

# Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 48, septiembre-octubre de 2005



**VENDIMIA 2005**

**VINO Y CINE**

**HISTORIA DEL  
VIÑEDO EN CLM (II)**



# AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



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
Festival de cine La D.O. colabora con el I Festival de Cine Europeo Vinos CLM	6
Los sectores opinan Renovación de convenios con la Diputación y Caja Madrid	8
Premios Quijote Premio al Consejo Regulador	9
Gastronomía/Restaurantes El Callejón	11
Nuestros Vinos Novedades	12
Colaboración UCLM El viñedo en la época del Quijote II	14
Vendimia La vendimia en La Mancha	16
Fiestas La vendimia y el vino	18
Conciertos Conciertos en La Mancha	20
Noticias de Bodegas Últimas novedades	21



## 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

# El vino y las campañas de Tráfico



El Ministerio del Interior ha trasladado a la Dirección General de Tráfico la petición del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", en la que la institución encargada de velar por la calidad de los vinos manchegos manifestaba su malestar por el spot publicitario de tráfico en el que se utilizaba una copa de vino y no otra bebida destilada para recomendar que no se tome alcohol a la hora de conducir.

La queja de la Denominación de Origen "La Mancha" fue secundada por la Consejería de Agricultura, cuya titular, Mercedes Gómez, remitió sendas cartas a la delegada del Gobierno en Castilla-La Mancha, María del Carmen Valmorisco, y a la Ministra de Agricultura, Elena Espinosa.

En la citada carta, Mercedes Gómez mostraba su respaldo al Consejo Regulador en su queja, solicitando que se realizaran las gestiones para que el Ministerio de Interior modificase el spot que realizaba la Dirección General de Tráfico y que pasaba por alto todo el esfuerzo realizado por el sector vitivinícola castellanomanchego por conseguir un producto cuya calidad es más reconocida cada día y cuyo consumo moderado es incluso beneficioso para la salud.

Además, desde instituciones como el Consejo Regulador o la propia Consejería de Agricultura siempre se velado por un consumo responsable del vino, evitando su ingestión antes de coger el volante. Pero no es justo que se señale al vino como un producto peligroso para la conducción por su contenido alcohólico, pasando por alto a otras bebidas de alta graduación cuyo consumo se ha incrementado muchísimo en los últimos años.

También hay que tener en cuenta que desgraciadamente el consumo de vino ha descendido en los últimos años en España, mientras que han ido aumentando los accidentes por culpa del alcohol paralelamente al consumo de destilados de alta graduación. Así que cada uno saque sus propias conclusiones.

Por último, insistir en que el vino forma parte de la dieta mediterránea desde tiempos inmemoriales y que tiene demostrados efectos beneficiosos para la salud, sobre todo a la hora de prevenir enfermedades cardiovasculares, tal y como se aprecia en la conocida "paradoja francesa", que justifica que los franceses tengan menos enfermedades coronarias que otros países centroeuropeos debido a que tienen un consumo de vino más alto.

También hay quien habla de que puede ayudar incluso a la prevención del cáncer, por la importante presencia del resveratrol (antioxidante) en los vinos tintos.

## Una **Asociación Turística Canaria** visita la zona de producción

El IV Centenario ha incitado a muchos viajeros a visitar La Mancha desde diferentes puntos de España. Una de las visitas más curiosas fue la de un grupo de turistas procedentes de la isla canaria de Lanzarote, que decidió realizar parte de la ruta del Quijote a Camello.



Los isleños no quisieron dejar de ver la sede del Consejo Regulador, donde pudieron disfrutar de unos frescos y afrutados blancos manchegos de la variedad Airén, que fueron muy elogiados por los canarios.

## XXI Día del Viticultor en Tomelloso

El pasado 26 de agosto ASAJA de Tomelloso celebró la vigesimoprimera edición del Día del Viticultor, enmarcada dentro de las fiestas del municipio.

A dicho acto, en el que se rindió homenaje por su labor en defensa del vino al presidente de la CEOE-CEPYME, José María Cuevas, asistieron, entre otros, el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda; el responsable nacional de ASAJA, Pedro Barato; el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas; el presidente regional de CEOE-CEPYME, Jesús Bárcenas; y el responsable de ASAJA en Tomelloso, Fernando Villena, quien también coordina los temas relacionados con la vitivinicultura en la organización agraria.



## Mundo Taurino

Tal y como ya sucediese con los Primeros Encuentros Taurinos de la D.O. LA MANCHA, el Consejo Regulador continúa su estrecha colaboración con el mundo taurino a través de diferentes actividades.

Bajo el lema **"El Vino que apoya la Fiesta de los Toros"**, el Consejo Regulador ha distribuido vino a los diestros participantes en diferentes Ferias de importancia nacional.

Los primeros toreros en conocer de primera mano las virtudes de los vinos manchegos fueron los que participaron en los festejos de Almería, ya que cada uno de ellos, junto con todos los miembros de su cuadrilla, recibió como obsequio una botella con la etiqueta genérica de la D.O.

Posteriormente, en la Feria de Albacete, que probablemente tiene los festejos taurinos más destacados de toda Castilla-La Mancha, los toreros también podrán disfrutar de los vinos de calidad de La Mancha. Por último, la Denominación de Origen también colaborará en los festejos de Salamanca, que se inician el próximo día 11 de septiembre.

Mencionar también que estas colaboraciones se han hecho a través del Hotel San Antonio en el caso de la Feria de Albacete y de la cadena Vincci en las de Almería y Salamanca.

## Fallece Manolo Vázquez

El pasado 14 de agosto falleció el diestro Manolo Vázquez a la edad de 75 años y tras una larga enfermedad.

El torero sevillano, conocido por ser "el hombre que puso el toro de frente, ya que no limitó el momento inicial de sus pases con la muleta, sino que la mantuvo hasta el final, ahogando el remate del mismo" fue homenajeado por el Consejo Regulador el pasado día 6 de mayo en un acto que supuso el punto culminante de los Encuentros Taurinos de la D.O. LA MANCHA.

Manolo Vázquez fue nombrado **"Caballero Andante del Toreo"** por su largo y brillante caminar en los ruedos y en la vida. Dicho evento 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.





## Mundialito en Ciudad Real

La celebración del Mundialito «IV Centenario del Quijote», que se disputó en Ciudad Real, Puertollano, Daimiel y Miguelurra también contó con la D.O. LA MANCHA, que ofreció una botella de vino de regalo en la presentación a los representantes de los equipos y a la prensa.

Tal y como indicó el viceconsejero de Deportes de la Junta de Comunidades, Francisco Javier Martín del Burgo, se trató de uno de los eventos deportivos más importantes de los que se han celebrado en la provincia de Ciudad Real a lo largo del presente año, ya que sus directores, Pato Clavet y Manolo Sanchís, fueron capaces de reunir a equipos sub 17 de la talla del Real Madrid, Barcelona, Albacete, Oporto (Portugal), Juventus (Italia), Anderlecht (Bélgica), Boca Juniors (Argentina), Pumas (México), Kadji Sports (África), Tokio (Japón), la selección de China y el Corinthians (Brasil), equipo que sustituyó a última hora al Santos.

## Cáritas de Albacete repartirá el peso en vino de la Mancha en su tradicional tómbola

El Consejo Regulador ha colaborado con la Tómbola anual de Cáritas de Albacete, ofreciéndole a esta institución benéfica la posibilidad de que conceda a seis personas su peso en vino como premio, habiendo puesto el límite de 95 kilogramos de peso en cada caso.

En conjunto, se ofreció un máximo de 8 cajas de 12 botellas por premiado. Además, el lote de vinos estuvo compuesto por botellas de diferentes bodegas acogidas, incluyéndose todos los tipos (blancos, rosado y tintos jóvenes; crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos).

## Promoción de los alimentos de Castilla-La Mancha



Como en otros muchos eventos que se han sucedido a lo largo de 2005, el Cuarto Centenario de la publicación del Quijote también ha servido de excusa para que entre los días 14 y 27 de julio tuviera lugar una importante campaña de promoción de los Alimentos de Castilla-La Mancha en los diferentes centros comerciales de Hiperacor, pertenecientes al grupo de El Corte Inglés, que sin duda ha servido para mejorar la imagen de nuestros productos en una de las principales redes de venta de nuestro país.

Por dicho motivo, las consejeras de Economía y Agricultura de Castilla-La Mancha, María Luisa Araujo y Mercedes Gómez, respectivamente, asistieron al acto inaugural de esta quincena dedicada a los alimentos de la región, entre los que los vinos de la Denominación de Origen La Mancha tienen una presencia destacada, por lo cual no es extraño que entre los vinos participantes hubiese 13 de la citada D.O. —cada marca pertenecía a una bodega distinta— y que también estuviese presente su presidente, Gregorio Martín Zarco, que acudió acompañado por el secretario y el responsable de prensa del Consejo Regulador, Alfonso Alonso y Ángel Ortega, respectivamente.

