

# Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 50, febrero de 2006



**Aumento en la comercialización**

**Exposición pictórica del Consejo**

**Futura D.O. vinagre de La Mancha**

**Los espumosos se presentan en sociedad**





# AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



Certificado ISO 9001 por



ESPMDD003490

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
Colaboración UCLM Variabilidad vitivinícola mediante redes inalámbricas	8
Colaboración Sancho y D.O. del Vino	10
Nuestros Vinos Novedades	12
Comercialización Aumento en la comercialización	14
Exposición Exposición pictórica del Consejo	18
Vinagres Futura D.O. vinagre de La Mancha	21
Noticias Breves	24

Fotos portada.

Concurso Nacional de Fotografía  
C.R.D.O. La Mancha.

Autores: Juan Manuel Sanz  
Vicente Cervera Casino



## 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](mailto:consejo@lamanchado.es)

### Imprime

Lozano Artes Gráficas S.L.  
E-mail: [info@lozanoag.es](mailto:info@lozanoag.es)

### Depósito Legal

CU-224-1997

# La Mancha y la OCM del Vino

**E**n los últimos días se ha hablado mucho de la nueva OCM del Vino que pronto se negociará en Bruselas, y sobre la que La Mancha debería tener mucho que decir.

De hecho, el pasado día 16 de febrero se celebró un seminario en Bruselas organizado por la Comisión Europea, que bajo el título "Retos y oportunidades de los vinos europeos" para perfilar las líneas básicas de la reforma de la OCM del Vino.

Hay quien dice que puede haber un desacoplamiento de las ayudas, aunque desde las organizaciones y cooperativas prefieren una adaptación del sistema actual. No obstante, independientemente del modelo que se adopte en la negociación, España debe tratar la OCM como un asunto de estado dada la importancia económica, social, cultural, medioambiental y de ordenación del territorio que dicho cultivo tiene en nuestro país y, fundamentalmente, en Castilla-La Mancha.

No en vano esta región es la que más viñedo tiene plantado de toda Europa, ya que engloba unas 600.000 hectáreas de las aproximadamente 1.200.000 que hay en España, lo que convierte a nuestro país en el que mayor superficie de viña tiene, pese a que sea el tercero en producción, por detrás de Francia e Italia.

La Denominación de Origen "La Mancha" tiene inscritas 200.000 hectáreas, siendo la más extensa, no sólo de España, sino de toda Europa. Además, nadie puede pasar por alto el salto dado por las bodegas de esta Zona de Producción, que han mejorado sus infraestructuras de una forma impensable hace tan sólo una década.

Por ello, al margen de que haya medidas homogéneas para todos los países de la Unión Europea, deben tenerse en cuenta las especificidades de cada zona, a fin de no perjudicar a un sector que, en el caso de La Mancha, se juega muchísimo en la negociación de la OCM.

Las premisas básicas para esta Denominación de Origen es que en la negociación Castilla-La Mancha no vea reducida la partida presupuestaria que actualmente recibe de uno u otro modo. También es muy importante que se tenga en cuenta en sostenimiento del viñedo tradicional de baja producción en una Región donde este cultivo tiene una importancia que trasciende el aspecto económico y en la que, sin viñas, se correría un serio riesgo de desertización.

Por último, teniendo en cuenta que en los últimos años la apuesta fundamental ha sido la calidad, consideramos que a partir de ahora habría que incentivar la comercialización de embotellados y diversificar la producción, ayudando a las bodegas a mejorar de forma clara sus redes de distribución e incrementando sustancialmente la promoción de los vinos, asociando su consumo moderado a la alimentación y a sus demostrados beneficios para la salud.

## Catas Comentadas

### Médicos y Asociación del Secretariado Profesional de Madrid



A finales del pasado año, un grupo de 24 personas pertenecientes a la Asociación del Secretariado Profesional de Madrid visitó la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, donde fueron recibidos por su presidente y el responsable del Departamento de Control de Calidad, Gregorio Martín-Zarco, quien acompañó a las secretarías en su visita a las instalaciones y al Museo del Vino que allí se encuentra.

Desde el año 2003 han sido varias las ocasiones en las que miembros de esta asociación se han acercado al Consejo, donde han podido degustar los vinos de la Denominación de Origen



gracias a una cata comentada de carácter didáctico, que en esta ocasión fue impartida por el responsable del Departamento de Control de Calidad, José Luis Barco. Tras esto, el grupo disfrutó de un almuerzo manchego en la cocina típica del Consejo.

Por otro lado, un grupo de médicos, también de Madrid, tuvo oportunidad de degustar los vinos manchegos en la sede del Consejo a finales de enero de 2006, donde disfrutaron de una cata formativa, en la que José Luis Barco comentó las virtudes de los blancos, rosados y tintos jóvenes de la Denominación de Origen, así como de los vinos de crianza, reserva y gran reserva.

## El Ministerio de Industria aprueba el proyecto de Tienda Virtual para los Vinos de La Mancha



El Consejo Regulador creará, en colaboración con Agrocopé, una Plataforma de Comercialización de los vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA", que en un principio tiene previsto acoger a más de 100 bodegas de la citada D.O.

Este ambicioso proyecto será posible gracias a la subvención del Ministerio de Industria, a través del Programa Arte Pyme II, cuya concesión se ha producido recientemente, lo que ha posibilitado que se pongan en marcha los trabajos de creación del software adecuado para las aplicaciones que requiere esta tienda virtual que aspira a ser uno de los espacios dedicados a la venta de vino en la red más importantes de nuestro país.

La intención del Consejo Regulador es que, además de desarrollar acciones de venta directa y promoción en la red de las marcas de vino con D.O. de las bodegas que se adhieran al proyecto, cada empresa disponga de una clave de acceso que le asegure la confidencialidad. Asimismo, también se pretende que desde la web se ofrecerá información sobre rutas turísticas manchegas, mercados potenciales y directorios de importadores, mayoristas, tiendas especializadas,...

Por último, comentar que el portal no tendrá coste para las bodegas que se han integrado en el proyecto, que actualmente se encuentra en la fase de recogida de datos y confección del diseño definitivo de la página.

## Nuevo concurso a la calidad

El I Concurso a la Calidad de Vinos Jóvenes Varietales con Denominación de Origen "LA MANCHA" se suma este 2006 a los ya tradicionales concursos de vinos Nuevos, Embotellados y a la Presentación que desde hace ya 19 años organiza el Consejo Regulador.

Dada la diversidad que ha experimentado el viñedo manchego en estos últimos años, el Pleno del Consejo decidió poner en marcha este certamen, abierto a todos los vinos procedentes de variedades acogidas a la D.O., diferenciándose las categorías de blancos, rosados y tintos. No obstante, dado que en el caso de algunas de las uvas recientemente incorporadas al reglamento del Consejo apenas puede haber representantes en estos primeros años, se ha determinado que para optar a premio, deben participar al menos cinco marcas diferentes por tipo de vino (blanco, rosado y tinto) y varietal.

Los vinos serán recogidos por el Equipo de Control de Calidad, que elegirá aleatoriamente seis botellas por tipo y marca de las que comercializa cada bodega. Posteriormente, los vinos preseleccionados pasarán a una Cata Final, que será realizada por un Jurado Nacional en la primera quincena de mayo, si bien el fallo del jurado no se emitirá hasta la segunda quincena de mayo, coincidiendo con el acto de entrega de premios.

Los vinos premiados, que serán dos por varietal y categoría, tendrán una amplia difusión en los Medios de Comunicación. Así mismo, las bodegas podrán utilizar y exhibir los premios conseguidos en su publicidad, indicando el año en que lo consiguieron, mientras dispongan de existencias. Para ello, el Consejo Regulador también facilitará una etiqueta adhesiva especial que se ajuste al número de botellas de la partida premiada.



Por otra parte, el certamen Gran Selección 2006, organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, diferencia por primera vez los vinos con Denominación de Origen del resto de vinos elaborados en la región.

## Mejor con Vino

El proyecto Mejor Con Vino, de las asociaciones de Industrias Vitivinícolas y Hostelería pertenecientes a CEOE-CEPYME de Ciudad Real, desarrolló diferentes acciones encaminadas a fomentar el conocimiento de la Cultura del Vino a lo largo del pasado otoño.

Entre otras actuaciones, se realizaron cursos de formador de formadores de servicio de vino en la Sala de Catas de la Escuela Universitaria de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Ciudad Real,

que corrieron a cargo de personajes de la talla de Antonio Salinas, Casimiro Sanz, Joaquín Muñoz Coronel, Custodio López Zamarrá y Carlos de la Morena.

Asimismo, hubo una misión comercial a París (Francia) el 28 de noviembre, que permitió a las empresas participantes tener la oportunidad de conocer y tomar contacto con el mercado galo, así como mantener entrevistas personales con importadores y distribuidores.

## Congreso Mundial de la Viña y el Vino

El pasado día 25 de enero se presentó en la sede del Ministerio de Agricultura el XXIX Congreso Mundial de la Viña y el Vino y la Cuarta Asamblea General de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (O.I.V.), un acto que estuvo presidido por la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, y que contó con la presencia de numerosas personalidades del mundo del vino en nuestro país, entre ellos la Consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez; el director del IVICAM, Alipio Lara; y el presidente del C.R.D.O LA MANCHA, Gregorio Martín Zarco.

En su intervención, la ministra destacó que España es el país que dedica mayor número de hectáreas, concretamente 1.116.950, al cultivo de la vid, estando una gran parte del viñedo acogido a instrumentos jurídicos de protección de la calidad. También, se han impulsado iniciativas internacionales que han defendido la protección jurídica de las Denominaciones de Origen.

Elena Espinosa, por otro lado, valoró positivamente la colaboración en este Congreso, tanto del Ministerio de Agricultura, Pes-



ca y Alimentación como de las Comunidades Autónomas de La Rioja, sede del Congreso que se celebrará en Logroño del 25 al 30 de junio, Navarra y País Vasco, Castilla la Mancha, Cataluña, Andalucía, siendo estas tres últimas las que acogerán los viajes post-congreso.

