Consejo, lo que fue correspondido por éstos, que elogiaron, tanto belleza de las instalaciones y el museo del vino de la D.O., como la calidad de los vinos que tuvieron oportunidad de probar: dos jóvenes de 2004 de las variedades Airén y Cencibel (Tempranillo), respectivamente.

EL FESTEJO TAURINO Y UN CONCIERTO DE PASODOBLES CERRARON LA SEMANA DE HERMANAMIENTO ENTRE EL VINO MANCHEGO Y LOS TOROS

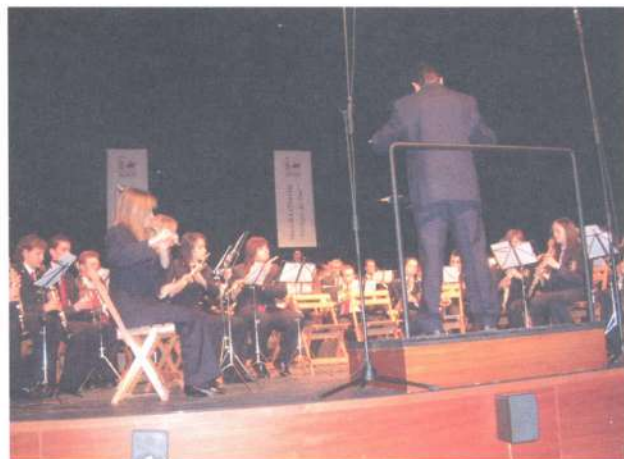




El homenaje a Manolo Vázquez del día 6 de mayo supuso el punto culminante de los Encuentros, con el nombramiento del excelente diestro andaluz como “Caballero Andante del Toreo” por su largo y brillante caminar en los ruedos y en la vida. Dicho acto contó, además, con la presencia del presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha, Fernando López Carrasco, y el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo.

La última jornada de los Encuentros tuvo lugar un Festival Taurino celebrado en la plaza de toros de Alcázar de San Juan. El festejo contó con la participación de los diestros Luis Francisco Esplá, Julio Aparicio, Aníbal Ruiz y Antón Cortés, que estuvieron acompañados José Antonio Herrero y Miguel Bienvenida. Gracias al buen hacer de los toreros y a la nobleza de los toros de la ganadería de “Herederos de D. Luis Frías Piqueras”, se pudo disfrutar de una agradable tarde en la que los aficionados vieron algunas buenas faenas.

Por último, el broche de oro de los encuentros los puso el “Magno Concierto de Música Taurina” ofrecido en el Auditorio de Alcázar y que corrió a cargo de las bandas de Música de La Solana, dirigida por Ángel Sancho; Villanueva de Alcardete, cuyo director



es Benito López de Rodas; y el propio Alcázar de San Juan, dirigida por Luis Sánchez Romanos.

Se interpretaron doce famosos pasodobles taurinos que fueron presentados por el musicólogo Juan Silva Berdús, cuyos comentarios demostraron un profundo conocimiento de este tipo de música.

Indicar también que el concierto fue grabado y dará lugar a un disco, editado por el propio Consejo Regulador, que verá la luz en próximas fechas.



LA MANCHA CONSIGUE SIETE MEDALLAS EN LOS PREMIOS MANOJO Y CINCO EN LOS PREMIOS ZARCILLO

Los resultados obtenidos por los vinos manchegos en los premios Manajo, convocados por la Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León (URCA-CYL), han sido realmente extraordinarios, ya que han conseguido 7 de los 21 premios que se otorgaban, siendo la Denominación de Origen más galardonada de todas las que participaban.

Además, con respecto a estos premios, que se hicieron públicos el pasado día 10 de junio, hay que recordar que se presentaron 503 vinos, que fueron valorados a lo largo de dos jornadas de cata por un comité de expertos presidido por Vicente Sánchez Mingallón, presidente de la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, e integrado por 40 catadores procedentes de todo el territorio nacional.