## en los Centros HIPERCOR

En definitiva, se ha tratado de una interesante oportunidad para los vinos manchegos, que ha podido demostrar su enorme calidad a consumidores que aún desconocían sus virtudes, lo que sin duda es un paso previo para afianzar aún más su presencia en todo el territorio nacional, mejorando en su presencia en ciudades como Madrid, Barcelona, Sevilla, Valencia y otras muchas donde Hiperacor está establecida.

Lista de marcas y bodegas de la D.O. presentes en la campaña:

- Amigo Sancho. Coop. San Isidro de Pedro Muñoz (Ciudad Real).
- Carolus y Quixote Brut Nature. Viñedos y Reservas, S.A. de Villanueva de Alcardete (Toledo).
- Casa Don Juan. Cooperjúcar, S.C.L. de Sisante (Cuenca).
- Castillo de la Muela. Coop. Ntra. Sra. de la Muela de Corral de Almaguer (Toledo).
- Don Octavio. Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo (Albacete).
- Finca Los Trenzones. Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Isla Oro. Bodegas Isla, S.L. de Villarta de San Juan (Ciudad Real).
- Puente de Rus. Coop. Ntra. Sra. de Rus de San Clemente (Cuenca).
- Quatrocientos Aniversario del Quijote. Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
- Oristán. Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).
- Vidal del Saz. Bodegas Vidal del Saz de Campo de Criptana (Ciudad Real).
- Wilmot. Bodegas Montalvo Wilmot de Argamasilla de Alba (Ciudad Real).
- Yuntero. Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

# La Denominación de colabora con el I Festival de



**E**l pasado 14 de septiembre, tuvo lugar en la sede del Ministerio de Cultura en Madrid la presentación de la programación del "I Festival de Cine Europeo Vinos de Castilla La Mancha", que se celebrará en La Solana (Ciudad Real) entre el 18 y 24 de septiembre de 2005.

En dicho acto, el presidente de la Fundación Lumière, Antonio Mayoralas Moreno, comentó las características más importantes del Festival, que en lo que se refiere a programación está coordinado por Valérie Bonin, mientras que Araceli Vega es la responsable de las jornadas de cine infantil y Eduardo Cardoso dirigirá del taller de documentales dirigido a los jóvenes.

Posteriormente, el Director General de Mercados Alimentarios, Federico López, afirmó lo enormemente positivo que resulta la unión entre vino y cine, puesto que ambos sirven de evasión y producen alegría.

Al finalizar la presentación, todos los asistentes pudieron disfrutar de un cóctel ofrecido el prestigioso restaurador Mario Sandoval, acompañado por los vinos de las distintas denominaciones de origen castellanomanchegas. De hecho, también hay que destacar que en el acto, además del presidente de la D.O. LA MANCHA, hubo representantes de los Consejos de Valdepeñas, Vinos de Uclés o la Ribera del Júcar.

En muestra de su apoyo al certamen, también estuvieron presentes actores como María Isbert, que además será homenajeada en el Festival, Marujita Díaz, Esperanza Roy, Lidia San José, Tony Isbert, Saturnino García, Rosa Campillo y Lucía Lapiedra; así

como el director de cine Javier Aguirre y el director de fotografía Tote Trenas.

También estuvieron presentes el presidente de la Fundación Lumière, como ya se ha citado anteriormente, y otros los otros organizadores del Festival: el Ayuntamiento de la Solana (Ciudad Real) y el Consejo Regulador "La Mancha", que el pasado 6 de junio firmaron un convenio de colaboración en la sede de esta última institución en Alcázar de San Juan.

En dicho acto, tanto el Ayuntamiento como el Consejo daban su apoyo a la organización del I Festival de Cine Europeo "Vinos de Castilla-La Mancha", que pretende convertirse en una referencia para el mundo del cine en la región.

Tal y como indicó el presidente de la Fundación Lumière, aunque en un principio estaba previsto que el Festival se celebrara en junio, finalmente se decidió retrasarlo hasta septiembre con el objetivo de hacerlo coincidir con la vendi-

*Es el primer  
Festival que une  
el Vino y Cine  
en Europa*

# Origen “La Mancha”

## Cine Europeo Vinos de Castilla-La Mancha

mia manchega y darle así un sentido aún mayor a su nombre: “Vinos de Castilla-La Mancha”.

Antonio Mayoralas comentó que, pese a que uno de los objetivos principales del Festival serán las “Jornadas de cine en educación y valores”, dedicadas a unos 6.000 escolares de los 15 pueblos que componen la comarca del Alto Guadiana-La Mancha, el vino será sin duda el principal protagonista, ya que el certamen pretende ser una herramienta mediática que promocióne los vinos de la región, siendo el único de estas características que se organiza en nuestro país e, incluso, en toda Europa, ya que en Estados Unidos existe el Festival de Cine “Tierra de Vinos” de California (Wine Country Film Festival) con el que se ha hermanado el certamen manchego. No en vano, se proyectarán varias películas con alusiones al mundo del vino.

Por último, el presidente de la Fundación Lumière comentó que se proyectarán unas 60 películas, documentales y cortometrajes, aunque todavía no se sabe cuántos filmes lo harán en la fase de concurso.

Por su parte, el alcalde de La Solana, Diego García Abadillo, agradeció al Consejo que cediese sus instalaciones para la firma de este convenio, positivo para la unión entre la Cultura del Vino y el Cine. García Abadillo también invitó a todas aquellas personas de la región que lo deseen a que se acerquen por su pueblo durante los días del Festival, ya que el ayuntamiento de La Solana ha ofrecido gustosamente sus instalaciones, muy adecuadas para la organización de un evento de estas características.

Finalmente, el presidente del Consejo, Gregorio Martín-Zarzo, mostró su satisfacción porque

Fundación Lumière pusiese en marcha acciones que ayudasen a mejorar el conocimiento de los vinos de nuestra región, que deben reforzar su promoción en todos los campos en los que les sea posible, algo de lo que el Pleno del Consejo Regulador está completamente convencido, tal y como prueba el hecho de que este año se hayan organizado unos encuentros taurinos, se vayan a convocar concursos de pintura, fotografía, literatura y hostelería bajo el nombre genérico de Premios “Vino y Cultura”, o se colabore en este festival cinematográfico.

Mencionar también que a mediados de julio se produjo una reunión entre los organizadores del Festival y los Consejos Reguladores de Castilla-La Mancha, con el fin de unificar criterios a la hora de plantear los diferentes actos relacionados con el vino que se realizarán en el certamen.





## El Consejo Regulador renueva sus convenios con la Diputación de Ciudad Real y Caja Madrid



El pasado día 16 de septiembre tuvo lugar la firma del Convenio de Colaboración entre la Diputación de Ciudad Real y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

En dicho acto, la Diputación se comprometió a aportar 40.000 euros para el apoyo y organización de ferias, misiones comerciales, presentaciones y acciones formativas, además de otro tipo de acciones encaminadas a promocionar el vino de la Denominación de Origen.

El Convenio, que se ratificó en la Diputación, fue firmado por el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, y el presidente de la Diputación Pro-

vincial de Ciudad Real, Nemesio de Lara, si bien, por parte de la Diputación también estuvo el gerente de FENAVIN, Manuel Juliá, y por el Consejo asistió su secretario, Alfonso Alonso.

Martín Zarco agradeció a la Diputación el apoyo prestado a la Denominación de Origen y aseguró que todas estas ayudas se están aprovechando al máximo en los distintos actos que el Consejo Regulador organiza para promocionar los vinos de calidad de LA MANCHA.

Por su parte, el presidente de la Diputación de Ciudad Real puso de manifiesto el compromiso de esta institución con el sector del vino, que tan importante es para la provincia y para toda la región castellano-manchega, tal y como demuestra la consolidación de FENAVIN, una feria nacional que ha alcanzado enorme éxito en sus tres ediciones y que está consiguiendo afianzar "la Cultura del Vino" en los consumidores.

Por otro lado, ese mismo día, los representantes del Consejo se desplazaron hasta la sede de Caja Madrid en Ciudad Real, donde firmaron la renovación del convenio iniciado hace dos años.

Por parte de Caja Madrid, el encargado de firmar fue Jacinto Nieto-Márquez Noblejas, director de zona, con quien el presidente del Consejo también comentó asuntos de interés para ambas instituciones, destacando el ofrecimiento de Caja Madrid para acoger en las salas del "Espacio para el Arte Aranjuez" su patrimonio artístico, compuesto por las pinturas y las fotografías adquiridas a lo largo de los últimos 12 años en los concursos organizados por el Consejo Regulador.

# La Asociación "Ciudad Real 2000"

## premia al Consejo Regulador "La Mancha"



El presidente del C.R.D.O. "La Mancha" fue investido "Caballero Andante" el pasado día 13 de agosto por parte de la Asociación Cultural "Ciudad Real 2005" en el auditorio La Granja de la capital manchega, donde tuvo lugar la XII edición de la Ceremonia de Investidura de Damas y Caballeros Andantes.