## Reunión con la Prensa



El pasado día 31 de enero tuvo lugar la tradicional comida con la prensa en la sede Consejo Regulador en Alcázar de San Juan. A ella acudieron representantes de la mayor parte de medios de comunicación de la comarca, a los que el presidente de la Denominación de Origen "La Mancha", Gregorio Martín Zarco, agradeció enormemente su colaboración a la hora de cubrir las dife-



rentes actividades en las que participa el Consejo Regulador.

Por otro lado, Martín Zarco fue entrevistado en profundidad en el programa A pie de Campo de Radio Castilla-La Mancha, dirigido y presentado por el periodista Jacinto Jaramillo, especializado en temas agrarios.



# 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)

# 9.131 gracias

Una por cada día que llevamos en activo gracias a ti.



C/ Tomelloso, 18 - P.I. Larache · 13005 Ciudad Real · Teléfono 926 213 877 · Fax 926 210 934 · [info@lozanoag.es](mailto:info@lozanoag.es)

# Determinación de la variabilidad vitivinícola en parcela mediante redes inalámbricas de sensores y su aplicación en viticultura de precisión: el proyecto wisevine (2005-2007) (1)

Francisco J. Montero Riquelme, Antonio Brasa Ramos, Francisco Montero García

Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos, Universidad de Castilla-La Mancha, Albacete

Luis Orozco Barbosa, Jesús García-Consuegra, Francisco Quiles Flor

Instituto de Investigación en Informática, Universidad de Castilla-La Mancha, Albacete

## Resumen

Las redes inalámbricas de sensores representan hoy en día una de las tecnologías más novedosas. Existen ya un gran número de iniciativas internacionales en diversos campos de aplicación en el área de la innovación tecnológica. La Universidad de Castilla-La Mancha a través de una colaboración interdisciplinar entre el Instituto de Investigación en Informática y la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos desarrolla un proyecto que sirve de plataforma para introducir esta nueva tecnología dentro de un sector importante para nuestra región: la viticultura. Una de las tareas claves para el éxito de este proyecto es el desarrollo de un sistema de información que deberá proveer al especialista con una herramienta de gran valor para la toma de decisiones. Los objetivos finales de este proyecto contemplan el desarrollo de un prototipo totalmente funcional que permita la captura y procesamiento de datos para su fácil análisis, por parte del especialista. Para la validación de los resultados, el equipo investigador cuenta con expertos en viticultura así como con la participación de una empresa de ingeniería y de dos bodegas de Castilla-La Mancha. La participación de estas instituciones es clave para el desarrollo del proyecto. También se hace particular hincapié que la metodología y gran parte de los resultados son directamente aplicables a otros ámbitos, subrayando el gran potencial de los resultados en términos de su posible transferencia de tecnología.

## VITICULTURA DE PRECISIÓN

La concepción tradicional de la viticultura está basada en el terroir, término francés que se refiere al efecto que tienen las condiciones en que se desarrolla el cultivo de la vid (suelo, clima y topografía) sobre la producción final de vino.<sup>1</sup> Muchos estudios científicos han in-

tentado magnificar el impacto de suelo y clima sobre la viticultura, mediante modelos basados en el concepto terroir, poniendo de manifiesto que la calidad del vino se debe a la situación geográfica del viñedo y, por consiguiente, en las que existen áreas que, de manera natural, se producen vinos de mejor calidad.<sup>2</sup>

En contraste con estos modelos basados en la situación geográfica, las nuevas tendencias en investigación vitivinícola se han orientado hacia el impacto de las prácticas culturales sobre la composición de la uva y el mosto. Estas prácticas operan sobre la base de controlar el vigor de las cepas y optimizar el microclima de las

uvas. Esta moderna concepción de terroir incorpora a los criterios de situación geográfica aquellos otros en los que están implicadas ciertas prácticas agronómicas.

Los trabajos de investigación más recientes, en el campo de la aplicación de las nuevas tecnologías a la Viticultura, ponen de manifiesto el interés por los estudios de la variabilidad a nivel de parcela.<sup>3</sup> En los sistemas agrícolas tradicionales, el viticultor se veía obligado a pasar por alto, aunque no ignoraba, la variabilidad natural dentro de una misma parcela de cultivo y aplicaba similar tratamiento a toda su superficie. En realidad, el viticultor no contaba con herramientas suficientes que le permitieran llevar a cabo, con solvencia, un manejo adecuado a la existencia de zonas diferenciadas, es decir, determinar con precisión cartográfica la variabilidad dentro de una misma parcela para poder tratar de manera particularizada las distintas zonas de la misma.

Si nos referimos a rendimiento en peso de uvas, número de granos por racimo o tamaño de grano, la variabilidad dentro del viñedo es muy acusada. No es extraño encontrar zonas dentro de una misma parcela con producciones de entre 8 y 10 veces mayor o menor al valor medio total.<sup>4</sup> Pero en cuan-

to a la calidad del vino, la variabilidad referida a los parámetros de maduración de la uva es mucho más relevante. Si el viticultor fuera capaz de interpretar dicha variabilidad podría llevar a cabo una mejor gestión de su viñedo con el fin de, entre otros, mejorar la homogeneidad en los niveles de azúcares y compuestos fenólicos en la maduración e incrementar la calidad del vino. Todo ello en el marco, evidentemente, de viabilidad técnico-económica suficiente.

La Viticultura de Precisión es una técnica agronómica relativamente reciente en creciente desarrollo, desde la década de 1990. Parte de la premisa de que los viñedos presentan una irregularidad natural que es preciso conocer. Existen dos tendencias con diferentes enfoques. Mientras que en California, EE.UU., se ha desarrollado basándose más en aplicaciones directas de la teledetección; en Australia, se ha puesto más énfasis en técnicas de seguimiento del rendimiento a partir

de mediciones en tierra, de parámetros relacionados con la vendimia, mediante muestreos selectivos georreferenciados, con ayuda de sistemas de posicionamiento global (GPS) y sistemas de información geográfica (SIG). Ambos enfoques cuentan con sus propias ventajas que han aprovechado otros investigadores de Sudáfrica, Chile o Nueva Zelanda para desarrollar técnicas combinadas.<sup>5</sup>

En cualquiera de los casos, se

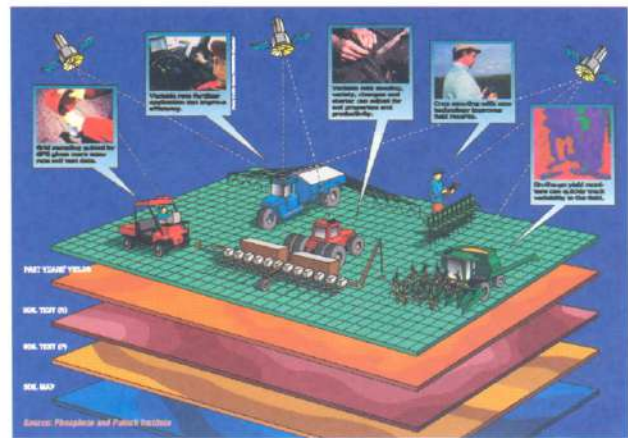


Figura 1. Integración de información procedente de diversas fuentes (<http://oceanservice.noaa.gov>)

trata de un procedimiento cíclico consistente en la observación y recogida de datos, seguidos de interpretación y evaluación de la información adquirida y, posteriormente, la ejecución de decisiones respecto a la gestión del cultivo.<sup>6</sup>

<sup>1</sup> Forrester, P. 2000. The Global Encyclopaedia of Wine. Raincoast Books, Vancouver, 31-38.

<sup>2</sup> Arlandini, A., Faustini, R. 1984. Relationship: quality-origin in the regulations of the denomination of wine in different EEC countries. Bulletin de l'O.I.V. 57: 408-419

<sup>3</sup> Bramley, R.G.V., Williams, S.K. 2001. A protocol for the construction of yield maps from data collected using commercially available grape yield monitors. Cooperative Research Centre for Viticulture, Adelaide, Australia.

<sup>4</sup> Goode, J. 2004. Precision viticulture. Wine International, <http://www.wineint.com>.

<sup>5</sup> Bramley, R.G.V. 2001. Progress in the development of precision viticulture: Variation in yield, quality and soil properties in contrasting Australian vineyards. Precision Tools for Improving Land Management (Eds. L.D Curry y P. Loganathan). Occasional Report No. 14. Fertilizer and Lime Research Centre, Massey University Palmerstone North, 25-43.

<sup>6</sup> Cook, S.E., Bramley, R.G.V. 1998. Precision agriculture: Opportunities, benefits and pitfalls. Australian Journal of Experimental Agriculture, 38: 753-763.

<sup>7</sup> Brasa, A.; Montero, F. J.; de Juan, J. A. 2001. El papel de la cubierta vegetal. Desertificación y Agricultura. Ediciones Mundi-Prensa, Madrid, 163-176.

<sup>8</sup> Smart, R.E., 1985. Principles of grapevine canopy microclimate manipulation with implications for yield and quality. A review. Am. J. Enol. Vitic. 36: 230-239.

<sup>9</sup> Lamb, D.W., Bramley, R.G.V. 2001. Managing and monitoring spatial variability in vineyard variability. Natural Resource Management 4, 25-30.

<sup>10</sup> Taylor, J.A. 2004. Digital Terroirs and Precision Viticulture: Investigations into the application of information technology in Australian vineyards. PhD Thesis, Australian Centre for Precision Agriculture, Faculty of Agriculture, Food and Natural Resources, The University of Sydney, New South Wales, Australia.

