

# Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 54, noviembre de 2006



## Festival de cine

Vinos de Castilla-La Mancha 6

## Vendimia 2006

Un balance muy positivo 18

## Entrevista

Jorge Jaramillo 22



# AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhäsivas



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
Festival de cine Vino y la Cultura	6
Colaboración UCLM Curso superior Gestión de bodegas comercialización del vino	10
Nuestros vinos Novedades	12
Comunicación Cabinete de prensa	14
Vendimia Cosecha 2006	18
Estudio El consumo moderado de vino	20
Entrevista Jorge Jaramillo	22
Colaboración Muñoz Unión de platos y vinos	24
Noticias de bodegas Nuevos premios	26

Foto portada: Ganadora del concurso de fotografía 2005.



## 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).

### Impreme

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

### Depósito Legal

GI-224-1997

## La D. O. La Mancha y los vinos nuevos

Como hemos venido diciendo en múltiples ocasiones desde esta revista, la diversidad es hoy por hoy una de las características principales de los vinos manchegos. Podemos encontrar excelentes vinos blancos de nuestra tradicional Airén o de otras, más nuevas en la zona, como la Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo y Moscatel de grano menudo. En cuanto a los tintos, los hay de Cencibel o Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Moravia y Garnacha.

Nuestros vinos tintos salen al mercado como vinos jóvenes, envejecidos en barrica, crianzas, reservas y grandes reservas, y la Denominación puede ofrecer vinos de acreditada calidad en cada una de las categorías.

No obstante, también resulta oportuno incidir en que el máximo potencial de los vinos manchegos, en la actualidad, se sitúa en sus vinos jóvenes, que, sin falsas modestias, podemos calificar de insuperables en el panorama nacional e, incluso, en el internacional. Eso no desmerece ni mucho menos a nuestros otros vinos, sino todo lo contrario, ya que saber que tenemos unos excelentes jóvenes es la mejor garantía para valorar que la evolución de nuestros futuros crianzas, reservas y grandes reservas será muy buena.

Nuestros tempranillos jóvenes no paran de cosechar premios en todo el mundo, y el resto de variedades incorporadas en la reestructuración también están dando muy buenos resultados, aunque algunas de estas variedades, como la Cabernet Sauvignon, están por lo general orientadas a vinos con una larga vida y que vayan a pasar por barrica.

Los vinos jóvenes, fundamentalmente por su frescura y riqueza aromática, son cada vez más demandados por un nuevo tipo de consumidor, con una mente más abierta a nuevos sabores. De hecho, en el panorama internacional las exportaciones de vinos del año crecen por encima de la media, mientras que bajan fundamentalmente los tradicionales. Los vinos con crianza también siguen una línea muy positiva.

Lo que sí está claro es que la adaptación de las nuevas variedades al campo manchego ha sido incluso mejor de lo que cabía esperar. Ni los más optimistas creían que a muy pocos años de que las nuevas variedades hayan empezado a dar sus frutos la calidad del vino fuera tan alta. Y a quien lo dude, lo invitamos a que pruebe cualquier vino de la nueva añada de las últimas variedades incorporadas, como la Verdejo, la Petit Verdot, la Syrah, Chardonnay, Merlot, Sauvignon Blanc o Moscatel de grano menudo,... En definitiva, de cualquier variedad acogida.

Además, es previsible que cuando los viñedos actuales tengan algunos años más la calidad siga mejorando.

Ahora sólo falta que el consumidor español también sea consciente de la nueva oferta de vinos manchegos y los comience a demandar en mayor medida en la restauración, porque estamos convencidos de que no le decepcionarán.

## II FERIA DEL QUESO ARTESANO

# Excelente aceptación de los vinos manchegos en la II Feria del Queso Artesano

Miles de personas acudieron entre el pasado jueves, día 5, y el domingo, 8 de octubre, a la segunda edición de la Feria del Queso Artesano, que tuvo lugar en la estación Príncipe Pío de Madrid, junto a un importante centro comercial.