Además, el Consejo Regulador tuvo el orgullo de contar como padrino con el actual presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha, Fernando López Carrasco, una persona muy comprometida con el sector vitivinícola de la región, ya que no en vano fue consejero de Agricultura durante muchos años.

El motivo del premio, tal y como expresó el secretario de la Asociación, Joaquín Muñoz Coronel, ha sido la gran labor de difusión del Quijote que ha realizado el Consejo Regulador "La Mancha", ya que esta institución ha estado desde sus inicios muy implicada con el ilustre personaje cervantino, porque desde la Denominación se ha reivindicado el origen manchego

con orgullo, motivo por el cual se seleccionó un logotipo en el que aparece la figura del hidalgo manchego cabalgando sobre Rocinante, que es sin duda la mejor carta de presentación de nuestra tierra y también de sus vinos.

A lo largo de la historia del Consejo ha sido el mucho el vino que se ha comercializado con el marchio de calidad. Tanto, que no es exagerado decir que la cifra ha rondado los 2.000 millones de botellas de 75 cl. en los últimos 33 años, lo que también supone que la figura del Quijote se ha re-

producido 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.

El resto de premiados fueron la consejera de Economía de Castilla-La Mancha y presidenta de la Sociedad Don Quijote 2005, María Luisa Araujo; el presidente de Paradores Nacionales, Antoni Costa; el catedrático y prestigioso cervantista, Carlos Alvar; el compositor José Luis Tierno; el ex subdelegado del Gobierno, Jaime Lobo; y el juez de menores, Emilio Calatayud.

Señalar también que con anterioridad a la ceremonia de investidura, tuvo lugar una recepción por parte del alcalde de Ciudad Real, Francisco Gil-Ortega, en el patio del Museo López-Villaseñor, donde el primer edil ciudarraleño felicitó a los nuevos caballeros y damas, haciéndoles entrega de una reproducción de la Carta Puebla fundacional de la ciudad en el 750 aniversario de su creación.





# PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPOSITOS EN ACERO INOX.



Vinificadores Automáticos



Vinificadores Rotativos



Depósitos para Aceite

Crta. Tomelloso, Km. 1,8 - 02600 VILLARROBLEDO (Albacete)  
Tlf: 902 141 533 Fax: 967 145 875  
E-mail: [comercial.parcitank@polalsa.com](mailto:comercial.parcitank@polalsa.com)  
Web: [www.polalsa.com](http://www.polalsa.com)

## MÁS IDEAS, MÁS MEDIOS

Lozano amplia su estudio fotográfico a 750 m<sup>2</sup>



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





## “El Callejón” de Albacete



**E**l restaurante el Callejón (Tlf: 967 211 138) es un local con tradición en la capital albaceteña, que además de caracterizarse por su ambiente taurino y sus salones reservados, está especializado en comida típica manchega.

Uno de sus salones debe su nombre al primer matador de toros de Albacete, Pedrés, que tomó la alternativa en dos ocasiones, los siglos XIX y XX pero hay muchos más rincones y comedores dedicados a la tauromaquia en este local

En “El Callejón” encontramos deliciosos platos típicos de la gastronomía manchega y mediterránea, que van desde los exquisitos entrantes, hasta los

pescados más frescos o carnes de nuestra tierra, terminando con los más singulares postres.

Por citar algunas de sus múltiples especialidades, destacamos *el Bacalao Marinado, Foie de Oca con Uvas Pasas al Pedro Ximénez, Perdiz Escabechada, Habas fritas con chopitos, Chuletillas de Lechal a la brasa, Bacalao al Horno, Lubina a la Espalda Cogote de Merluza al Horno, Lubina Arco Iris, Caldereta de Bogavante (Mínimo 2 personas),*

*Arroz con Bogavante, Estofado de Rabo de Buey, Codillos de Cordero Estofados, Costillar de Lechal al Horno.*

Todo esto acompañado de los mejores vinos, predominando en su carta los que tienen D.O. LA MANCHA, como las marcas Añil, Estola, Torre de Gazate, Castillo de Benizar, Juan José (T. Filoso), Arboles de Castillejo, Casa Gualda, Casa Gualda Cabernet, Casa Antonete, Gran Oristán y Señorío de Guadianeja.



### Costillar de cabrito al horno (4 personas)

**Ingredientes:** 2 bandas de chuletas de cabrito lechal, 40 cl. de aceite oliva, 8 dientes de ajos, perejil, 1/2 litro de vino blanco, sal, pimienta molida, agua, 4 patatas y 2 pimientos rojos.

**Elaboración:** se trocea cada banda en cuatro trozos, salpimentando el cabrito y metiéndolo al horno con el aceite y la parte de la piel hacia abajo. Cuando esté dorado, damos la vuelta y añadimos el picadillo de ajo, perejil, vino blanco y agua. Lo vamos regando hasta que quede bien dorado y, finalmente, acompañamos con patatas asadas y pimientos.

Nueva Marca

**VIÑA DOL**

Bodegas Hermanos Alberca Martínez  
13610 Campo de Criptana (Ciudad Real)  
Tel: 926 562 330  
Fax: 926 563 073

**Crianza**

**Cencibel-Cabernet 2003**

**Fase visual:** color rojo rubí.  
**Fase olfativa:** aromas intensos, con complejos aromas de crianza.  
**Fase gustativa:** suave y cálido al paladar, siendo persistente en su final.



Nueva Reserva

**ORISTAN**

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



**Tempranillo-Cabernet 2001**

**Fase visual:** rojo cereza madura, de capa media alta.  
**Fase olfativa:** intenso y complejo, fruto de la conjunción de los recuerdos de frutas rojas con todo el aporte de vainilla, coco, café y tostados de la crianza en barricas.  
**Fase gustativa:** con poderosa estructura, es de tacto suave, redondo y pulido por su paso en botella de un año.



Nueva Presentación

**FINCA LOS TRENZONES**

Bodegas Leganza, S.A.  
45800 Quintanar de la Orden (Toledo)  
Tel: 925 564 452  
Fax: 925 564 021  
Correo electrónico:  
info@bodegasleganza.com  
Página web:  
www.bodegasleganza.com



**Syrah 2003**

**Fase visual:** color rojo rubí con reflejos muy vivaces.  
**Fase olfativa:** en nariz presenta toques tostados y de fruta negra madura.  
**Fase gustativa:** muy elegante en boca, con personalidad y potencia.

Nueva Marca

**VIÑA ORCE**

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

**Tempranillo-Syrah 2004**

**Fase visual:** Rojo cereza intenso, vivo y luminoso.  
**Fase olfativa:** aroma intenso muy afrutado, apreciándose frambuesas y lácteos.  
**Fase gustativa:** agradable en el paso de boca, donde repite la fruta. Final largo.



Nueva Marca

**VEGARDAL**

Hermanos Jerez Moraleda  
Callejón Río Cigüela, s/n  
13670 Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)  
Tel: 610 74 86 21  
Correo electrónico:  
pjmoraleda@terra.es



**Airén 2004**

**Fase visual:** color amarillo pálido.  
**Fase olfativa:** aromas florales y afrutados.  
**Fase gustativa:** destaca su frescura y armonía en boca.



Nueva Presentación

**DOÑA BERENGUELA**

Oleovinicola Campo de Calatrava  
Ctra. de Daimiel, 82  
13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)  
Tel: 926 870 098 - Fax: 926 870 098  
Correo electrónico: oleovinicola@terra.es

**Cencibel**

**Fase visual:** rojo cereza con ribete rubí.  
**Fase olfativa:** aromas limpios y agradables frutas silvestres, destacando su variedad.  
**Fase gustativa:** intenso, con paso de boca agradable y final muy largo.



Nuevo Crianza

**ESTOLA**

Bodegas Ayuso, S.L.  
Miguel Caro, 6  
02600 Villarrobledo  
Tel: 967 140 458  
Fax: 967 144 925  
Correo electrónico:  
comercialayuso@telefonica.net  
Página web:  
www.bodegasayuso.es



**Crianza 2002**

**Fase visual:** color cereza intenso.  
**Fase olfativa:** aroma fino y complejo de fruta madura sobre elegantes notas de aromas especiados.  
**Fase gustativa:** paladar potente y sabroso con perfecto equilibrio entre los matices frutosos y los adquiridos durante la crianza. Postgusto prolongado y excelente final.

Nueva Marca

**ALTILLARES**

Coop. San José  
Avda. de la Encarnación, 15  
13640 Herencia (Ciudad Real)  
Tel: 926 571 100 - Fax: 926 572 388  
Correo electrónico: sanjose85@hotmail.com

**Airén 2004**

**Fase visual:** color pálido amarillento y de presencia brillante.  
**Fase olfativa:** limpio e intenso, con un marcado aroma frutal.  
**Fase gustativa:** afrutado, destacando la manzana, que persiste largamente.