<sup>11</sup> Senchuk, I.V. 2003. Elucidation of Terroir using Chemical and Sensory Descriptive Analyses of Ontario Riesling, Undergraduate Thesis, Cool Climate Oenology and Viticulture Institute, Department of Biological Sciences, Brock University, St. Catharines, Ontario, Canada.

# Sancho Panza

## y la D. O. del Vino

### Teodoro Cruz Rodríguez.- *Catedrático*



Los manchegos han tenido, tradicionalmente, fama de ser buenos bebedores (no borrachos) y estar familiarizados con el producto típico de su región, al que conocían, desde tiempos pasados, muy especialmente los labradores, que, aunque padecieron muchas carencias, no solía faltarles un traguillo con que acompañar el frugal almuerzo, ayudando a deslizarse suavemente por el gznate el pan reseco de cocción semanal y el queso o el tocino, al mismo tiempo que les servía, como natural y seguro antídoto, para combatir las inclemencias

de su adversa climatología.

No ha de extrañarnos, pues, que Sancho fuera un gran experto en estas lides. Nunca faltaron en sus alforjas las viandas a las que antes hemos hecho mención, junto a las que, como compañera inseparable, aparecía siempre la bota que albergaba el manchego *"néctar divino, al que otros llaman vino, porque nos vino del cielo"*.

Sancho era un auténtico experto en estas lides de empinar el codo. Y no lo digo con exageración, porque no es fácil beber en bota sin mancharse la cara o la camisa, al iniciar o cortar el fino chorrito que la misma nos proporciona. Para iniciar y finalizar el trago sin verter fuera de la boca parte de él, se requiere un tiento y habilidad que sólo con el continuo y acostumbrado manejo de tan singular recipiente se adquiere. ¡Y no digamos nada, si tal hemos de hacerlo estando en movimiento, como le sucedía a Sancho!.

Por ello no ha de extrañarnos que, apenas hecha su aparición en la novela y después de la aventura de los molinos de viento, puestos en camino caballero y escudero, *"se acomodó Sancho lo mejor que pudo sobre su jumento... , e iba caminan-*

*do y comiendo...y de cuando en cuando empinaba la bota, con tanto gusto, que le pudiera envidiar el más regalado bodegonero de Málaga..., iba de aquella manera menudeando tragos..."* (I.- VIII).

Tal arte se daba en el desempeño de este menester que en otra ocasión el caballero del Bosque pone la bota en manos de Sancho, el cual *"emпинándola, puesta a la boca, estuvo mirando las estrellas un cuarto de hora y en acabando de beber dejó caer la cabeza a un lado, y dando un gran suspiro dijo: -¡Oh, hideputa, bellaco, y cómo es católico!, (muy bueno, excelente). ¡Es de Ciudad Real!*

Varios son los pasajes en los que el dicharachero verbo de Sancho se anima alabando los buenos vinos y siempre se decanta por el que vendían en las *"tabernas de lo caro"* (II.- LXVI.).

Todo ello nos lleva a pensar que Sancho era un experto *"catacaldos"*, por lo que no nos extraña que una vez que, hastiado y desengañado, se decidió a dejar el gobierno de la ínsula Barataria, tras haber actuado como el más sabio, astuto, ecuánime y ejemplar impartidor de la justicia, dedicó la última tarde de su estancia en ella a *"hacer algunas ordenanzas tocantes al buen*

Nueva Varietal

**VIÑASORO**

Bodegas Viñasoro, S.L.  
Ctra. Manzanares-Alcázar, Km. 7  
13600 Alcázar de San Juan  
Tel: 926 55 05 09  
Fax: 926 55 04 99  
vinasoro@bodegas-vinasoro.com  
www.bodegas-vinasoro.com



**Petit Verdot 2005**

**Fase visual:** color tinta china, opaco y con ribete cardenalicio. Lágrima muy abundante, que tinta la copa al agitarla.  
**Fase olfativa:** en nariz, leves apuntes de salazón y violetas.  
**Fase gustativa:** goloso, suave, con la acidez adecuada y taninos pulidos.

Nueva Marca

**EL UVIO**

Coop. El Torreón  
C/ San Bernabé, 14  
13679 Arenas de San Juan (Ciudad Real)  
Tel: 926 89 31 17  
Fax: 926 89 31 17



**Aireón 2004**

**Fase visual:** color pajizo pálido.  
**Fase olfativa:** aroma limpio, fresco y sutil, con notas herbáceas y frutal.  
**Fase gustativa:** seco, sabroso, con notas de fruta verde y con cierto matiz amargo.

Nueva Crianza

**ALLOZO**

Bodegas Centro Españolas, S.A.  
Ctra. Alcázar, Km. 1  
13700 Tomelloso  
Tel: 926 505 653  
Fax: 926 505 652  
alozo@alozo.com  
www.alozo.com



**Tempranillo 2005**

**Fase visual:** color rojo cereza de capa media con varios tonos cardenalicios, limpio y brillante intenso.  
**Fase olfativa:** aromas de buena intensidad con notas de frutos rojos, fresas y endrinas sobre ciertos recuerdos lácteos.  
**Fase gustativa:** en boca es seco, equilibrado, sabroso, con una acidez bien ensamblada y un buen tanino maduro y elegante.

Nueva Varietal

**NÉGORA**

Coop. La Unión AB  
Barrio San José, s/n  
02100 Tarazona de La Mancha (Albacete)  
Tel: 967 480 074  
Fax: 967 480 294  
cclaunion@terra.es



**Chardonnay 2005**

**Fase visual:** de color rojo rubí, con tonalidades vivas.  
**Fase olfativa:** aromas de frutas rojas, muy amplio y agradable.  
**Fase gustativa:** fresco y armónico.

Nueva Presentación

**ROCHALES**

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



**Tempranillo 2004**

**Fase visual:** de color rojo rubí.  
**Fase olfativa:** aroma elegante, suave y con gran equilibrio. Se detecta la fruta madura con matices genuinos de roble.  
**Fase gustativa:** cálido en boca, redondo y sin astringencia. Muy equilibrado y con un retrogusto profundo.

Nueva Presentación

**OJOS DEL GUADIANA**

Coop. El Progreso  
Avda. de la Virgen, 89  
13670 Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)  
Tel: 926 896 088  
Fax: 926 896 135  
cooprogres@isid.es



**Tempranillo 2005**

**Fase visual:** rojo granate con tonalidades moradas. De capa media-alta.  
**Fase olfativa:** muy limpio y afrutado en nariz, donde sobresalen los frutos rojos.  
**Fase gustativa:** fresco, pero complejo. Muy equilibrado y con un postgusto en el que nos vuelve a recordar los frutos rojos.

Nueva Presentación

**LA VEREDILLA**

Bodega Vinícola San José  
Vereda de Socuëllamos, s/n  
13700 Tomelloso (Ciudad Real)  
Tel: 926 511 747  
Fax: 926 511 747

**Tempranillo 2004**

**Fase visual:** de color picota violáceo.  
**Fase olfativa:** aromas de fresas y moras.  
**Fase gustativa:** fresco, carnoso y con cuerpo.



Nueva Marca

**SIESTA**

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

**Rosado**

**Fase visual:** color rosa con tonos rojizos.  
**Fase olfativa:** aroma franco, agradable y muy frutal.  
**Fase gustativa:** ligero, sabroso, fresco y frutal.



Nueva Presentación

**DON OCTAVIO**

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

**Merlot/Syrah/Tempranillo**

**Fase visual:** intenso color granate con vivos reflejos violáceos que exaltan su juventud.  
**Fase olfativa:** buena franqueza e intensidad en nariz, destacando la fruta del bosque (mora, frambuesa y fresa) sobre un agradable fondo especiado (regaliz).  
**Fase gustativa:** elegante, sabroso y equilibrado en boca, con un postgusto en el que aparecen con gran expresividad recuerdos aromáticos de nariz.



Nueva Marca

**VIZCONDE DE BEGIJAR**

Bodegas López Mercier, S.L.  
Polígono Industrial, 2a Fase C/I,  
Parcela 18  
13200 Manzanares  
Tel: 926 647 005  
Fax: 926 610 620  
lopezmercier@lopezmercier.com  
www.oleomartos.com

**Crianza Tempranillo**

**Fase visual:** color cereza con tonos morados y mates.  
**Fase olfativa:** aromas a fruta madura con tonos de vainilla y fondos especiados.  
**Fase gustativa:** estructurado, redondo, armónico y amplio en boca.



Nueva Marca

**LABLANCA**

Finca La Blanca, S.L.  
Princesa, 84  
45840 Puebla de Almoradiel (Toledo)  
Tel: 925 178 437  
Fax: 925 178 432  
montedonlucio@terra.es

**Merlot 2005**

**Fase visual:** color rojo granate bien cubierto.  
**Fase olfativa:** expresivo y con gran concentración frutal.  
**Fase gustativa:** muy potente en boca, estructurado y expresivo, sabroso, con buena acidez y un final largo.



Nueva Marca

**EXPRESIÓN**

Bodegas López Mercier, S.L.  
Polígono Industrial, 2ª Fase C/I,  
Parcela 18  
13200 Manzanares  
Tel: 926 647 005  
Fax: 926 610 620  
lopezmercier@lopezmercier.com  
www.oleomartos.com

**Airen 2005**

**Fase visual:** amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillante y expresivo.  
**Fase olfativa:** intensa, afrutada, fresca y larga.  
**Fase gustativa:** ligero, suave, aromático y permanente.