El resultado de los vinos de calidad manchegos ha sido especialmente bueno en los vinos tintos, ya que han conseguido sendas medallas de oro en las categorías de Tintos Jóvenes y Tintos Jóvenes Roble, dejando claro el potencial que tiene La Mancha en este tipo de vinos, tanto en el caso de la popular variedad Tempranillo como con las nuevas variedades introducidas no hace mucho tiempo en la región, tal y como sucede con la Syrah.

Ganadores de los Premios Manajo: Tintos Jóvenes:

- 1º. **Veronés 2004.** S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo(Cuenca).
- 3º. **Calderico 2004.** Coop. Castillo de Consuegra de Consuegra (Toledo).

Tintos Jóvenes Roble:

- 1º. **Ojos del Guadiana 2004** (Syrah). Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
- 3º. **Canforrales Selección 2004.** Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).

Tintos de Crianza:

- 2º. **Reflejos 2000.** Coop. Corza de la Sierra de Cózar (Ciudad Real).

Tintos de Reserva:

- 2º. **Ojos del Guadiana 2001.** Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
- 3º. **Pingorote 99.** Coop. San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo).

En lo que se refiere a los resultados de los Premios Zarcillo, organizados por el Servicio de Calidad Alimentaria de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Comunidades de Castilla y León, los vinos acogidos a la Denominación de Origen han conseguido cinco de los nueve premios otorgados a vinos castellanomanchegos, lo que se puede considerar un buen resultado si tenemos en cuenta que los Zarcillo cuen-

tan con una altísima participación, ya que a ellos se presentan prestigiosos vinos de todos los lugares del mundo.

Lo que sí queda claro es que los vinos manchegos están cada vez más presentes en las listas de galardonados en los certámenes nacionales e internacionales más importantes del mundo, lo que nos da una idea del extraordinario nivel que hoy por hoy está alcanzando la región, ya que ahora no se trata sólo de casos aislados, sino que cada vez son más las bodegas que pueden presentar vinos con suficientes garantías como para competir en calidad con cualquier otro, por muy prestigioso que éste sea.

Ganadores de los Premios Zarcillo: Señorío de Guadianeja Reserva Especial 1999. Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

Casa Don Juan 2003. Cooperjúcar, S.C.L. de Sisante (Cuenca).

Ojos del Guadiana Crianza 2001. Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

Palacios Reales Syrah 2004. Bodegas Verdúez, S.A.T. Villanueva de Alcardete (Toledo).

Viñas de Riboche Tempranillo 2004. Coop. El Remedio de Santa Cruz de la Zarza (Toledo).

FRANCIA TAMBIÉN RECONOCE EL BUEN HACER DE NUESTRAS BODEGAS

Los vinos de la Denominación de Origen también han triunfado en la edición de este año del prestigioso certamen internacional "Challenge du Vin", que se viene desarrollando desde hace casi 30 años y que este año ha contado con una participación de más de 5.000 muestras de vino y otras bebidas espirituosas de una treintena de países diferentes.

En conjunto, las bodegas manchegas han obtenido 4 medallas de oro y tres de bronce en este certamen, que es probablemente el concurso internacional más importante de Francia y cuyo jurado está compuesto por catadores, que básicamen-

te son enólogos y sumilleres de prestigio, aunque también participan algunos aficionados que pertenecen a clubs de cata o que poseen la certificación universitaria de enología, con el fin de que el panel de cata sea lo más representativo posible de los gustos del consumidor final.

GANADORES EN EL CHALLENGE DU VIN

MEDALLAS DE ORO:

- **Yugo Airén 2004.** Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
- **Allozo Reserva Tempranillo 1999.** Bodegas Centro Españolas Tomelloso (Ciudad Real).

• Yuntero Selección Reserva 2000.

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

• Estola Gran Reserva 1996.

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

MEDALLAS DE BRONCE:

• Castillo de Benizar Rosado 2004.

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

• Yugo Rosado 2004.

Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).