Nuevo Crianza

**CAMPO AMABLE**

Coop. Ntra. Sra. de la Paz.  
Ctra. Madrid-Alicante, Km. 99,8  
45880 Corral de Almaguer (Toledo)  
Tel: 925 190 269 - Fax: 925 190 268  
Correo electrónico:  
cooplapaz@hotmail.com  
Página web: bodegasaltovela.com



**Crianza**

**Tempranillo 2000**

**Fase visual:** de color rojo rubí con reflejos de cereza.  
**Fase olfativa:** aroma intenso y fino que recuerda la madera, donde ha tenido lugar su crianza.  
**Fase gustativa:** sabroso y armonioso en boca.



Nueva Varietal

**FINCA ANTIGUA**

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



**Merlot 2003**

**Fase visual:** rojo cereza de capa alta.  
**Fase olfativa:** aromas limpios a fruta madura, con notas de regaliz negro.  
**Fase gustativa:** paladar suave, con sabores bien integrados de fruta madura y especias. Final largo.



Nuevo Crianza

**DE NEIVA**

Coop. Ntra. Sra. de los Remedios  
C/ de la Cooperativa, 2  
45100 Sonseca (Toledo)  
Tel: 925 380 322  
Fax: 925 381 617  
Correo electrónico:  
coopremedios@terra.es



**Crianza 2001**

**Fase visual:** de color rojo rubí.  
**Fase olfativa:** intenso, con complejos aromas de crianza.  
**Fase gustativa:** suave y cálido al paladar, siendo persistente su final.

Nuevo Crianza

**PÉNDULO 2001**

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



**Crianza 2001**

**Fase visual:** rojo cereza cubierto con tonos granates.  
**Fase olfativa:** nariz compleja, con notas a cuero, cedro y especiadas.  
**Fase gustativa:** potente y con cuerpo, manteniendo una buena evolución en botella.

# El viñedo en Castilla-La Mancha en torno a la época del Quijote (2)



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

**T**odavía en el siglo XVIII la viña ocupaba las tierras que eran poco adecuadas para el cereal. Tierras que, junto con la inexistencia de arados con rejas profundas, llevaba a que el viñedo quedase anclado en los bajos rendimientos. Para aumentar su productividad no pocas veces se recurría a intercalar olivos y árboles frutales en las mismas parcelas. Parcelas normalmente de secano y plantadas sin orden ni regla. Sólo cuando eran de regadío solían estar cercadas y plantadas en hileras.

Los bajos rendimientos estaban estrechamente relacionados con la calidad de los suelos, siendo peor en los términos ubicados en lugares altos o montañosos. Si nos atenemos al ejemplo de la antigua

provincia de Toledo, comprobamos cómo eran generalizados los rendimientos altos en todo el partido de San Juan (La Mancha). También en el de Toledo había tres zonas dignas de ser destacadas: La Sagra, la comarca de Torrijos y al sur del Tajo la zona de Los Yébenes (Sonseca, Casalgordo, Ariagotas, Marjaliza y Los Yébenes). A veces las viñas suplantaron a los cereales. Parece sin embargo que esta práctica no fue demasiado frecuente pues ocupaban las tierras marginales o las nuevas roturaciones después del repliegue de los trigales a los suelos de mejor calidad. A medida que fue avanzando el siglo XVIII y aumentó la población, en ocasiones las vides fueron sustituidas por el cereal cuando estaban plantadas sobre buenas tierras. Sabemos gracias a Ramón Sánchez González que en algunos pueblos de la comarca de la Sagra toledana antes de finalizar la centuria ilustrada la cantidad de hectáreas dedicadas al viñedo no se correspondería con los rendimientos. En Riópar en 1786 se decía que, para tener tierra donde sembrar, *se han visto en la precisión de decepar la vega*. Además, es posible que muchas cepas fueran ya viejas y produjeran muy poca uva. Se desvirtuaría así esa antigua idea que aconsejaba tener cepas plantadas una generación antes: "viñas, las de tu padre; olivos, los de tu abuelo".

En general el viñedo aparecía en la época vinculado al cereal en las explotaciones agrarias al ser en este momento aquél –y sobre todo el trigo– el eje en torno al cual giraba la economía agrícola. Hablamos de una actividad orientada hacia el autoconsumo y la pequeña comercialización. Labradores, algunos sirvientes de labor y ganado e, in-

cluso, jornaleros tenían pequeñas viñas con las que completaban sus escasos ingresos. No faltaban, desde luego, grandes cosecheros, con unas extensiones limitadas para nuestra perspectiva actual, pero impresionantes para la época, como las 54 fanegas de viña, bajo una misma linde, plantadas con más de 40.000 vides de primera calidad que tenía don Juan Antonio Gijón en Valdepeñas.

Es obvio que muchos plantaban viñas en las escasas extensiones de su propiedad por ser más productiva que el cereal. Las ventajas del viñedo sobre el cereal radicaban en que ofrecía mayor seguridad y más alta rentabilidad, daba cosechas regularmente todos los años, exigía menos horas de trabajo al año, no dependía tanto de la coyuntura climática y no había que guardar parte de la cosecha para simiente. Otros beneficios adicionales eran los derivados como el vinagre o el aguardiente. Ahora bien, sus ingresos estaban basados en la reducción de gastos y de las inversiones necesarias (animales, paja, piensos, arado o salarios). Lo más frecuente es que se recurriera al trabajo familiar. Como el laboreo de las viñas era costoso, el utillaje más utilizado era la azada y el azadón. Además de que no todo el mundo tenía la posibilidad de disponer de animales de labor, se aducían razones técnicas. Gabriel Alonso de Herrera en 1513 decía que la viña «*si ser pudiese no querria ver arado, ni bestias dentro de ella, mayormente en las bajas, que las que están en árboles no reciben tanto daño*». En su caso, cuando se hacía, las labores eran con mulas. Éstas se desenvolvían mejor que los bueyes. Pero el resto de trabajos (la cava para plantar las



cepas, descalzarlas para facilitar la absorción del agua, limpiar las malas hierbas, la vendimia y finalmente cortar los sarmientos) era manual. Se ha solido relacionar el incremento del ganado mular con el aumento de las extensiones dedicadas a viñedo. Cronológicamente parece que coincidieron ambas realidades pero, por otro lado, la mula era un animal que, aunque se adaptaba a las labores de las nuevas extensiones, sólo participaba en fases muy determinadas como la labranza y el acarreo de la uva. En cambio, convenía sobre todo para la labor de las tierras de cereal salidas de los rompimientos.

Junto a otros factores, la expansión temprana del viñedo provocó numerosas tensiones entre agricultores y ganaderos, unos conflictos que a partir del siglo XVI se tradujeron en la necesidad de proteger y reglamentar su cultivo a través de las ordenanzas municipales. Reglamentos tan tempranos como los de Almodóvar del Campo, Argamasilla de Calatrava o Piedrabuena expresan sin embargo la contradicción que se vivía en la época al tratar de defender este cultivo con penas para los rebaños infractores mientras se defendían por otro los usos comunales. No hay que olvidar que el viñedo constituyó un

poderoso agente privatizador de tierras comunales convirtiéndose en un claro motivo de litigio entre agricultores y ganaderos. Además, el hecho de que las extensiones dedicadas a viñedo sirviesen muy poco para el pasto de los ganados menores (salvo la hoja tras la vendimia), hizo que la trilogía mula-viñedos-rompimientos fuese centro de ataques de los ganaderos y labradores-ganaderos defensores del buey-cereal-dehesa boyal.

En la dieta del período que estamos hablando no faltaba el vino blanco como medicina y el tinto como nutriente esencial, siendo empleado incluso en cataplasmas

cosméticas. Sobre la universalidad de su consumo, nada mejor para la mentalidad de la época que la respuesta dada en Campo de Criptana en las Relaciones Topográficas cuando se decía que: *"no hay diez mujeres que beban vino sino agua"*. Pero en este momento no existía un mercado de excedentes. El vino estaba muy condicionado al consumo interno de los pueblos. Sus precios dependían de la clase de uva, calidad y de la extensión plantada, pero era excepcional que alcanzaran los 20 reales la arroba. En promedio rondaban los 6 reales como se ha calculado para la provincia de Toledo a mediados del siglo XVIII. En este gran territorio sólo 55 pueblos carecían de viña, o estaba solapada con el olivar. Es decir, era muy raro que no hubiera poblaciones con parcelas de viña destinadas al consumo local. Pero en algunas comarcas se registraban mayores extensiones, dedicando su excedente al comercio. En el partido de Toledo destacaba la que tenía por centro a Mora, ocupando un amplio espacio que llegaba hasta Cuerva por el oeste y a Los Yébenes por el sur (Mora, Mascaraque, Ajofrín, Mazarambroz, Cuerva, Casalgordo, Los Yébenes); al norte del Tajo sobresalía la línea que iba desde Pinto-Valdemoro hasta Esquivias y Yeles, y en el de Ocaña los pueblos de la Mesa de su nombre (Ocaña, Dos Barrios, Yepes y Corral de Almaguer).