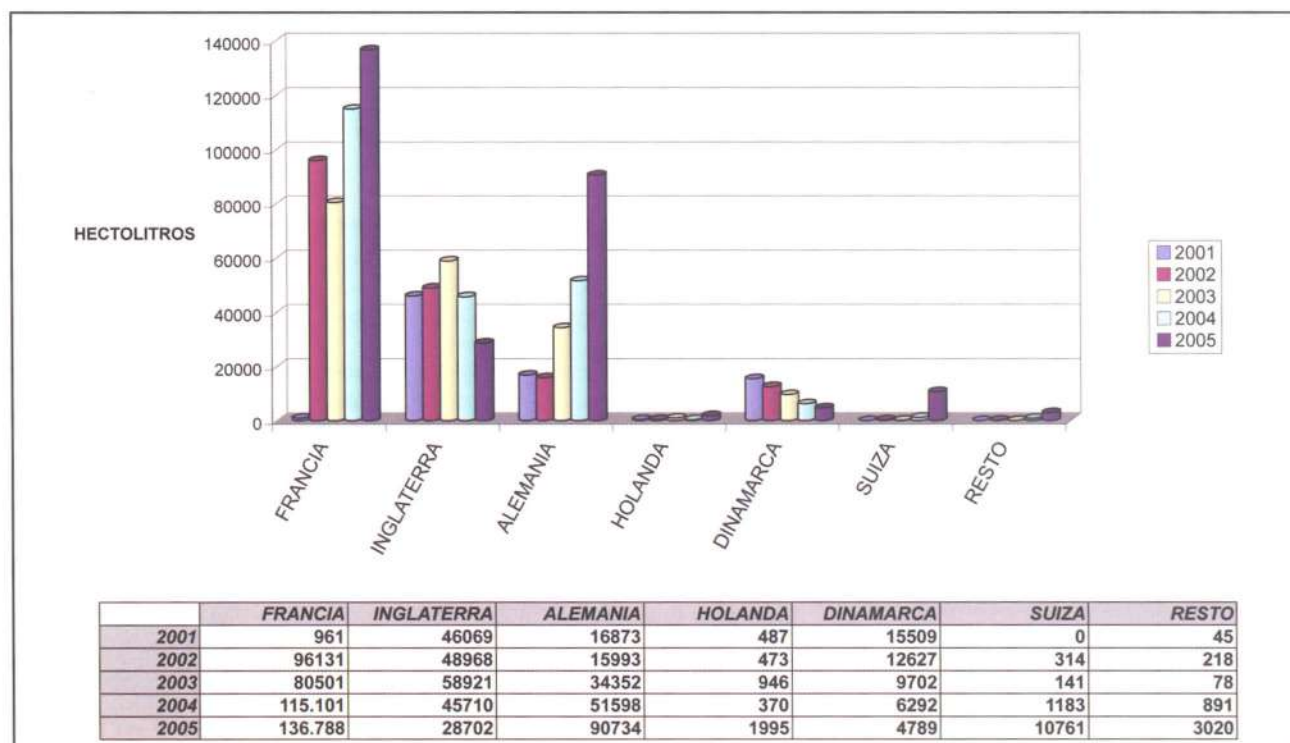
# Las ventas de vino con D.O. LA MANCHA crecieron más del 11 por ciento en 2005

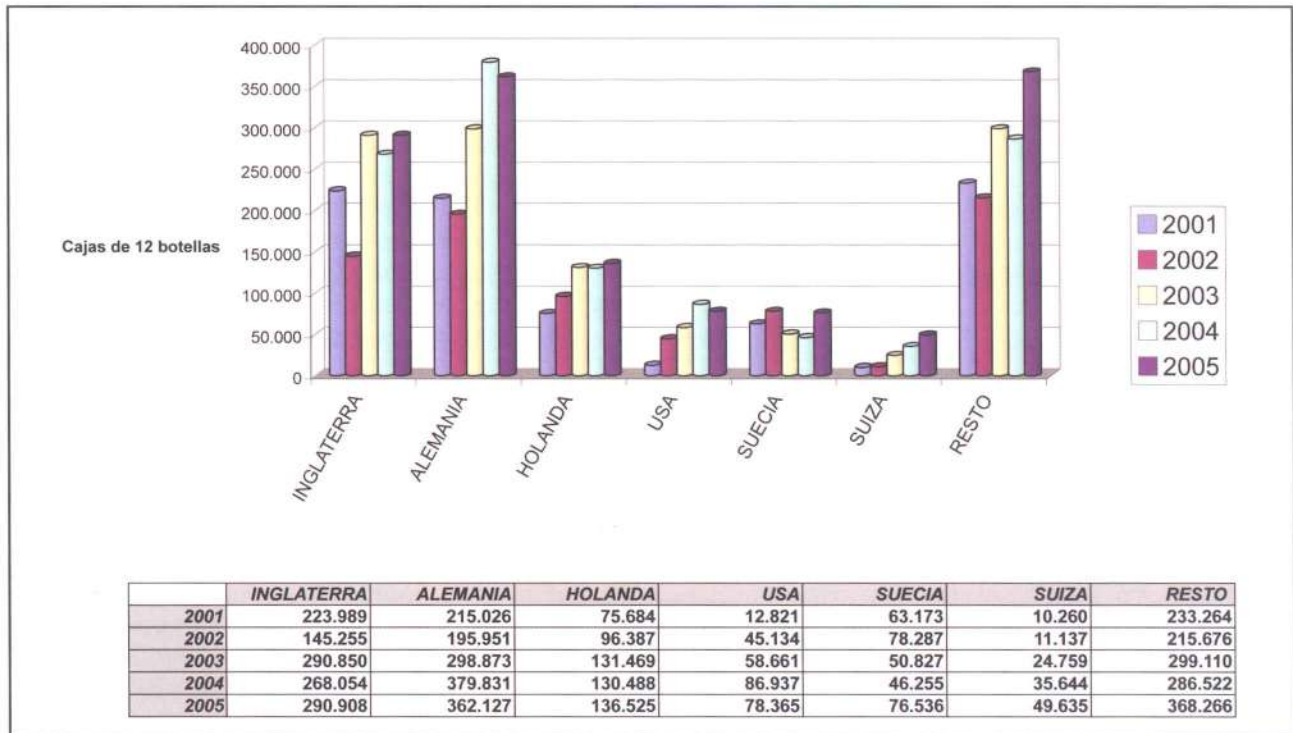
**EL CONJUNTO DE LAS EXPORTACIONES AUMENTÓ UN 20 % Y EL VINO DECLARADO EN LA COSECHA 2005 HA LLEGADO A LOS 86.060.588 LITROS**

**L**a comercialización total del vino con Denominación de Origen "La Mancha" alcanzó los 64.569.337 litros en 2005, lo que equivaldría a una cifra de 86.092.779 botellas de 75 cl. y supone un aumento del 11,45 % con respecto a 2004, cuando se alcanzaron las 77.242.207 botellas.

Este importante crecimiento ha sido posible fundamentalmente a la importante subida experimentada por las ventas al exterior, que crecieron más del 20%, llegando a los 40.042.964 litros (53.390.616 bot. de 75 cl.), ya que el mercado interior se mantuvo estable en 24.526.373 litros (32.701.961 bot.), lo que supone un descenso de apenas un 0,5 con respecto a 2004, en el que la cifra fue de 24.640.774 litros (32.854.366 bot.)

Hay que tener en cuenta que, desgraciadamente, en el contexto nacional se ha producido una importante caída de ventas en todos los vinos, por lo que los resultados obtenidos por los vinos de calidad manchegos se podrían calificar como positivos, sobre todo si tenemos en cuenta que el vino declarado por las bodegas manchegas con denominación de origen en la cosecha de 2005 ha ascendido hasta 86.060.588 litros. Esto que supone un importante incremento con respecto a 2004, en el que llegó a 79.043.336 litros (las descalificaciones finales redujeron esta cantidad en 9.103.213 litros) y deja claro que las bodegas tienen una gran confianza en que los vinos con D.O. LA MANCHA seguirán creciendo a lo largo de este año, al considerar esta gama de vinos un producto con enorme proyección de futuro gracias a la mejora de calidad





experimentada en la región gracias a la reconversión varietal y a la fuerte inversión en tecnología llevada a cabo por las empresas manchegas, que están a la vanguardia mundial en estos dos aspectos.

Además, merece la pena resaltar el 69,4 % de todo el vino declarado en la pasada vendimia procede de variedades tintas, mientras que sólo el 29,11 % es blanco, lo que deja patente la transformación dada por esta zona de producción a la que antes se ha hecho alusión.

Por otro lado, en lo que se refiere a los diferentes tipos de vino acogidos a D.O., también hay que resaltar que los jóvenes y tradicionales suponen el 69,6 % del total del vino embotellado, los crianzas el 16,4%, los reservas el 12,06 % y los grandes reservas el 1,8%.

Las exportaciones de vino embotellado crecieron un 10,42 % en 2005, llegando a los 16.348.344 unidades, frente a los 14.804.772 botellas conseguidas en el año anterior, lo que supone un nuevo récord histórico para los vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA" después de los conseguidos en el año 2003 y 2004.

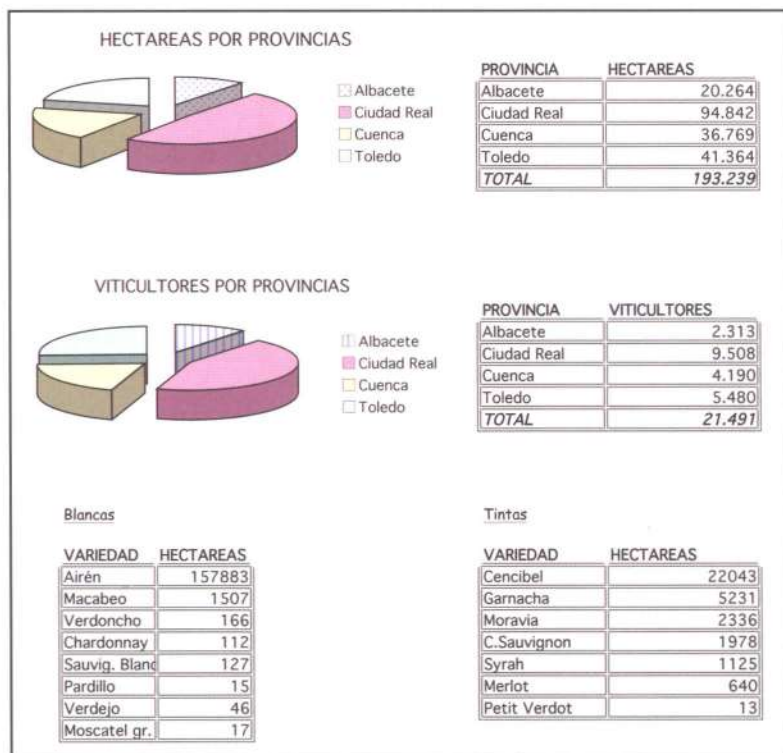
Por países, Alemania y Gran Bretaña siguen a la cabeza, con 4.345.524 y 3.490.896 botellas, respectivamente; si bien, el mercado británico ha tenido mejor evolución este año, puesto que ha crecido un 8,5 %, mientras que Alemania ha descendido el 4,8 %, lo que se entiende mejor si tenemos en cuenta que su compra de graneles manchegos ha crecido un 75 % en el país germano, llegando a los 9.073.400 litros.