• Condesa de Leganza Crianza

Tempranillo 2000. Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo).

siguen cosechando éxitos

NUEVE DE LOS DIEZ FINALISTAS EL CONCURSO "JOVEN AIRÉN" ERAN DE LA D.O. "LA MANCHA"



Los resultados alcanzados por los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" en el concurso "Joven Airén 2004", organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, han sido extraordinariamente buenos, alcanzando las Medallas de Oro y Bronce, y dejando constancia de la excelente calidad de los vinos Airén que se están elaborando actualmente dentro de nuestra Denominación de Origen.

La Medalla de Oro correspondió a la marca "MUNDO DE YUNTERO", un vino elaborado con uvas procedentes de cultivo ecológico de la Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real), mientras que el Bronce fue para "REZUELO", comercializado por la Cooperativa Nuestra Señora del Espino de Membrilla (Ciudad Real).

La entrega de premios, presidida por la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, se celebró el día 28 de abril en el Hotel-Convento de Santa Clara y contó con la presencia de numerosas personalidades de la vida política y empresarial de nuestra región, así como de las principales bodegas de la zona.

Es importante reseñar que la Consejería de Agricultura realizará una campaña

promocional de los vinos ganadores. También conviene recordar que 9 de los 10 finalistas del concurso han sido vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA", una prueba más, que viene a corroborar la altísima calidad de nuestros vinos y recompensa el enorme esfuerzo hecho desde las bodegas acogidas a la Denominación de Origen y desde el Consejo Regulador para que nuestros vinos estén, sin complejos, entre los más prestigiosos del mundo, algo que sólo puede extrañar al que ignora la realidad actual de los vinos de calidad manchegos.

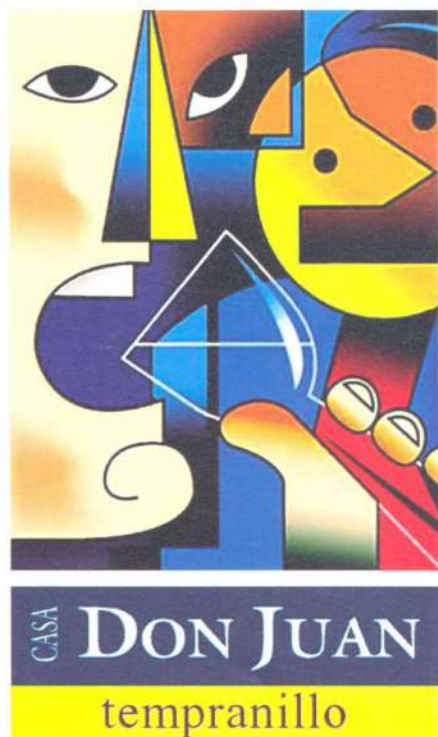


El resto de vinos finalistas de la Denominación de Origen "LA MANCHA" son:

- **Altilares:** Coop. Vinícola San José de Herencia (Ciudad Real).
- **Galán de Membrilla:** Coop. Nuestra Señora del Rosario de Membrilla (Ciudad Real).
- **Jamardín:** Coop. San Fernando de Los Hinojosos (Cuenca).
- **Grumier:** Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo).
- **Señorío de Zocodover:** Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla (Toledo).
- **Vegagil:** Bodegas Trinidad Fuentes García de Castellar de Santiago (Ciudad Real).
- **Yugo:** Coop. Cristo de la Vega de So-cuéllamos (Ciudad Real).

El Jurado de este concurso, cuya cata final tuvo lugar el pasado día 16 de febrero en Tomelloso, estuvo compuesta por representantes cualificados de la prensa especializada, los enólogos, sumillers y expertos de los Consejos Reguladores. Además, todas las muestras han sido analizadas en laboratorios oficiales para asegurar que cumplen con la legislación vigente y los servicios técnicos de la Consejería de Agricultura se cercioraron de que correspondían a vinos varietales Airén, la más extendida en nuestra región.

Cooperjúcar entra en el monopolio noruego y Bodegas Ayuso obtiene la medalla de plata en el MONDIAL DU ROSE



El vino "Casa don Juan Tempranillo 2004" de Cooperjúcar de Sisante (Cuenca), que ha sido uno de los ganadores del concurso del monopolio finlandés y ha obtenido 88 puntos en la calificación la revista Sibaritas, resultado elegido mejor joven de España en la relación calidad-precio.