# LA VENDIMIA EN LA MANCHA

se ha caracterizado por la alta calidad de la

*LA RECOLECCIÓN SE HA ADELANTADO ENTRE 10 Y 15 DÍAS CON RESPECTO A UN AÑO NORMAL*

La vendimia en la Denominación de Origen "LA MANCHA" se inició a mediados de agosto en algunas bodegas manchegas, como la cooperativa "El Progreso" de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), que fue una de las primeras en iniciar la recolección del Cencibel o Tempranillo, que es la variedad tinta más abundante en La Mancha y en toda España.

Incluso anterior fue la recolección de algunas variedades blancas, como Chardonnay, la primera en cosecharse, seguida de otras como la Macabeo o la Sauvignon Blanc; así como la Moscatel de grano menudo y la Verdejo, pese a que estas dos últimas todavía no tienen una importancia significativa en lo que a cantidad de cosecha se refiere, puesto que la mayoría de las plantaciones son muy nuevas.

Lo que sí está claro es que este año ha habido un adelanto notorio en la maduración de la uva debido a la intensa sequía que ha afectado a todo el país y, con especial intensidad, a la región central. En general, se puede decir que la vendimia se adelantó unos diez días con respecto a una campaña normal, aunque en algunos casos el adelanto ha sido aún mayor.



Por otro lado, los primeros análisis de las uvas recogidas confirmaban la excelente calidad del fruto, lo que se ha debido a que no se ha desarrollado ninguna enfermedad en los viñedos manchegos, por lo que el estado sanitario del fruto fue muy bueno.

Además, pese a la intensa sequía (menos de 150 litros desde agosto de 2004 a agosto de 2005 en la comarca de Alcázar), que sí que ha afectado considerablemente a la cantidad, la maduración ha sido correcta, ya que las viñas se han mantenido verdes todo el verano gracias a que aún conservaban reservas del año anterior, que fue muy bueno en lluvias.

En cuanto a la variedad airén, que es la mayoritaria en la región, su recogida se generalizó a partir de la segunda semana del mes de septiembre, situándose su grado en torno a los 11,5o.

En el caso de la chardonnay, su graduación media ha estado entre 12,5 y 13 o Baumé, mientras que la de la macabeo ha oscilado entre 11,5 y 12 o, y la Sauvignon Blanc rondó los 13o.

Por lo que se refiere a la variedad Cencibel o Tempranillo, el grado fue de 13,5o; en la Garnacha 12o, la Merlot 13-13,5o y la Syrah 12,5o. En cuanto a la



## uva y un importante descenso en la cantidad



Cabernet Sauvignon, de vendimia más tardía, su graduación superaba los 12o a principios de septiembre, pero es probable que para cuando se inicie su recolección esté alrededor de 13o, teniendo ya mayor presencia antocianica en el hollejo, lo que se extrae mejor una vez que la uva alcanza un avanzado nivel de madurez azucarino.

Volviendo a la cantidad, aunque todavía es demasiado pronto para hacer una valoración adecuada, podríamos anticipar que la cosecha de este año será un 25 % inferior a la campaña anterior, si bien, este dato oscila según las variedades o tipos de plantación, ya que la disminución ha sido mucho más intensa en los secanos, que suelen coincidir con las plantaciones en vaso. En este caso se puede hablar de bajadas de entre un 30 y un 40%, mientras que las espalderas han tenido un descenso mucho menor; en torno al 15%.

Además, tampoco podemos pasar por alto que cada año son más las nuevas plantaciones procedentes de los planes de reestructuración, y fundamentalmente tintos, que entran en producción, por lo que es lógico que haya menor cantidad de uva Airén, que es la que más se ha sustituido, y más del resto de variedades, sobre todo de la Cencibel o Tempranillo, que es la que más se ha plantado.

En definitiva, la campaña 2005 se puede calificar como una cosecha algo baja cuantitativamente hablando y muy buena o excelente desde el punto de vista cualitativo.

Aunque se trata de valoraciones globales que pueden variar según la zona de que se trate, lo que resulta evidente es que en todos los casos se trata de uvas con mucho color y, consecuentemente, los vinos obtenidos de ellas tendrán mucha capa.



*La vendimia manual sigue siendo la mayoritaria en la Zona de Producción*

# stas de A VENDIMIA Y EL VINO

Yada vez son más los pueblos manchegos que potencian la difusión de la Cultura del Vino entre sus vecinos, como los aquí mencionados: Socuéllamos, Villarrobledo, Corral de Almaguer, Campo de Crip-Tomelloso. Algo lógico si tenemos en cuenta el sector vitivinícola es uno de los principales sectores económicos de Castilla-La Mancha y tiene grandes posibilidades de futuro.

## RECONOCIMIENTO DE HONOR PARA EL CONSEJO REGULADOR EN LA V EDICIÓN DE MANCHAVINO



La V edición de la Fiesta Internacional del Vino de la Mancha (MANCHAVINO), que se celebró del 2 al 8 de septiembre en la localidad ciudarrealena de Socuéllamos, tuvo como pregonera a la diputada provincial Carmen Quintanilla y contó con la participación de las bodegas de la localidad (Bodegas Crisve, Vinos y Bodegas, Bodegas Alticia, Bodegas LaHoz y Bodegas Loreto), así como otras de pueblos vecinos (Vinícola de Tomelloso y Coop. Santo Niño de la Bola), que ofrecieron sus productos al público en la Plaza del Vino.

Además, la organización de Manchavino concedió sendas menciones de honor al Consejo Regulador "La Mancha" y a "Camino del Vino", siendo los encargados de recibir las el presidente del Consejo, Gregorio Martín Zarco, y el presidente de la Fundación "Castilla-La Mancha. Tierra de Viñedos" y de la cooperativa "Virgen de las Viñas", Rafael Torres.

Destacar también que Manchavino ha contado con un presupuesto de 24.000 euros y, además de la Plaza del Vino, se ofrecieron distintas ponencias y confe-



rencias, aunque los actos destinados a mejorar las relaciones comerciales con un país extranjero se retrasaron hasta noviembre debido a que las cooperativas se encontraban ya en plena campaña de vendimia.

A lo largo de la Feria tuvieron lugar numerosos concursos realizados con el objetivo de fomentar la Cultura del Vino, como el XXV Festival Folclórico de la Vendimia, degustaciones, concursos relacionados con la vendimia y la uva, gastronomía, charlas, catas,...

Tanto el alcalde de Socuéllamos, Sebastián García, como el concejal de Promoción Económica en este ayuntamiento, David Salmerón, se mostraron muy satisfechos con la participación ciudadana en los actos de Manchavino porque su objetivo principal es la promoción de los vinos de La Mancha con carácter popular de cara a potenciar su comercialización. En este sentido, ha quedado claro que se trata de una fiesta y no una feria en el sentido tradicional, porque su objetivo no es vender vino, sino promocionarlo y fomentar su cultura.

## I FIESTA DE LA VENDIMA DE CAMPO I CRIPTANA

Uniéndose a las cada vez más numerosas iniciativas que los pueblos manchegos están desarrollando a favor de la Cultura del Vino, la localidad de Camp Criptana también organizó, a través de la Asociación Folklórica Molinos de Viento, su primera Fiesta de la Vendimia, que se desarrolló con éxito gracias a la participación de bodegas locales como de molinenses.

Uno de los actos más destacables fue la conferencia que ofreció el viernes, día 2 de septiembre, el

logo uruguayo Carlos Blanco, mientras que el domingo siguiente estuvo plagado de actos vinculados a las labores de recolección.

### FERIA VITIVINÍCOLA DE VILLARROBLEDO



Tras una década sin ningún acto similar, los villarroblenses volvieron a recuperar una fiesta tradicional en torno al vino, que contó con la presencia de las bodegas de la localidad de este pueblo albaceteño que cuenta con el término que agrupa mayor cantidad de hectáreas de viña en todo el mundo, unas 32.000 hectáreas.

Ha sido la Asociación de Bodegueros de Villarrobledo la encargada de organizar esta I Feria Vitivinícola, que se celebró en el recinto ferial el primer fin de semana de septiembre. Se trata de una iniciativa emprendida por bodegueros del municipio en los primeros días de la vendimia, que se ha adelantado mucho la presente campaña, y que además cuenta con un presupuesto de 42.000 euros financiados en parte por la línea de valorización de productos locales del programa PRODER, aunque, según señaló el primer teniente de alcalde, José Antonio Cabañero Losa, se está planteando la elaboración de un proyecto anual que busque la colaboración de la Fundación "Castilla La Mancha. Tierra de Viñedos" para que colabore económicamente en la celebración de este importante evento en torno al vino.

Además de las bodegas, también participaron empresas de maquinaria agrícola y del sector gastronómico. En conjunto, han sido 29 los participantes: siete bodegas, cuatro restauradores, ubicados en el interior del Pabellón Ferial, a los que se sumaban 18 expositores de maquinaria relacionada con la cultura del vino, mostrando depósitos metálicos, tractores, remolques, además de ceramistas y firmas relacionadas con la gastronomía, que se distribuían por todo el recinto Ferial.