Entre los grandes importadores, el mayor crecimiento lo ha experimentado Suecia, que ha vuelto a situarse en el quinto lugar de la lista de importadores de vino con D.O. LA MANCHA, con 918.432 botellas (un 65,4 % más que en 2004, cuando llegó a 555.060 botellas).

Por delante de los escandinavos están los holandeses, que ocupan el tercer puesto al importar más de 1.638.000 botellas, y los norteamericanos, cuya cifra se eleva hasta las 940.380 botellas. En sexto lugar está Suiza, que en 2005 compró cerca de 600.000 botellas de vino manchego de calidad, siendo uno de los países que han tenido un incremento más fuerte en los últimos años; el 39,2 % si nos atenemos a 2004 y cerca del 400 % si tomamos como referencia el año 2001.

Otros mercados interesantes son Japón, con 547.428 botellas, y Rusia, que ha llegado a 280.632 unidades, lo que supone un ascenso del 131 % frente a las 121.032 botellas de 2004. No obstante, en los últimos años ha sido mucho más espectacular el salto dado por algunos de los países que recientemente han entrado en la Unión Europea, como Chequia, con una subida del 90,5 %, pasando de 213.780 botellas en 2004 a 407.340 unidades en 2005; o Polonia, que ha experimentado un crecimiento del 177 % y ha alcanzado las 282.516 botellas frente a las 101.988 del año anterior.

No obstante, lo más llamativo de las exportaciones de la D.O. LA MANCHA es el alto grado de diversificación que están adquiriendo, puesto que los vinos de calidad de las bodegas acogidas llegan a 68 países diferentes de los 5 continentes, puesto que encontramos 34 países europeos (Albania, Alemania, An-



y reconversión del viñedo realizados en los últimos años.

En cuanto a las exportaciones a granel, su volumen ha sido de 27.678.997 litros, lo que supone un incremento del 25 % con respecto a 2004, año en el que alcanzaron los 22.114.875 litros y deja las exportaciones totales en 40.042.964 litros, lo que equivaldría a 53.390.618 botellas de 75 cl., es decir, un 20,28 % más que el año anterior. Se trata de unas cifras realmente importantes que garantizan que la D.O. LA MANCHA está entre las principales Denominaciones de Origen, también en lo que a la cifra de exportaciones se refiere.

Debemos tener en cuenta que todos los receptores de los graneles manchegos son países europeos: Francia (13.678.800 litros), Alemania (9.073.400 litros), Gran Bretaña (2.870.200 litros), Dinamarca (478.900 litros), Suiza (1.076.100 litros), Bélgica (202.140 litros) y Holanda (199.541 litros).

orra, Austria, Bélgica, Bielorrusia, Chequia, Chipre, Croacia, Dinamarca, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Finlandia, Francia, Gran Bretaña, Grecia, Holanda, Hungría, Irlanda, Islandia, Italia, Letonia, Liechtenstein, Lituania, Luxemburgo, Malta, Noruega, Polonia, Rumanía, Rusia, Serbia, Suecia y Suiza), 5 africanos (Gambia, Ghana, Sudáfrica, Tanzania y República Democrática del Congo), 13 americanos (Brasil, Canadá, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Estados Unidos, Honduras, México, Panamá, Perú, Puerto Rico, República Dominicana, y Trinidad y Tobago), 13 asiáticos (China, Corea del Sur, Emiratos Árabes, Filipinas, Hong-Kong, Israel, Japón, Macao, Maldivas, Mongolia, Taiwán, Turquía y Vietnam) y 3 oceánicos (Australia, Nueva Zelanda, Nueva Caledonia)

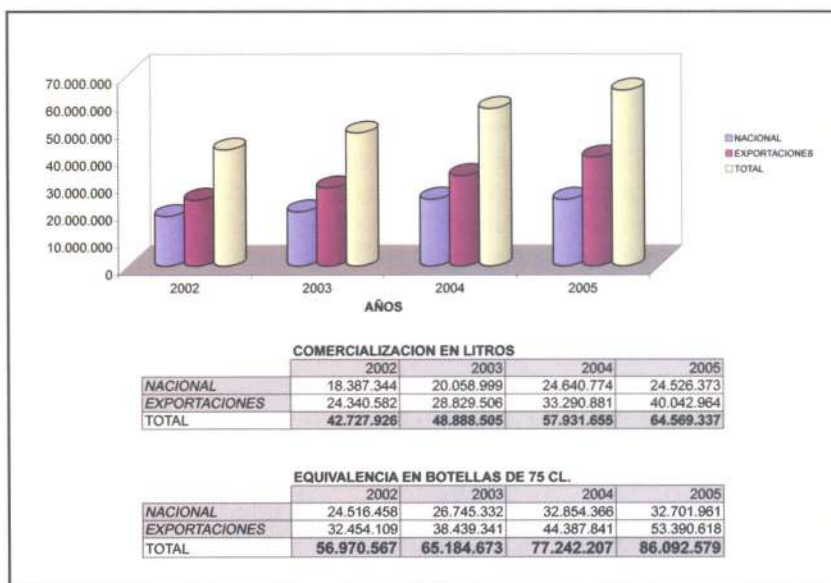
Bélgica (202.140 litros) y Holanda (199.541 litros).

## ACTUALIZACIÓN DE REGISTROS

Por otro lado, tal y como indica la última actualización de registros, realizada el primer mes de 2006, la Denominación de Origen cuenta con un total de 200 bodegas que comercializan vino embotellado; es decir, el 66,4 por ciento del total. El número de bodegas de elaboración es de 247, mientras que los registros de almacenamiento son 54, las empresas exportadoras de vino de estos vinos de calidad se elevan a 126 y las que disponen de parque de barricas y, por lo tanto,

Este curioso fenómeno se explica por la gran apuesta que han realizado las bodegas de la D.O. por la internacionalización, gracias a lo cual cada vez son más los países que están descubriendo que La Mancha ofrece unos vinos extraordinarios de muy diferentes variedades y, normalmente, a precios competitivos.

En definitiva, lo que sí parece claro es que el importante aumento de las exportaciones no es algo coyuntural, sino que está basado en el buen hacer de las bodegas y recoge los frutos de mejora de infraestructuras



elaboran vinos de crianza, reserva o gran reserva, ya están en 127.

Estos nuevos datos constatan la buena salud del sector vitivinícola manchego, que sigue siendo la Denominación de Origen con más viñedo inscrito de toda España, un total de 193.239 hectáreas, a lo que hay que sumar que en los últimos años se ha incrementado sustancialmente el número de bodegas embotelladoras, así como el de exportadoras y elaboradoras de vinos de crianza, lo que sin duda ha redundado en un incremento del valor añadido.

Por provincias, Ciudad Real sigue estando a la cabeza en todos los registros, ya que en esta provincia hay 98 bodegas elaboradoras, 20 de almacenamiento, 54 de crianza, 51 exportadoras y 84 que comercializan embotellados. Además, en Ciudad Real, en la que hay 58 términos municipales incluidos, se encuentran 94.842 hectáreas acogidas y hay 9.508 viticultores inscritos, siendo el total de la Denominación de Origen "La Mancha" de 21.491.

En comparación con el año anterior, en el que había inscritos 21.567 viticultores que poseían 192.885 hectáreas, podemos comprobar como pese a haber crecido la cantidad de viñedo inscrito en casi 400 hectáreas, mientras que el número de viticultores se ha reducido en 76 personas, lo que nos indica que poco a poco aumenta la concentración parcelaria en la Zona de Producción, si bien, el viñedo manchego se sigue caracterizando por la diversificación y gran cantidad de explotaciones, generando trabajo para muchísimas familias y siendo uno de los motores económicos de la región, sobre todo si sumamos el proceso de