En la Feria participaron una treintena de pequeños productores de queso de todo el país, que presentaron un inmenso surtido de variedades de quesos artesanos, de entre las 120 existentes y reconocidas por el Ministerio de Agricultura Pesca y Alimentación (M.A.P.A.), garantizando así la diversidad y la riqueza organoléptica del evento. Los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" tuvieron una excelente aceptación entre el público, ofreciéndose alrededor de 8.000 degustaciones de vinos blancos de la variedad Airén y tintos jóvenes y de crianza de la variedad Tempranillo; así como espumosos manchegos, un producto que cada vez goza de mayor aceptación en la capital de España y que previsiblemente volverá a aumentar las ventas de forma importante de cara a la próxima campaña navideña.

El maridaje de los citados vinos con los diferentes quesos artesanos de oveja, de cabra o de vaca presentes en la Feria fue enormemente valorado por los consumidores, que ratificaron lo que tradicionalmente se ha considerado uno de los mejores



Cata de maridaje entre vinos y quesos manchegos

matrimonios gastronómicos que existen.

De hecho, al margen de la degustación ofertada en los expositores, la cata comentada de vinos y quesos manchegos, que se ofreció a un grupo selecto de 50 personas la última jornada de la Feria, fue una de las actividades más exitosas.

En definitiva, hay que tener en cuenta que, aunque la Feria del Queso Artesano nació con el objetivo de ensalzar un patrimonio gastronómico y alimentario de todos: el queso artesano, para el vino de la D.O. LA MANCHA también ha resultado muy positiva, puesto

que se ha conseguido el objetivo de que muchas más personas conociesen de primera mano la realidad actual de los vinos manchegos, que destacan por su enorme calidad y diversidad, ya que esta actividad se ha realizado siguiendo la política de acercamiento al consumidor final que se ha intensificado más en las acciones promocionales del Consejo Regulador en los últimos años.

Por último, volver a destacar la gran aceptación que este evento ha conseguido entre los madrileños en tan sólo dos años, convirtiéndose en una cita indispensable para todos los amantes de la gastronomía, que a la vez valoran la materia prima de la que proceden los productos y el buen hacer de los mismos.



**VALORAN LA FUTURA REFORMA DE OCM**

## Un grupo de Eurodiputados visita la región

El pasado día 17 de octubre una delegación compuesta de once europarlamentarios del grupo socialista europeo visitó la región con el propósito de valorar la importancia del sector vitivinícola para Castilla-La Mancha de cara a la futura reforma de la OCM del vino. Los eurodiputados estuvieron acompañados por la Consejera de Agricultura; Mercedes Gómez, y otros miembros de la Consejería y el propio Ministerio de Agricultura; así como representantes de las asociaciones agrarias de nuestra región.

En definitiva, los eurodiputados pudieron conocer de primera mano importantes empresas vitivinícolas, como la cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso, una alcoholera de esta localidad y la sede del IVICAM.

Ante la preocupación expresada por los vinateros manchegos, la eurodiputada griega, Katernina Batzeli, en representación de sus compañeros, además de mostrar su sorpresa por la eficaz forma de trabajar en la región, afirmó que la reforma de la OCM "deberá contemplar incentivos para que la gente que se quede en su tierra pueda hacer productos competitivos".

**UN PRESTIGIOSO CERTÁMEN**

## XX Premios Alimentos de España

El Consejo Regulador "La Mancha" participa los Premios "Alimentos de España", un prestigioso certamen que cumple ya su vigésima edición y que está organizado por el Ministerio de Agricultura.

Los premios se distribuyen en diferentes submodalidades dirigidas a Medios de Comunicación, Restauración, Distribución y Comercio Alimentario, y Promoción Agroalimentaria; categoría esta última a la que opta el organismo encargado de la divulgación de los vinos manchegos.

Los responsables del Consejo Regulador han considerado que esta institución está en disposición de optar al premio tras el enorme esfuerzo promocional que se ha venido realizando en los últimos años, lo que afortunadamente se ha traducido en un espectacular incremento de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha" en los últimos 10 años.

**D.O. LA MANCHA CON EL DEPORTE**

## Colaboración con el I Torneo de Golf Onda Cero

La Denominación de Origen "La Mancha" fue uno de los patrocinadores del primer Torneo de Golf Onda Cero, un acontecimiento que tuvo lugar el día 7 de octubre en Ciudad Real y que se explica por el interés creciente que este deporte suscita en la capital manchega; en particular, y en toda la región; en general.