### VI FIESTA DE LA VIÑA Y EL VINO DE CORRAL DE ALMAGUER



El pasado día 29 de agosto se celebró la VI Fiesta de la Viña y el Vino 2005 de Corral de Almaguer (Toledo).

La jornada se inició por la mañana con el pregón que daba inicio a la Fiesta y que corrió a cargo del Director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara, que estuvo acompañado por el alcalde de la localidad, Román Pastor, el delegado de Agricultura en la provincia de Toledo, Gustavo Martín, y el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco.

Tras el pregón tuvo lugar una degustación de los vinos de las dos cooperativas de la localidad, Nuestra Señora de la Paz y la Muela, ambas acogidas a la D.O. LA MANCHA, a cuyo amparo comercializan las marcas Altovela, Campo Amable, Castillo de la Muela y Portillo Blanco.

Ya por la tarde, se celebró una mesa redonda que contó con la presencia del Director General de Mercados Alimentarios, Federico López; el técnico gestor vitícola de UCAMAN, Jesús Ángel Peñaranda; y el propio presidente del Consejo; siendo el moderador Manuel Sánchez Brunete, presidente del Comité Consultivo "Vino de la Unión Europea".

Al finalizar el acto, el alcalde de Corral de Almaguer, Román Pastor, y el coordinador de la jornada, Alejandro García Gasco, agradecieron a los ponentes su participación, valorando que en su pueblo haya cada vez una implicación mayor con la Cultura del Vino.



# Verano, Música y vino de La Mancha

## CONCIERTO NOCTURNO EN CAMPO DE CRIPTANA



Al pie de los conocidos molinos de Campo de Criptana tuvo lugar la noche del pasado 2 de julio el I Festival Internacional de la Música volvió a poner de manifiesto porque esta localidad es uno de los epicentros del IV Centenario de El Quijote.

El Consejo Regulador fue uno de los patrocinadores de este acontecimiento único en La Mancha, ya que se pusieron a la venta 15.000 entradas. Además, la recaudación se destinó a uno de los proyectos que la ONG Manos Unidas está realizando en Ankleshwar (India): la construcción de una escuela para más de 400 niños.

El encargado de dirigir a todos los músicos participantes en el concierto (la Orquesta Sinfónica de la Nueva Europa, la Coral Santa Cecilia, el grupo de percusión All Stars Festival y la Banda Filarmónica Beethoven) fue Luis Cobos, que también contó también con la colaboración de la violinista Ara Malikian, la soprano Pilar Jurado y el tenor Enrique Giner, hizo disfrutar al público con una selección de obras de Rossini, Vivaldi, Tchaikowsky, Puccini y Dvorak y una pieza, Tocata de los vientos, que Cobos compuso expresamente para la ocasión.

## EL CONCIERTO MONUMENTAL DE SAN CARLOS DEL VALLE Y LOS ESPUMOSOS MANCHEGOS

El Consejo Regulador "La Mancha" también colaboró con la organización del **Concierto Monumental** ofrecido en San Carlos del Valle, también, el pasado 2 de julio.

En concreto, los espumosos acogidos a la Denominación de Origen fueron degustados por las cerca de 900 personas que asistieron al concierto, interpretado por la Orquesta "Harmonia Sphaerarum" (La armonía de las esferas), que está dirigida por José Antonio Montaña, que presentó una selección de las más apreciadas composiciones de la música clásica, como las operturas del Barbero de Sevilla (Rossini), las Bodas de Fígaro (Mozart), Egmont (Beethoven) y el Idilio de Sigfrido (Wagner), y la Sinfonía 40, también de Mozart.

Para los asistentes, se trató de una oportunidad única de pasar una velada irrepetible en la Plaza Mayor de San Carlos del Valle, declarada Monumento Nacional y una de la más bellas de todas las que hay en Castilla-La Mancha.

Listado de espumosos manchegos participantes:

- **Alcardet** de Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo)
- **Cantares** de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
- **Don Mambrino** de Bodegas Luis Fernández de Pedro Muñoz (Ciudad Real).
- **Mantolán** de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).



## La Cooperativa Virgen de las Viñas inaugura la primera fase de sus obras de mejora



### LA EMPRESA TOMELLOSERA TAMBIÉN PRESENTÓ SUS VINOS EN EL METROPOLITAN PAVILION DE NUEVA YORK

El presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, inauguró el pasado 8 de septiembre la primera fase de las obras en las que está enfrascada la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso, que ya está equipada con la última tecnología, pero que sigue mejorando sus instalaciones con el propósito de conseguir vinos aún mejores.

Barreda pudo disfrutar de un almuerzo en el antiguo lagar de la cooperativa, convertido ahora en museo, en el que el presidente de Virgen de las Viñas, Rafael Torres, agradeció la asistencia del presidente regional y de otra muchas personalidades en un acto supone un punto de partida para esta empresa de referencia en Tomelloso, ya que está considerada como la mayor bodega de Europa y probablemente del mundo, contando con unos 2.000 socios.

Por otro lado, destacar que esta misma empresa participó el pasado día 19 de mayo en la exposición de vino español celebrada en el Metropolitan Pavilion de Nueva York que, con el nombre de Spa-

nish Wine Cellars, organizó la Oficina Comercial de España en la ciudad más importante de los Estados Unidos.

En la citada presentación, que forma parte del programa Acceso USA desarrollado por el ICEX, un total de 25 bodegas importantes que aún no cuentan con distribuidor en los Estados Unidos tuvieron la oportunidad de mostrar sus productos a empresas americanas deseosas de encontrar productos novedosos y de gran calidad, como son los vinos con Denominación de Origen "La Mancha".

Según comentó del director de exportación de Virgen de las Viñas, Ismael Juncos, la exposición fue muy positiva para su bodega, ya que unas 1500 personas pudieron conocer de forma directa los vinos de esta cooperativa, que presentó el Lorenzete Airén 2004, el Tomillar Crianza Tempranillo 2000, el Tomillar Reserva Cabernet-Tempranillo 1997 y el Don Eugenio Reserva Tempranillo.

El responsable de departamento de exportación también destacó el interés que mostraron los norteamericanos por la variedad Airén, completamente desconocida para la mayoría, y que les resultó muy interesante, lo cual es enormemente positivo si tenemos en cuenta la gran

producción de este tipo de uva que hay en nuestra región y que el mercado de Estados Unidos tiene mayor consumo de vinos blancos que de tintos, aunque hasta ahora el predominio ha sido de la variedad Chardonnay.

Juncos también dijo que se habían establecido unos primeros contactos con distribuidores de la zona de Nueva York y New Jersey, lo que una vez que la cooperativa desarrolle una presentación adecuada para el mercado norteamericano, les asegurará una presencia importante en toda la costa Este de los Estados Unidos, un paso previo a la conquista de los mercados centrales y del Oeste, a los que una bodega de las dimensiones de Virgen de las Viñas no puede renunciar.

En otro orden de cosas, comentar que el ex presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", Nicolás López Treviño, que también fue durante muchos años presidente de la Cooperativa Virgen de las Viñas, fue galardonado por la Asociación Tradiciones y Carreros de Tomelloso como "Bodeguero del Año" con motivo de la celebración de la Fiesta de la Vendimia en Tomelloso el segundo fin de semana de septiembre.



## FERCAM 2005

Un año más, el Consejo Regulador estuvo presente con un stand en la Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha, donde múltiples bodegas inscritas han podido exhibir sus marcas y los visitantes que han pasado por él han tenido la oportunidad de degustar los vinos expuestos.

En la inauguración de la Feria, tanto el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, como la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, se acercaron al stand del Consejo Regulador, saludando a su presidente, Gregorio Martín-Zarco, y a su secretario, Alfonso Alonso, quienes fueron los encargados de recibirlos.

En lo que se refiere a la trigésimoquinta edición del Concurso de Calidad de Vinos de Castilla-La Mancha, que se organiza en coincidencia con la Feria, éste otorgó el liderazgo indiscutible a los presentados bajo la Denominación de Origen "LA MANCHA", al ser premiados con 10 medallas de las 18 otorgadas en el Concurso, en el que han participado un total de 107 vinos, procedentes de 42 bodegas diferentes.

En conjunto, las bodegas inscritas en la citada D.O. han obtenido 3 medallas de oro, 4 medallas de plata y 3 de bronce.



### Vinos blancos:

PLATA: Yugo Airén 2004. Coop. Cristo de la Vega (Ciudad Real).

BRONCE: Yuntero Chardonnay 2004. Coop. Jesús del Perdón. Manzanares (Ciudad Real).

### Vinos rosados:

ORO: Señorío de Guadianeja 2004. Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real).

PLATA: Yugo Garnacha 2004. Coop. Cristo de la Vega (Ciudad Real).

### Vinos tintos:

BRONCE: Finca Antigua Merlot 2003. Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).

### Vinos de Crianza:

ORO: Torre de Gazate 2002. Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

### Tintos de Reserva:

ORO: Villa del Júcar 2000. Coop. San Isidro de Villalgordo del Júcar (Albacete).

PLATA: Finca Antigua 2001. Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).