Además, según indicó su director de exportación, Joaquín Parra, la bodega está preparando el desembarco de este vino, que será catado por Robert Parker esta semana, en el mercado americano, donde tienen unas ventas mínimas garantizadas de 150.000 botellas.

Por otro lado, el vino "Castillo de Benizar Rosado Cabernet Sauvignon 2004" de Bodegas Ayuso, S.L. ha obtenido la medalla de plata en el "Mondial du Rosé", una competición auspiciada por la renombrada Asociación de Enólogos de Francia.

Este logro se suma a la medalla de oro obtenida recientemente por el "Estola Gran Reserva 1996" en el "Challenge Internatinal du Vin" este mismo año y a otros muchos obtenidos por esta conocida bodega familiar de Villarrobledo, equipada con la última tecnología y contando con uno de los parques de barricas más importantes de la región, que supera las 10.000 unidades, además de una línea de embotellado con capacidad para 15.000 botellas/hora.



CATA DE VINOS MANCHEGOS PARA LA GUÍA PEÑÍN

El pasado día 17 de junio, José Peñín, autor de la prestigiosa y ya veterana "Guía de los Vinos de España" cató, junto con su equipo, unos 240 vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA" en las instalaciones del Consejo Regulador, para incluirlos en el próximo número de su publicación.

Pese al alto número de vinos catados, hay que tener en cuenta que por problemas de tiempo no pudo catar todos los vinos acogidos, quedándole aún por valorar muchas otras, ya que también habría que sumar los vinos que las bodegas inscritas en la D.O. "LA MANCHA" remiten a la sede de la Guía Peñín en Madrid, lo que elevaría el número a más de 500 muestras.

Este importante catador y vinógrafo valoró positivamente los vinos blancos de



la variedad airén de la campaña 2004, de los que dijo que le habían sorprendido muy gratamente, ofreciendo resultados incluso más interesantes que los de la variedad Macabeo.

Por lo que se refiere a los tintos jóvenes, afirmó que, en términos generales, esta-

ban bien en nariz, pero que tenían ciertas notas vegetales, propias de vendimias algo adelantadas por temor a obtener demasiado grado.

Donde Peñín percibió un avance mayor fue en los vinos con crianza en barrica, ya que en La Mancha hay cada vez más armonía de la madera con el vino, sin que el roble se coma al vino, lo cual es muy importante

Por último, el vinógrafo destacó que la calidad en La Mancha ha crecido a pasos agigantados por las grandes mejoras tecnológicas de las bodegas y cooperativas de siempre, y también por la aparición de nuevas marcas que se incorporan al mundo del vino sin lastres y sin complejos, lo cual es una muestra de las Denominación de Origen.

FENAVIN se cierra con un balance muy positivo para las bodegas manchegas

Miles de profesionales de todos los países del mundo tuvieron la oportunidad de conocer la realidad actual de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha" a través de la Feria Nacional del Vino, que tuvo lugar en Ciudad Real del 9 al 12 de mayo en el Recinto Ferial de esta ciudad.

Según las opiniones de los directores comerciales de algunas de las cerca de 80 bodegas manchegas que contaron con stand propio en la citada feria, el balance fue muy positivo, ya que hubo numerosos contactos comerciales que abren esperanzas para futuras operaciones, muchas de ellas en terceros países, ya que en FENAVIN ha sido numerosísima la presencia de importadores de toda Europa, Estados Unidos y el Sudeste Asiático.

Además, el Consejo Regulador también estuvo presente en la feria con



un stand situado en el Pabellón Central (Virgilio) en el que participaron 8 bodegas, que contaron con un espacio propio de exposición para atender al público de forma individualizada.

En definitiva, parece claro que FENAVIN, que es una iniciativa impulsada por la Diputación Provincial de Ciudad Real, se ha consolidado definitivamente en esta tercera edición, convirtiéndose en un escaparate ideal para que los vinos de calidad de esta Zona de Producción muestren sus excelentes cualidades ante los principales distribuidores de vino mundiales y gran parte de los restauradores de nuestro país.