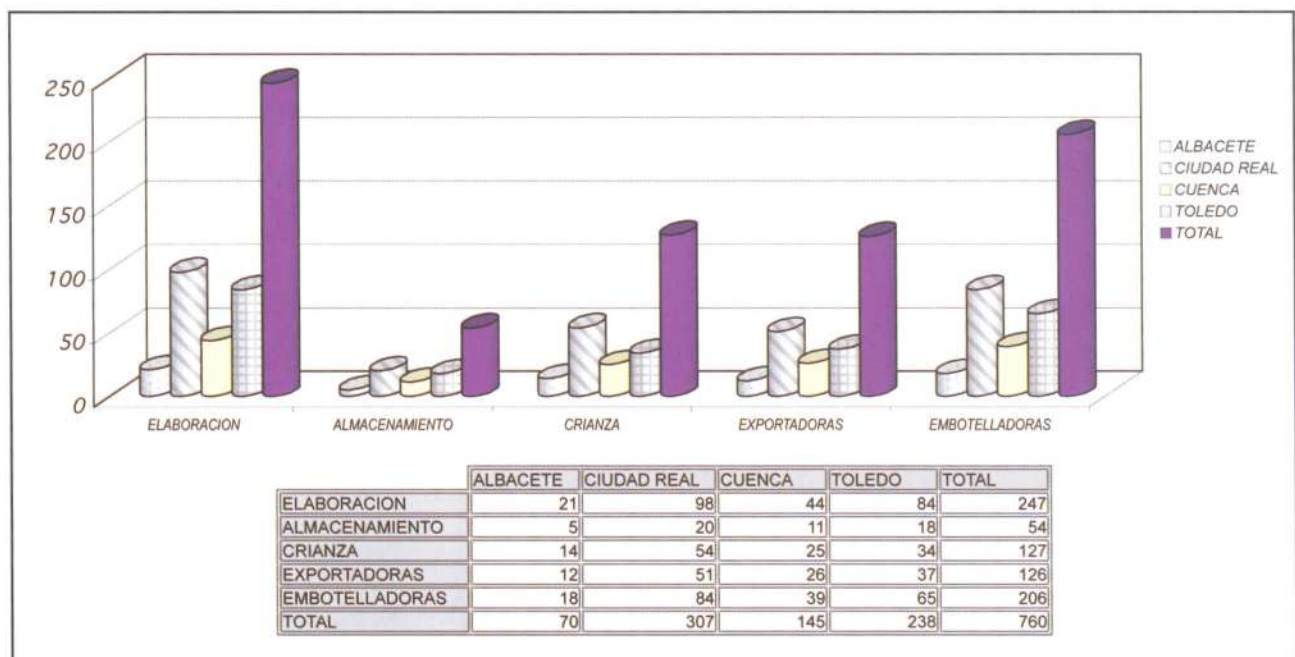
transformación y venta que desarrollan las bodegas y cooperativas.

A Ciudad Real, le sigue en importancia Toledo, con 84 registros de elaboración, 18 bodegas de almacenamiento, 34 de crianza, 37 que exportan y 65 embotelladoras. Esta provincia incluye 41.364 hectáreas circunscritas en los 46 términos municipales que incluye la Zona de Producción "LA MANCHA" y el número de viticultores inscritos es de 5.480.

Cuenca es la provincia con más términos municipales en la D.O., un total de 66 y tiene 4.190 viticultores, propietarios de 36.769 hectáreas con D.O. En ella hay 44 bodegas de elaboración, 11 de almacenamiento, 25 de crianza, 26 exportadoras y 39 embotelladoras.

Por último, encontramos a Albacete, que pese a contar sólo con 12 pueblos acogidos a la D.O. LA MANCHA agrupa 20.264 hectáreas y 2.313 viticultores, así como con 21 empresas de elaboración, 5 de almacenamiento, 14 de crianza, 12 exportadoras y 18 plantas de embotellado.

Por variedades, pese a que la Airén sigue siendo de forma clara la mayoritaria, el crecimiento más claro de los últimos años lo ha experimentado la Cencibel o Tempranillo, cuyo número de hectáreas inscritas se ha triplicado en los últimos 10 años. También es destacable el crecimiento porcentual de otras de las conocidas por variedades mejorantes, como la Cabernet Sauvignon y la Syrah, así como la incorporación al registro de las variedades incorporadas en las nuevas Normas de Producción (Verdejo, Moscatel de grano menudo y Petit Verdot).



# La colección de pintura se expuso en Aranjuez

**L**a tarde del día 16 de febrero tuvo lugar la inauguración de la exposición de pintura vitivinícola del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" en la sala "Espacio para el Arte" que Caja Madrid posee en Aranjuez.

Gracias a la colaboración de la citada entidad financiera, el Consejo Regulador ha podido exhibir su colección al público por primera vez fuera de sus instalaciones de Alcázar de San Juan.

La exposición permaneció abierta hasta el 6 de marzo y en ella se pudieron ver 35 cuadros en los que se mostraban diferentes escenas referidas al mundo de la viña y el vino manchego plasmadas desde diferentes estilos pictóricos, tal y como explicó el delegado de pintura de la exposición, José Fernando Sánchez



Ruiz, responsable de Cultura del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, entidad que también estuvo representada por su teniente de Alcalde, Coralio Paniagua. No faltaron tampoco representantes del consistorio arancitano y de los medios de comunicación.

Ruiz comentó que la obra pictó-

rica del Consejo está compuesta en gran parte por paisajes de viñas manchegas en los que se muestran las distintas fases que vive la planta, desde el más crudo invierno, incluyendo las escenas de poda, hasta otros cuadros en los que se aprecian interesantes escenas de vendimia, con la que culmina el ciclo del viñedo, pero no el del vino. De hecho, el mundo de la bodega tampoco queda fuera de la exposición.

Pese al claro predominio de la línea realista en la mayor parte de los óleos, muchos cuadros están realizados con otros criterios más modernos, ya que entre las obras hay cuadros con técnicas postimpresionistas y otros que, pese a ser figurativos, siguen diferentes corrientes vanguardistas desarrolladas a lo largo del siglo XX; algo que sucede fundamentalmente con los bodegones de la colección.

Por su parte, el presidente del C.R.D.O. LA MANCHA, Gregorio Martín Zarco, que fue el encargado de realizar la inauguración ofi-



# Clas a Caja Ma JO Reg



felicitó a los artistas  
"que se haya hecho  
"o de muchos de  
a del Consejo de  
"e de las caracte-  
había ofrecido  
"o por el cual  
ación de esta  
almente, la  
Director de  
i en Cas-  
madura,  
o, que  
en el  
pon-  
as-  
én  
e

actividad agroalimentaria, ya que  
impregna toda nuestra historia y  
nuestras tradiciones.

Fue en el año 1994 cuando el  
Consejo Regulador "La Mancha"  
decidió crear sus premios "Vino y  
Cultura", englobando entre ellos

c  
un  
Grac  
financ  
jo, en u  
titución  
una de la  
portantes  
temática vit

Por último, ap  
lebración de la  
bién se han orga  
mentadas de vino  
a la D.O. LA MANC  
la hostelería y la res  
Aranjuez, que ha vale  
vamente esta iniciati  
todo, la extraordinaria  
de los vinos manchegos  
timos años.



## LISTADO DE CUADROS Y AUTORES PREMIADOS EN LAS DIFERENTES EXPOSICIONES NACIONALES DE PINTURA "VINOS DE LA MANCHA".

### 1995 (I Edición)

- Marcelo Góngora Ramos (Úbeda). "En la casa de mi abuelo". Primer premio 1995.
- Fermín García Sevilla (Tomelloso). "Viñedos por las lomas de Santa Rita". Segundo premio 1995

### 1996

- Martín Ballesteros Esteban. "Mesa de trabajo en La Mancha". Primer premio 1996.
- Margarita Gómez. "Campesino". Segundo premio 1996

### 1997 (a partir de este año se conceden Premios-Adquisición, sin determinar la posición de los premiados)

- Ricardo Avendaño (Albacete). "El Borde. La Frontera. Alrededor de Albasit camino de Bastetania"
- Juan Fernández (Madrid). "Composición con cristales".
- José Marqués Talavera. "Espacio del recuerdo".
- Pablo Sevillano Sanz-Cuéllar (Segovia). "Paisaje con viñedos".

### 1998

- Miguel Santos. "Merienda".
- José Luis Romeral. "Bodegón del vino".
- José Cañadas Mazoterías. "Mancha Dorada".
- Tomas Medina Mota. "Anaquel".
- Marblo. "El Vendimiador".

### 1999

- Pilar Jiménez Amat. "Paisaje".
- Francisco Guijarro Rabadán. "La Quintería".
- Rosa Carabia Barrios. "Uvas".
- Diego Muñoz García. "Camino de Villarrubia".

### 2000

- Rafael Abenojar Isunza. "Atardecer en La Mancha".
- Miguel Santos. "Vid".
- Jacinto Climent Azaez. "Paisaje urbano de la capital manchega".
- Encarnación Domingo. "Tempranillo"
- Dolores Ortiz Jareño. "Vendimia".

### 2001

- Miguel Ángel Jiménez Manteca. "Hija del Viento".
- Enrique Alonso Hervás. "Luz de Bar".
- Rafael Abenójar Isunza. "El Podaor".
- Javier Torices. "El Cocedero".
- Sergio Vidal Luna. "Vino Tinto".
- Diego Muñoz. "Primavera en La Mancha".

### 2003

- José Manuel Exojo. "El podador".
- Salvador Carpio Villarreal. "En La Mancha son gigantes".
- Jaime Rodés Costa. "Después de la tormenta".
- Jorge Pérez Parada. "La realidad de Campo de Criptana".

### 2005

- Antonio Utrera Quesada. "Tierra roja".
- Pablo Rodríguez de Lucas. "Desde el santuario".
- José Luis López Romeral. "La mesa blanca".



# La UCLM presenta un estudio preliminar que destaca la calidad de los futuros vinagres manchegos

## EL CONSEJO REGULADOR PRETENDE CONSEGUIR QUE SE INTEGRE EL VINAGRE ENTRE LOS PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**L**a Universidad de Castilla-La Mancha presentó en la mañana del día 21 de febrero de 2006 el informe sobre la "Caracterización química y sensorial de los vinagres producidos en la zona vitivinícola acogida a la D.O. "LA MANCHA", que le fue encargado por el Consejo Regulador el pasado año con el propósito de analizar las posibilidades de integrar este producto entre los acogidos por la Denominación de Origen.

La UCLM estuvo representada por la catedrática de Tecnología de los Alimentos de Facultad de Químicas, María Dolores Cabezudo, los profesores titulares de la citada facultad, Soledad Pérez Coello y Miguel Ángel González Viñas, y la becaria Noelia Castillo.