BRONCE: Tomillar Cabernet-Tempranillo 1999. Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

### Gran Reserva:

PLATA: Señorío de Guadianeja 1993 (Cabernet Sauvignon). Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real).

## Las Exportaciones crecieron

El balance de exportación del primer semestre de 2005 para los vinos acogidos a la D.O. LA MANCHA es enormemente positivo, confirmando así los excelentes resultados de los dos últimos años, en los que se han registrado sendos récords históricos de ventas.

Entre enero y junio de 2005 se vendieron un total de 8.356.800 botellas con Denominación de Origen LA MANCHA fuera de nuestras fronteras, lo que supone en torno al 24 por ciento más que en el mismo periodo del año anterior, en el que se exportaron 6.747.772 botellas, lo que hace presuponer que este año se supere sobradamente la cifra de 14.804.772 unidades alcanzadas en el conjunto del año 2004.

Alemania sigue siendo el principal bastión para los vinos con D.O., que en los 6 primeros meses de 2005 han vendido 2.397.480 bo-

tellas en el mercado germano, lo que supone un incremento del 40,3% con respecto al mismo periodo de 2004, cuando se exportaron 1.707.912 botellas. El segundo puesto lo sigue ocupando Gran Bretaña, con 1.834.116 botellas, lo que supone un crecimiento del 23,7% con respecto al mismo periodo del año anterior, en el que se llegaron al mercado británico 1.481.640 botellas.

Holanda y Estados Unidos son los siguientes países en la lista de importadores, con 875.316 y 471.948 botellas, respectivamente, lo que supone un incremento del 6 % en el caso de los Países Bajos y un ligero descenso en el de los norteamericanos, lo que no es preocupante si tenemos en cuenta que ha sido el país que más ha crecido en los dos últimos años, en los que se ha convertido en el principal importador no europeo. Además, dado el alto potencial de consumo de este país, es previsible sigan cre-

## Habrá una Plataforma de Comercialización para los vinos de la **D.O. LA MANCHA**

Tal y como se acordó en el último Pleno del Consejo Regulador, esta institución decidió, a propuesta de AGROCOPE, crear la "Plataforma de Comercialización de la Denominación de Origen LA MANCHA", la cual se establecer  de acuerdo a las ayudas publicadas en el B.O.E. del 5 de mayo de 2001 (Programa ArtePyme II).

El Consejo Regulador y AGROCOPE han puesto en marcha una comisión de trabajo conjunta, que se reunió el pasado día 6 de septiembre, con el objetivo de ver los avances realizados en lo referente a este ambicioso proyecto, con el que el C.R.D.O. LA MANCHA aspira a tener uno de los espacios virtuales dedicados al vino más importantes, no sólo de España, sino de toda Europa, agrupando a unas 200 bodegas inscritas que comercializan vino embotellado en la citada Denominación de Origen, sin que ello tenga coste alguno para las mismas.

De hecho, ya se ha remitido una hoja de inscripción a todas las bodegas acogidas a la D.O. "La Mancha" para que se adhieran a la Plataforma, lo que es un paso necesario para llevar a efecto esta iniciativa, junto con el proyecto de creación que se remitirá al Ministerio de Industria.

Entre otras cosas, la Plataforma de Comercialización tiene previsto desarrollar



acciones relacionadas con la venta de vinos con vinculación empresarial, la promoción directa de marcas en Internet, la creación de una central de compras de turismo rural, la puesta en marcha de visitas guiadas en plantaciones de viñedos y bodegas, el diseño y organización de tiendas web con marcas y tipos de vino, la digitalización de información sobre datos de comercio interior y exterior, y otras acciones promocionales con tiendas especializadas de venta de vino en Internet.

Asimismo, también se pretende que desde la web haya una oferta formativa para las bodegas, a las que también se les ofrecerá información sobre mercados

potenciales y directorios de importadores, mayoristas, tiendas de especializadas,... Entre otras cosas, esto será posible gracias a la creación de una "Oficina Privada" virtual donde las empresas y viticultores inscritos también podrán resolver cualquier consulta o actuación relacionada con el Consejo Regulador, para lo que dispondrán de un número de control particular que les asegure la confidencialidad.

También habrá enlaces con las Oficinas Comerciales de España en todo el mundo, el ICEX, el IPEX, las Cámaras de Comercio de la región y otras instituciones que puedan resultar útiles a los vitivinicultores manchegos.

## un 24% en el primer trimestre

ciendo las importaciones de vino manchego en el futuro, ya que este producto se ajusta al gusto americano, abierto a descubrir nuevos vinos, pero buscando la calidad.

Suecia ocupa el quinto puesto, con 384.960 botellas, y Chequia el sexto, con 326.928, siendo este país el que ha tenido una evolución más positiva en lo que llevamos de 2005, puesto que el crecimiento ha sido del 185 %, algo que sin duda ha venido propiciado por el éxito de las presentaciones que varias bodegas de esta Denominación de Origen "La Mancha" han venido realizando en diferentes países del este europeo en los últimos años.

Suiza, con 165.000 botellas y un crecimiento del 60,7 % es el séptimo mercado en importancia, seguido de Japón (192.204), Polonia (172.932), Bélgica (149.532), Francia (149.172), Rusia

(121.116), Austria (104.688), Italia (95.232) y Dinamarca (85.968); así hasta un total de 56 países de los cinco continentes.

Los datos de la D.O. LA MANCHA son especialmente llamativos si tenemos en cuenta que, tal y como indica la Federación Española del Vino (FEV), desgraciadamente, el consumo de vino en España cayó un 1,1% durante el primer trimestre. Esto hace que la lucha por la conquista de los mercados internacionales emprendida por las bodegas manchegas tenga aún más sentido.

Por otro lado, también es importante reseñar que el descenso del consumo se ha centrado fundamentalmente en los vinos de mesa, ya que los vinos con Denominación de Origen registraron un aumento del 17 %, cifra que fue aún mayor durante 2004, en el que la subida fue del 28%.

## La Cooperativa El Progreso celebró la segunda edición de los premios "Vinos Ojos del Guadiana"



Tras el éxito de la primera edición, la Cooperativa Agraria El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), una de las más antiguas de España, organizó el pasado 10 de septiembre la segunda edición de los Premios "Vinos Ojos del Guadiana", creados con el objetivo de reconocer la labor de personas o colectivos que se hayan distinguido por ejercer sus respectivas responsabilidades teniendo en cuenta el beneficio de la sociedad.

La entrega de estos premios reunió a unas 1.000 personas de región, destacando la presencia del director del Ins-

tituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; el alcalde de Villarrubia, Fernando García Santos; el vicepresidente de la Diputación de Ciudad Real, Ángel Amador; el delegado de Agricultura, Esteban Esquinas; o la diputada nacional, Carmen Quintanilla.

A la entrega y posterior cena de gala, donde ofició de anfitrión el presidente de El Progreso, Cesáreo Cabrera, acudió también una amplia representación de gentes del sector vitivinícola, como el propio presidente del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco; y de

los medios de comunicación de la provincia.

En su intervención, Cabrera explicó el porqué de estos premios, que este año se han concedido a la Asociación Española contra el Cáncer, al juez decano de menores de Granada, pero nacido en Ciudad Real, Emilio Calatayud, y al periodista de Radio Nacional de España, Antonio Villalobos, oriundo de Villarrubia.

Comentar también que la encargada de presentar el acto fue la también periodista villarrubiera, Sol Villanueva, que trabaja en Informativos Telecinco, mientras que la cantante Mónica Molina amenizó la velada tras la entrega de premios.

Por otro lado, Cabrera insistió en que la tienda que la cooperativa El Progreso abrió en el barrio madrileño de Chamberí está siendo un todo un éxito, ya que "los madrileños que se acercan hasta este amplio establecimiento en pleno centro interesados por los productos manchegos, que consiguen directamente desde su origen y sin intermediarios, consiguiendo a buen precio vinos de gama alta, sobre todo crianzas y reservas, además de aceites de gran calidad.

## BACO de plata para un vino de Bodegas Montalvo WILMOT

El vino Montalvo Wilmot Tempranillo 2004 de Bodegas Montalvo Wilmot de Argamasilla de Alba (Ciudad Real) ha sido galardonado con el Baco de Plata en la decimonovena edición del Concurso Nacional de Vinos Jóvenes Premios Baco, convocados por la Unión Española de Catadores (U.E.C.).

Además de la excelente calificación obtenida por el vino tempranillo de esta bodega manchega, que consiguió un total de 95 puntos sobre 100, el vino Wilmot Syrah 2004 también consiguió una puntuación muy buena, quedando en quinta posición de su categoría con 87,4 puntos; un dato que tiene especial relevancia si tenemos en cuenta que en el citado certamen se probaron 566 vinos de las distintas regiones vitivinícolas españolas.



## La Cooperativa Cristo de la Vega celebró su 50 Aniversario



La Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos conmemoró el día 15 de julio su cincuentenario, una efeméride que contó con la presencia del presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, y la consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, entre otras numerosas autoridades políticas y sociales de la región, incluyendo al presidente del Consejo Regulador "La Mancha", Gregorio Martín Zarco.