Listado de bodegas de la D.O. LA MANCHA que asistieron a FENAVIN en el stand del Consejo:

1. Bodegas Isla de Villarta de San Juan (Ciudad Real).
2. Bodegas Montalvo Wilmot de Argamasilla de Alba (Ciudad Real).
3. Bodegas Símbolo, Soc. Coop. de C-LM Ntra. Sra. de Criptana de Campo de Criptana (Ciudad Real).
4. Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).
5. Coop. Ntra. Sra. de Peñarroya de Argamasilla de Alba (Ciudad Real)
6. Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca)
7. Coop. Sto. Niño de la Bola de Las Mesas (Cuenca)
8. Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).

Los Premios a la Calidad alcanzan la mayoría de edad

La D.O. La Mancha también celebró el XV Concurso a la Presentación

La entrega de premios del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA", enmarcado en los actos que bajo el nombre "El Vino y la Cultura" organiza regularmente la citada Denominación de Origen, se ha convertido en una cita inexcusable para todos aquellos interesados en conocer la realidad actual de los vinos de esta Zona de Producción, ya que en él tomaron parte 631 muestras procedentes de las cerca de 200 bodegas que comercializan vino embotellado con D.O. LA MANCHA, lo que lo convierte en uno de los certámenes de mayor participación de los que se celebran en nuestro país.

En total, han participado en este concurso 160 vinos blancos, 52 rosados, 210 tintos, 125 crianzas, 53 reservas, 18 grandes reservas y 13 espumosos, de los que 80 pasaron a la cata final, realizada el pasado día 26 de mayo en la sede



del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan.

La ceremonia de entrega premios, que tuvo lugar en el mismo lugar el pasado día 14 de junio, contó con la presencia de numerosos representantes de bodegas inscritas, periodistas y personas vinculadas con el mundo del vino, así como de autoridades de la talla

del consejero de presidencia de la Junta de Comunidades, Máximo Díaz Cano, y la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, quienes acompañaron en la mesa presidencial al presidente de la D.O. "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, y el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo.

Entre el resto del público también estaban los delegados de agricultura de Ciudad Real y Cuenca, Esteban Esquinas y Rodrigo Molina, respectivamente, el director general de Mercados Alimentarios, Federico López, el presidente de la Fundación "Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos", Rafael Torres; el alcalde de Campo de Criptana, Santiago Lucas Torres; y el diputado regional y gran exporto en temas agrarios, Antonio Salinas.

En la XVIII edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados,



de Vinos Embotellados



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

En los discursos previos a la entrega de premios, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen felicitó a las bodegas ganadoras y mostró su satisfacción por el nivel alcanzado por los vinos en la edición de este año, lo que unido al alto número de participantes da una idea de la salud que actualmente tiene el sector, que ya ha apostado decididamente por la calidad y que sólo necesita seguir mejorando la comercialización y duplicar el número de botellas vendidas, para conseguir una situación acorde a la calidad de los vinos manchegos actuales.

Posteriormente, la consejera de Agricultura comentó que el proceso de transformación del Consejo en Interprofesional va a buen ritmo y confía en que esté finalizado para la próxima campaña.

Por último, Máximo Díaz Cano, reiteró el compromiso de la Junta de Comunidades con el Consejo Regulador "La Mancha" y con el sector vitivinícola, tanto si la coyuntura comercial es buena, como sucede actualmente con los vinos manchegos, como si se viviesen tiempos peores, ya que el gobierno regional es consciente de la importancia del mundo del vino en nuestra región.