Asimismo, en la reunión estuvieron presentes el presidente del Consejo Regulador "La Mancha", Gregorio Martín Zarco, varios vocales y numerosos representantes de bodegas; sobre todo, directores técnicos y vinagrerros integrados dentro de la Zona de Producción.

Dolores Cabezudo dejó patente la satisfacción de la Universidad por intervenir en proyectos dirigidos a favorecer el desarrollo de las empresas regionales y, particularmente, por colaborar con el Consejo Regulador. En lo referido al estudio, afirmó que era completamente lógico que tras la mejora en la calidad de nuestros vinos se tratase de hacer lo mismo con productos hermanos, como el vinagre, que tras la obtención de la D.O. tendrán certificada su calidad y podrán ser más conocidos y valorados.

Soledad Pérez Coello también valoró muy positivamente que las muestras aportadas por el Consejo, que facilitó un vino blanco airén y otro cencibel (tempranillo), cumpliesen sobradamente con los parámetros exigidos por la legislación, además de poder ser enormemente competitivos en su vertiente comercial, tal y como demostraron las pruebas de cata realizadas por la Universidad, basadas en una ordenación hedonista; es decir, por el placer producido, de 5 muestras de vinagres blancos, 5 de tintos y 2 de reserva pertenecientes a otras Denominaciones de Origen ya existentes.





Los vinagres manchegos fueron especialmente valorados por sus atributos aromáticos y gustativos en comparación con otros a la hora de aliñar una ensalada, lo cual pudo ser determinado adecuadamente partiendo de una misma cantidad de sal en la confección de la misma y de la utilización de los mismos ingredientes, realizando la prueba a 100 personas.

Por su parte, el presidente del Consejo comentó que a partir de ahora, una vez que se ha determinado que los vinos con D.O. La Mancha son adecuados para la elaboración de vinagres de calidad, se entra en una segunda fase en la que se tratarán de definir adecuadamente los hechos diferenciales que pueden aportar los vinagres manchegos, así como de realizar pruebas con otras variedades acogidas a la Denominación de Origen (Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Garnacha, Merlot, Moravia, Syrah,...).

En definitiva, para Gregorio Martín Zarco se trata de un alimento que, como sucede con el vino, tiene unas exigencias de calidad cada vez mayores por parte de los consumidores, que en muchos casos persiguen un producto diferenciado, por lo que los productores manchegos tendrán que ofrecerlo, ya que disponen de todos los medios necesarios para ello.

Se trata de una alternativa más para potenciar los productos derivados de la uva, que no se puede desaprovechar, sobre todo porque enlaza con una tradición ya asentada en nuestra región desde mucho tiempo atrás, pero sin disponer del sello de calidad que supondría el que estuvieran acogidos a una Denominación de Origen.

Los parámetros analíticos para los vinagres manchegos se establecerán de forma objetiva, tras seguir las recomendaciones de diferentes expertos y buscar el asesoramiento de la Universidad de Castilla-La Mancha y de otras organizaciones con experiencia contrastada. Además, aunque la redacción de las Normas llevará tiempo, el Pleno del Consejo tiene claro que la materia prima es esencial para la elaboración del vinagre y, por lo tanto, cuanto mejor calidad tenga el vino de procedencia, mejor será el vinagre. Por ello, los vinagres manchegos deben proceder de la fermentación acética de un vino sano amparado a la D.O., lo que también se asegura el cumplimiento de un escrupuloso control de la calidad desde la vid a la botella, consiguiendo con ello un producto de garantía certificada y de la máxima calidad.

Por otro lado, aclarar que aunque previsiblemente se distinguirán diferentes tipos de vinagres, todos ellos seguirán unos procesos básicos, como son la recepción del vino con D.O. LA MANCHA que se destine a vinagre en depósitos que no alteren la calidad del vino, cumpliendo unas determinadas condiciones de fermentación en la que se determinará la temperatura y la aireación.

Es necesario aclarar que los métodos para la producción del vinagre son muy diversos y han ido variando a través del tiempo, pero su elaboración se basa en principios naturales, puesto que es una bacteria llamada "Mycoderma aceti" la que realiza la fermentación acética del alcohol del vino, transformándolo en ácido acético. Por ello, para conseguir un buen vinagre hay que tratar con mimo esta bacteria, cuya



temperatura ideal de actuación está entre 25o y 30o, y que necesita de abundancia de oxígeno.

Los avances científicos han permitido crear diversos métodos para facilitar este proceso natural de transformación de vino en vinagre, consiguiendo un producto homogéneo y con unas características organolépticas idénticas, asegurando una mayor calidad.

Tampoco podemos pasar por alto que el vinagre también se somete a un proceso de clarificación y distintos tratamientos tecnológicos con el propósito de conseguir mayor estabilidad del producto, que normalmente llega al público en formatos de PVC de

medio litro y un litro, aunque las denominaciones de origen lo envasan en cristal, que es el recipiente que asegura una mejor conservación de las características del vinagre.

En definitiva, de concluirse con éxito la constitución de la D.O., los consumidores, tendrían garantizado el control de la trazabilidad del vinagre, es decir, su vigilancia desde prácticamente la cepa hasta el punto de venta. De hecho, el Consejo pondría su infraestructura al servicio de este nuevo producto, supervisando el control de todas las fases de su elaboración a través de sus servicios técnicos, encargados de realizar una análisis químico y organoléptico del vinagre, similar al que ha venido realizando con los vinos. Además, el C.R.D.O. LA MANCHA también se encargaría de otorgar las precintas o contraetiquetas de calidad correspondientes.

Gracias a este control y al apoyo que le daría el prestigio están ganando los vinos manchegos, el Consejo confía en que los vinagres acogidos a D.O. tendrían, no sólo un reconocimiento interno, sino también proyección internacional, ya que hay muchos países con un consumo per cápita muy superior al español.

Por último, destacar el gran logro que supuso el reconocimiento del Vinagre procedente de vino como producto agroalimentario por parte de la U.E., lo que facilita que se puedan crear Denominaciones de Origen para este producto. De hecho, hasta ahora sólo existían tres denominaciones de este tipo en la Unión Europea: la del vinagre balsámico de Módena, la del Vinagre de Jerez y la del Vinagre del Condado de Huelva, aunque en el último año hay más indicaciones geográficas que están optando a esta certificación de calidad, por lo que La Mancha no podía quedar fuera.





# Presentación de los vinos espumosos manchegos en Toledo

El pasado día 7 de febrero tuvo lugar la presentación de los vinos espumosos de la Denominación de Origen "La Mancha" en el hotel Doménico de Toledo, un acto que contó con la presencia del presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, que acudió a reforzar a las bodegas de la Zona de Producción que han apostado por un producto que no hace tanto tiempo era poco significativo en La Mancha, pero que en los últimos años ha tenido un importante incremento de ventas.



5 años se podría situar entre 4 y 5 millones de unidades si las cosas se siguen haciendo como hasta ahora, ya que las bodegas están preparando sus instalaciones para albergar cavas de botellas que superan en mucho a las actuales.

Por último, comentar que los vinos espumosos de La Mancha se caracterizan por su elaboración artesanal, su burbuja fina y persistente, unida a una adecuada armonía de sabores.

Martín Zarco ensalzó la calidad de los espumosos acogidos a la D.O., elaborados a partir de uvas tan características en La Mancha como la Airén, que junto al Macabeo es la variedad más utilizada, si bien, en un futuro próximo es muy probable que veamos espumosos de esta zona elaborados a partir de Chardonnay o Verdejo, bien como monovarietales, o bien en coupage con otras uvas.

El presidente del Consejo también insistió en que, al margen de polémicas externas, era justo que el público comenzase a reconocer la gran calidad de un producto que no defrauda a nadie que lo prueba y por el que se ha trabajado mucho desde las 8 bodegas que actualmente están apostando por él en la zona, de las que 5 son toledanas y 3 de Ciudad Real.

El principal productor es Villanueva de Alcardete, pueblo que puede presumir de ser la capital del espumoso manchego,

aunque en la provincia toledana también se le ha unido Corral de Almaguer, que pese a tener una producción baja en la actualidad, tiene previsto incrementar su comercialización de forma importante en próximas campañas.

Ya en la provincia de Ciudad Real, Manzanares fue la localidad pionera en elaborar espumosos manchegos. Posteriormente, se le han unido bodegas de Tomelloso y Pedro Muñoz.

En definitiva, este tipo de vinos pasa por un buen momento, pero no sólo por el fuerte incremento del mercado nacional, sino también por la demanda internacional, ya que se está llegando a países tan lejanos como Japón.

Martín Zarco también comentó que la comercialización de este producto llegará pronto al millón de botellas, pero lo realmente importante es que en unos

## LISTADO DE BODEGAS COMERCIALIZADORAS DE VINO ESPUMOSO CON D.O. LA MANCHA:

- Coop. Ntra. Sra. de la Paz. Corral de Almaguer (Toledo).
- Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real).
- Luis Fernández. Pedro Muñoz (Ciudad Real).
- María Luisa Rodríguez. Pedro Muñoz (Ciudad Real).
- Vinícola de Tomelloso, S.C.L. Tomelloso (Ciudad Real).
- Bodegas Verdúguez. Villanueva de Alcardete (Toledo).
- Cooperativa Ntra. Sra. del Pilar. Villanueva de Alcardete (Toledo).
- Jesús María Recuero. Villanueva de Alcardete (Toledo).
- Viñedos y Reservas, S.L. Villanueva de Alcardete (Toledo)

## Los vinos de la D.O. LA MANCHA se presentaron en Estados Unidos

El Consejo Regulador "LA MANCHA" participó en la presentación de los Vinos de Castilla-La Mancha en Estados Unidos, organizada por la Cámara de Comercio e Industria de Ciudad Real en colaboración con las otras Cámaras de la región, y que tuvo lugar el pasado día 28 de febrero en un prestigioso hotel de San Francisco, una de las ciudades más importantes de California, que a su vez es el estado más poblado y con mayor producción y conocimiento de vinos de todo el país. De hecho, sólo el área de San Francisco Bay tiene más de 7 millones de habitantes, siendo la quinta con más habitantes del país y la más densamente poblada después de Nueva York.