El presidente de Cristo de la Vega, Jacinto Trillo, destacó el trabajo de esos primeros hombres que con un gran esfuerzo emprendieron la obra que ahora enorgullece a Socuéllamos, la Cooperativa que aglutina a 1.400 socios y que

ocupa el segundo lugar en el ranking de cooperativas/bodegas de toda Castilla-La Mancha.

Por su parte, el alcalde de la localidad, Sebastián García, presente también en este acto, alabó el trabajo desarrollado por todos los socios de la Cooperativa, convirtiéndola en referente para el sector vitivinícola así como "importante foco y estandarte de nuestra economía y turismo locales".

El presidente de Castilla-La Mancha, antes de su intervención, fue el encargado de otorgar las placas de reconocimiento a Longino Parra, Antonio Pérez, Antonio Torres y Ladislao García, cuatro de los

veinticinco socios fundadores de la Cooperativa en el año 1955.

El presidente regional apuntaba que el cooperativismo refrenda el dicho de que "la unión hace la fuerza" y esto es precisamente lo que permitirá continuar avanzando y superando los retos que se presentan, como el de mejorar la comercialización de nuestros vinos".

Con ocasión de este 50 aniversario, Bodegas CRISVE presentó su tinto joven YUGO, realizado a partir de las variedades Tempranillo, Syrah y Merlot. Este vino fue descrito por el enólogo de la Cooperativa, Juan Javier Girón, que estuvo acompañado por el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador "La Mancha", José Luis Barco.

Por otro lado, comentar también que esta bodega también celebró el pasado día 13 de agosto la trigésima edición de su Concurso Nacional de Catadores, uno de los más populares y prestigiosos de todos cuantos se celebran en la región.

Además de un premio en metálico, los ganadores del citado certamen también obtuvieron una medalla de la D.O. LA MANCHA.



## Los vinos de la D.O. "La Mancha" obtienen cinco de los siete Oros en el concurso Gran Selección



Los vinos manchegos de calidad han obtenido muy buenos resultados en la decimosexta edición del Concurso Gran Selección, convocado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha con el fin de premiar la calidad de los productos más significativos de la tierra castellano-manchega y reconocer el esfuerzo de adaptación al mercado de las empresas agroalimentarias de esta región.

En el acto de entrega de premios, que tuvo lugar el 23 de junio en el auditorio de Cuenca y que contó con la presencia, entre otros, de la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez, y el alcalde de la capital del Júcar, José Manuel Martínez Cenzano, se congregaron muchos representantes de todo el sector agroalimentario de Castilla-La Mancha, ya que se otorgaban premios al vino, al queso, a la miel, al azafrán y al aceite.

En lo que respecta al vino, categoría en la que tomaron parte 262 muestras de vino de las 8 Denominaciones de Origen de la región, así como los Vinos de la Tierra y de Pagos, merece la pena resaltar que la D.O. LA MANCHA obtuvo 10 de los 20 galardones que se concedieron.

Además, los vinos de las bodegas inscritas a la Denominación de Origen "LA

MANCHA" obtuvieron el primer puesto en 5 de las 7 categorías (Blanco, Rosados, Tintos Jóvenes, Tintos de más de 2 años con más de 6 meses de envejecimiento en barrica, Tintos de más de 3 años con más de un año de envejecimiento en barrica, Tintos de más de 5

años con más de dos años de envejecimiento en barrica y Espumosos), así como el Accésit concedido por primera vez a un premio ecológico, dejando constancia de la mejora de calidad que ha experimentado esta Zona de Producción.

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

### **Blancos:**

1º Viña Recreo de la Cooperativa San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca).

### **Rosados:**

Accésit: La Villa Real de la Cooperativa La Remediadora de La Roda (Albacete)

### **Tintos jóvenes:**

1º Ojos del Guadiana de la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

### **Vino tinto de más de dos años:**

1º Jamardín Crianza 2002 de la Cooperativa San Fernando de Los Hinojosos (Cuenca).

Accésit: Reflejos Crianza 2000 de la Cooperativa Corza de la Sierra de Cózar (C. Real).

### **Vino tinto de más de tres años:**

1º Gran Fontal Reserva 2000 de Bodegas y Viñedos Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

Accésit: Allozo Reserva 2000 de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

### **Vino tinto de más de cinco años:**

Accésit: Torre de Gazate Gran Reserva 1998 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real)

### **Espumosos:**

1º Cuevas Santoyo Brut Nature Quixote de Viñedos y Reservas, S.A. de Villanueva de Alcardete (Toledo).

### **Ecológicos:**

Accésit (único premio concedido en esta categoría): Mundo de Yuntero Tempranillo Roble 2003 de la Cooperativa Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).



# 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

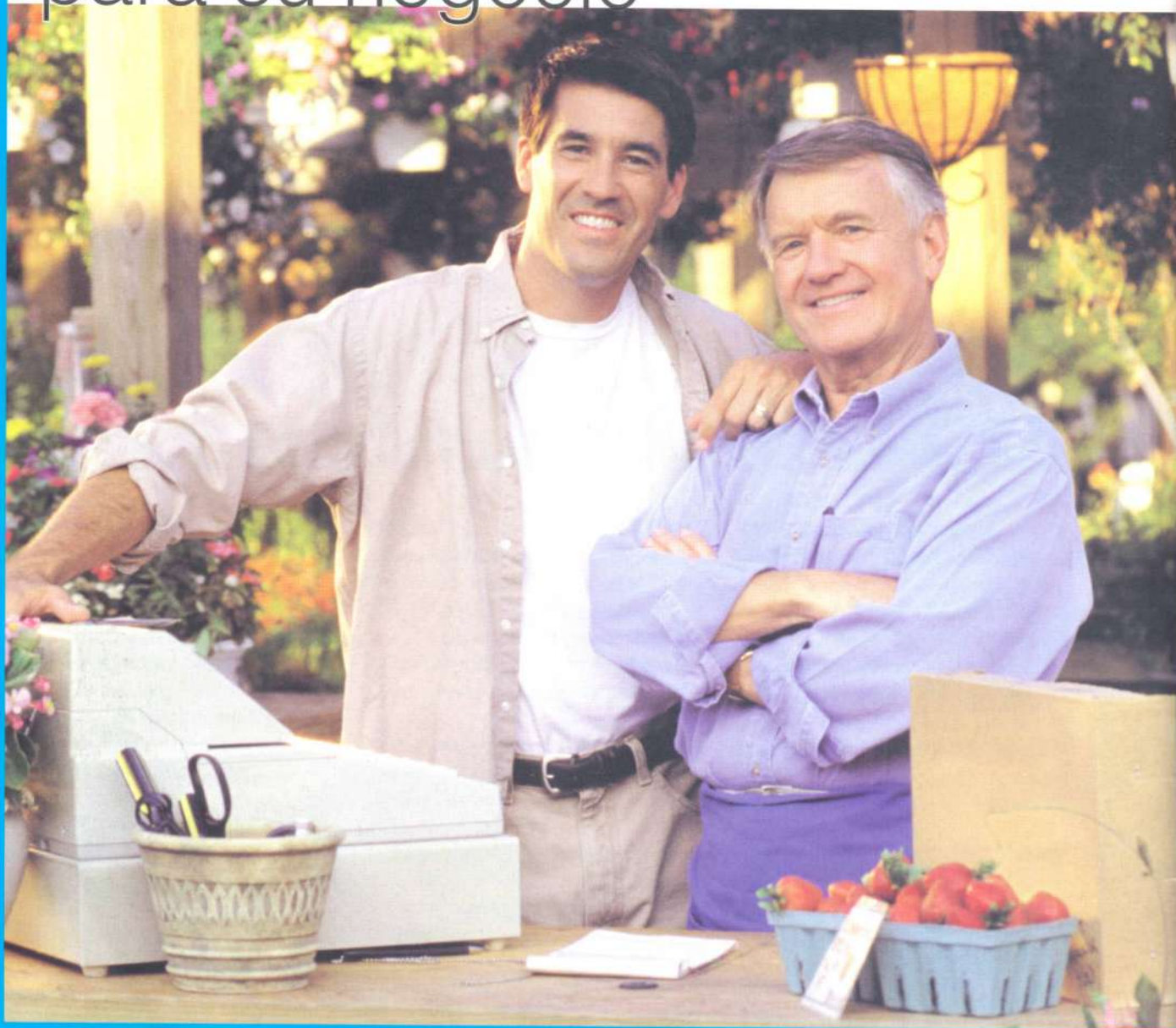
Fax: +34 926 54 48 58

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

13600 Alcázar de San Juan - Ciudad Real

[www.bodegas-vinasoro.com](http://www.bodegas-vinasoro.com)    [vinasoro@bodegas-vinasoro.com](mailto:vinasoro@bodegas-vinasoro.com)

# > La mejor protección para su negocio



**Seguro Multirriesgo de Comercio**



**CAJA RURAL**