XVIII CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"

GRUPO DE VINOS BLANCOS

1. **"ARTERO"**. Cosecha 2004 (Macabeo). Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).
2. **"SEÑORÍO DE ZOCODOVER"**. Cosecha 2004 (Airén). Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla (Toledo)
3. **"TOMILLAR"**. Cosecha 2004 (Airén – Fermentación en barrica). Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS ROSADOS

1. **"SEÑORÍO DE GUADIANEJA"**. Cosecha 2004 (Garnacha). Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
2. **"VIDAL DEL SAZ"**. Cosecha 2004 (Tempranillo). Bodegas Vidal del Saz de Campo de Criptana (Ciudad Real).
3. **"CASTILLO DE ALHAMBRA"**. Cosecha 2004 (Garnacha). Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS TINTOS

1. **"PICORZO"**. Coop. Santo Niño de la Bola de Las Mesas (Cuenca).
2. **"FINCA ANTIGUA"**. Cosecha 2004 (Syrah). Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca)
3. **"VEGA CÓRCOLES"**. Cosecha 2004 (Tempranillo). Bodegas LaHoz de Socuéllamos (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

1. **"QUIÓN DE ROSALES"**. Cosecha 2002 (Tempranillo). Coop. La Humildad de El Toboso (Toledo).
2. **"OJOS DEL GUADIANA"**. Cosecha 2001 (Tempranillo). Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

3. **"FINCA CERRADA"** Cosecha 2002 (Tempranillo-Cabernet-Syrah). Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

1. **"FINCA ANTIGUA"**. Cosecha 2001 (Merlot-Cabernet-Syrah). Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).
2. **"VARONES"**. Cosecha 1998 (Tempranillo). S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).
3. **"CONDESA DE LEGANZA"**. Cosecha 1995 (Tempranillo). Bodegas Leganza, S.L. de Quintanar de la Orden (Toledo).

GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

1. **"YUNTERO"**. Cosecha 1998 (Cabernet Sauvignon/Tempranillo). Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).
2. **"SEÑORÍO DE GUADIANEJA"** Cosecha 1993 (Tempranillo). Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
3. **"ALLOZO"**. Cosecha 1998 (Tempranillo). Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

1. **"ALCARDETE"** (Brut). Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo).
2. **"CANTARES"** (Extra Brut). Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
3. **"GOTAS DE PLATA"** (Brut). Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).

XV CONCURSO A LA PRESENTACIÓN DE VINOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN "LA MANCHA"

Además de premiar a los mejores vinos embotellados, también se celebró la entrega de Premios del XV Concurso a la Presentación de la Denominación de Origen "LA MANCHA", en el que se eligió la botella mejor presentada de los tres tipos de vino que comercializa la D.O. (Blanco, Tinto y Rosado), así como el mejor conjunto de botellas de una bodega acogida.

El número de botellas participantes fue el mismo que en el caso del concurso a la calidad, ya que era un certamen en el que tomaban parte todos los vinos embotellados, y el Jurado de este concurso, que también se reunió el pasado día 26 de mayo en la sede del Consejo, estuvo compuesto por representantes de empresas de Artes Gráficas (especialistas en diseño de etiquetas), la Publicidad y el Marketing.

Por último, recordar que tanto este concurso como el de embotellados contaron con la presencia de un notario, que dio fe de las calificaciones otorgadas por cada uno de los jurados.

PREMIOS A LA BOTELLA MEJOR PRESENTADA

Categoría de Vinos Blancos:

"MONTE DON LUCIO". Cosecha 2004. (Macabeo). Finca La Blanca, S.L. de Puebla de Almoradiel (Toledo).

Categoría de Vinos Rosados:

"VIDAL DEL SAZ" Cosecha 2004 (Tempranillo). Bodegas Vidal del Saz de Campo de Criptana (Ciudad Real).

Categoría de Vinos Tintos:

"MONTE DON LUCIO" Reserva cosecha 2000. Finca La Blanca, S.L. de Puebla de Almoradiel (Toledo).

PREMIOS AL CONJUNTO DE BOTELLAS MEJOR PRESENTADO DE UNA MISMA BODEGA

"FINCA LA BLANCA, S.L." de Puebla de Almoradiel (Toledo).



Bodegas VIÑASORO S.L.

En Alcázar de San Juan

Bodega

Sala de Catas

Restaurante

Hotel

Convenciones

Bodas

Celebraciones ...