La presentación se dividió en dos partes claramente diferenciadas, ya que en primer lugar hubo un seminario que versó sobre la evolución de los vinos de la región española con mayor potencial de expansión y que estuvo dirigido a los miembros de la "Society of Wine Edu-

cators", la prensa especializada y otros creadores de opinión.

Posteriormente, las empresas participantes, entre las que también encontraban varias bodegas acogidas a la D.O. LA MANCHA y el propio Consejo Regulador, tuvieron la oportunidad de contactar con los aproximadamente 200 profesionales que asistieron a la presentación, encontrándose entre ellos importadores, distribuidores, supermercados, horeca, cadenas especializadas, agentes, periodistas, sumilleres y otros creadores de opinión.

En definitiva, se trató de un acto enfocado a difundir la enorme calidad de los vinos varietales de la región en la costa Oeste de los Estados Unidos, que en muchos aspectos marca la pauta en nuevas tendencias para el resto de este inmenso país con una renta per cápita de 39.000 dólares.

Por otro lado, hay que tener en cuenta

que el mayor consumo de Estados Unidos se concentra alrededor de las grandes ciudades y, en concreto, en las más cosmopolitas, como San Francisco y Nueva York. De hecho, en los últimos cinco años las exportaciones de vino español a Estados Unidos han crecido un 71% y, además, según el gurú norteamericano, Robert Parker, "España será la estrella" internacional en el mercado del vino durante los próximos diez años.

En el caso particular de la D.O. LA MANCHA, Estados Unidos es el principal importador no europeo de vinos embotellados, multiplicando sus compras casi por seis en los últimos cuatro años, ya que han pasado de superar ligeramente las 150.000 botellas en 2001 a rondar del millón de botellas en 2004 y 2005.

Por último, reseñar que la presentación también contó con la financiación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER).

## Varios vinos de la Coop. El Progreso calificados de excelentes por su relación calidad-precio

La prestigiosa Guía Peñín describe los Ojos del Guadiana 2001 y el Syrah 2004 como "muy buenos"

Además, los vinos Ojos del Guadiana Airén 2004, Ojos del Guadiana Tempranillo 2004, Ojos del Guadiana 2001 Cencibel, Ojos del Guadiana 2004 Syrah y Ojos del Guadiana 2001, estos dos últimos premiados en el Concurso Nacional de Vinos Premios Manojó, están referenciados en la Guía como excelentes, en lo que respecta a la relación calidad-precio.

De los vinos que El Progreso tiene acogidos a la D.O. LA MANCHA, Peñín coloca tres de ellos en la gama de 80 a 89 puntos, es decir, "muy bue-

nos". En concreto, se trata del Syrah antes mencionado; así como el de Ojos

del Guadiana 2001 tinto reserva y el tinto crianza.



## Alimentaria 2006

El Consejo Regulador estará presente en Alimentaria 2006, la mayor feria de Alimentación de las que existen en España y una de las tres más importantes de Europa, que tendrá lugar en Barcelona entre el 6 y el 10 de marzo próximos.

El stand del Consejo Regulador, que tendrá unas dimensiones de 125 m<sup>2</sup>, se caracteriza por su diseño funcional y de ambientación manchega en el que cada una de las 12 bodegas participantes dispondrá de un espacio propio para atender sus potenciales clientes.

Asimismo, el Consejo Regulador dispondrá de un espacio propio donde los visitantes, además de degustar los vinos genéricos de la D.O. LA MANCHA, también podrán recibir información de la Zona de Producción y los distintos vinos acogidos a la Denominación de Origen.

Hay que señalar que el expositor de la

Denominación de Origen "LA MANCHA" está situado junto a una de las entradas del salón dedicado exclusivamente al vino, Intervin, en que están presentes vinos y Zonas de Producción de todas las partes del mundo.

Alimentaria, donde el Consejo Regulador "LA MANCHA" ha tenido una destacada presencia desde su creación, es un escaparate ideal para que los vinos de calidad manchegos muestren sus excelentes cualidades ante los principales distribuidores de vino y los restauradores, no sólo de España, sino de toda Europa.

En conjunto, dentro del stand del Consejo Regulador habrá una bodega de Albacete, ocho de Ciudad Real, una de Cuenca y tres de Toledo, pero hay que tener en cuenta que otras bodegas manchegas dispondrán de un expositor propio donde mostrar sus diversos vinos al público asistente, además de todas aquéllas que tendrán presencia dentro de stands institucionales, como el de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, los de las diferentes Diputaciones Provinciales o los de las Cámaras de Comercio.

Además, hay que señalar que el Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas de Barcelona tiene previsto congregar unas 150.000 personas en sus cinco días de duración, de los que unos 40.000 se-

rán extranjeros. De hecho entre las cerca de 5.000 empresas expositoras están representados 70 países.

- Listado de bodegas que asistirán a la Feria dentro del stand del Consejo Regulador de la D.O. LA MANCHA

VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO, S.C.L.  
Villarrobledo (Albacete).

BODEGAS VIÑASORO, S.L.  
Alcázar de San Juan (Ciudad Real)  
BODEGAS LA HOZ.

Socuéllamos (Ciudad Real).

VINOS Y BODEGAS, S.A.

Socuéllamos (Ciudad Real).

SANTA CATALINA, S.C.

La Solana (Ciudad Real).

BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A.

Tomelloso (Ciudad Real).

COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS

Tomelloso (Ciudad Real).

VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.

Tomelloso (Ciudad Real).

COOP. NTRA.SRA.DE LA PAZ

Villarta de San Juan (Ciudad Real).

COOP. NTRA.SRA.DE LA CABEZA

Pozoamargo (Cuenca).

FINCA LABLANCA, S.L.

Puebla de Almoradiel (Toledo).

BODEGAS ENTREMONTES

(Coop. Ntra. Sra. de la Piedad)

Quintanar de la Orden (Toledo).



## Rusia está en el punto de mira de las bodegas manchegas

Varias bodegas manchegas acudieron a Prodexpo, la feria de Alimentación de Moscú y una de las más importantes que existen en todo el este de Europa, que se celebró del 13 al 17 de febrero.

Tal y como manifestó el director del IPEX, Javier Vega, Rusia "es en la actualidad uno de los mercados de oportunidad", con un claro incremento del consumo de vino. Además, el consumidor ruso tiene una predisposición positiva hacia las empresas españolas, ya que lo procedente de nuestro país se suele ver con simpatía.

Entre los participantes se encontraban Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real); la Coop. Virgen de las Viñas, también de Tomelloso; la Coop. Ntra. Sra. de Rus de San Clemente (Cuenca); y la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca), que acudieron a Prodexpo dentro del stand institucional de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Por otro lado, otras bodegas acogidas a la D.O. La Mancha, como Vinos y Bodegas, S.A. de Socuéllamos (Ciudad Real), Bodegas López Mercier de Manzanares (Ciudad Real) y Bodegas Mazorra de La Roda (Albacete).

P A C 2 0 0 6

RÉGIMEN DE PAGO ÚNICO

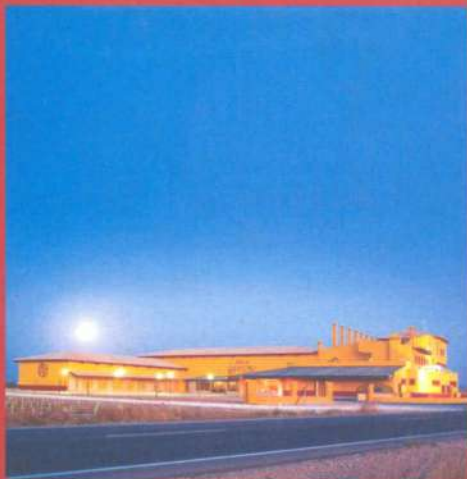


**Vivimos el campo contigo**



CONFÍANOS TU PAC  
Y LLÉVATE UN MAGNÍFICO REGALO\*  
\* Hasta agotar existencias



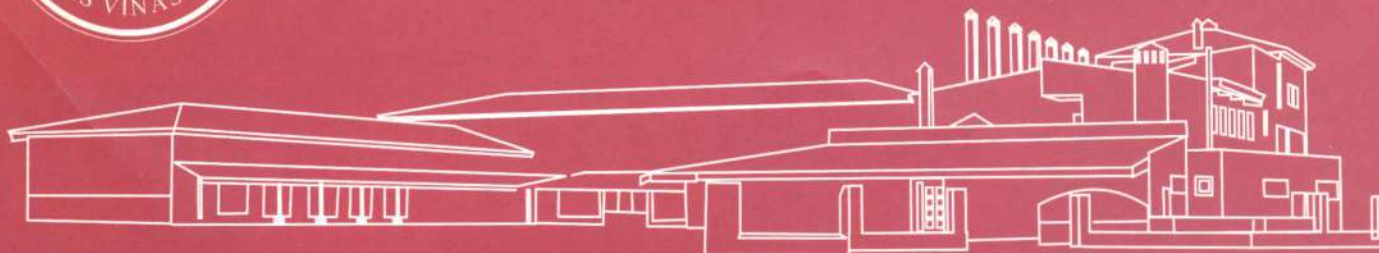


Descubrir, compartir, desconectar, aprender, degustar, sentir...



Bodegas  
**VIÑASORO** S.L.

Un lugar único, especial, multisensorial y  
lleno de encanto para el ocio del vino.



Bodegas Viñasoro S.L. Ctra. de Alcázar de San Juan a Manzanares, KM 7,2 Alcázar de San Juan, Ciudad Real Tel.: 926 550 509 [www.bodegas-vinasoro.com](http://www.bodegas-vinasoro.com)