Teléfono Reservas: +34 926 55 05 09

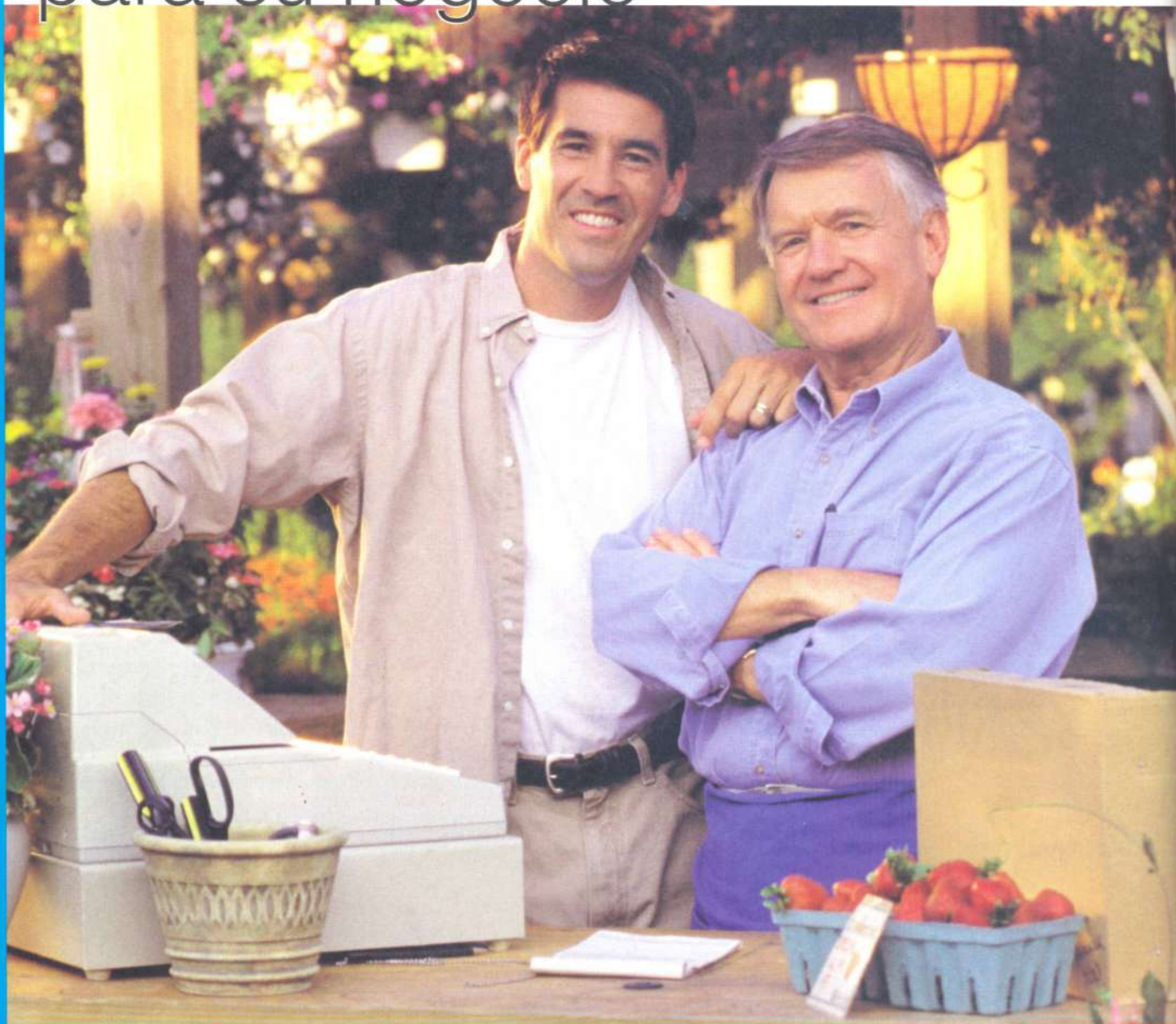
Fax: +34 926 54 48 58

Ctra. de Manzanares a Alcázar de San Juan - Km. 7

13600 Alcázar de San Juan - Ciudad Real

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

> La mejor protección para su negocio



Seguro Multirriesgo de Comercio



CAJA RURAL