Este patrocinio posibilitó que los vinos manchegos, habituales colaboradores de diferentes manifestaciones artísticas y deportivas, fueran mejor conocidos y, por lo tanto, más valorados, por todos aquellos que asistieron al evento.

Por otro lado, el nombre de la D.O. LA MANCHA también se citó en las cuñas de radio promocionales del Torneo de Golf y el logotipo de la D.O. apareció en la publicidad estática, el merchandising (polos, gorras, paraguas, bolas, bolsas de playa, etc.) y los dossiers de prensa. Además, todos los jugadores que participaron en el torneo recibieron como obsequio un estuche con un vino joven de la D.O. LA MANCHA y dos catavinos.

La entrega de premios se realizó en el restaurante "El Portalón" a última hora de la tarde del día del torneo, y a ella acudió en representación del Consejo Regulador, el vocal Juan Luis Lozano, quien también hizo entrega de uno de los premios que se otorgaron a los ganadores en las diferentes categorías: long drive, scratch, mejor approach, ...



**II FESTIVAL DE CINE EUROPEO "VINOS DE CASTILLA-LA MANCHA"**



# Los vinos volvieron a ser los protagonistas en el Festival de Cine de Castilla-La Mancha

La gala, que estuvo presentada por Bigote Arrocet e Isabel Prinz, contó con la actuación de la compañía de Yolanda Gaviño, que estrenó parte de su nuevo espectáculo: "Lola"

## **INAUGURACIÓN**

El II Festival de Cine Europeo "Vinos de Castilla La Mancha" se inauguró el día 16 de septiembre, domingo, con la tradicional ofrenda de flores a la Virgen de Peñarroya, patrona de La Solana.

La ceremonia contó con la presencia de la actriz solanera Amparo Pacheco ("A tortas con la vida") y el joven actor Ricardo Gómez ("Cuéntame"), acompañados por Bigote Arrocet, Yolanda Gaviño, Juan Ocón y Paco San José, así como un importante número de autoridades.

También el domingo se entregó el Premio Mejor Actriz de reparto a Johana Cobo por su papel en la película "Volver", de Pedro

Almodóvar, que se proyectó por la tarde en el Cine Cervantes. La programación del día inaugural se completó con la presentación del libro "Todo por un sueño gastronómico", de la solanera María Jesús Romero de Ávila.

El lunes posterior, Juan Carlos Delgado, más conocido como El Pera, presentó la película "Volando voy", acompañado por el joven actor Borja Navas, quien lo interpreta en el film, papel para el que fue escogido en un multitudinario casting de niños actores.

El martes, José Jiménez, Joselito, visitó la sede del Consejo Regulador "La Mancha", donde disfrutó de una comida, a la que también acudió el periodista californiano,



# gonistas -La Mancha

Stephen Ashton, director del Festival de Cine del Valle de Napa, con el que el Festival castellano-mancheño está hermanado, siendo los dos únicos en el mundo que tienen al vino como protagonista.

De hecho, esa misma tarde tuvo lugar la ratificación del hermanamiento en La Solana, un emotivo acto entre Ashton y el director del Festival de Cine "Vinos de Castilla-La Mancha", Antonio Mayoralas, donde también se degustaron los vinos californianos y manchegos.

El jueves, día 21, se organizó, en la Casa Don Diego, una mesa redonda sobre "El enoturismo. Presente y futuro", en la que participaron expertos en la materia procedentes de la Asociación de Enoturismo de Castilla La Mancha

y de la Asociación Alto Guadiana Mancha, además del concejal de Turismo del Ayuntamiento de La Solana, Diego Gómez.

La jornada del viernes se dedicó a Portugal, siendo el acto central el homenaje al actor luso Nicolau Breyner, quien presentó la proyección de la película "Os imortais", del director Antonio-Pedro.

## CLAUSURA

El II Festival de Cine Europeo "Vinos de Castilla La Mancha" concluyó la noche del día 23 de septiembre con una gran gala de clausura y entrega de premios en el Auditorio Tomás Barrera de La Solana, donde la figura central fue el actor Juan Luis Galiardo, objeto del reconocimiento del certamen manchego. Incluso la ministra de Cultura, Carmen Calvo, quiso saludar a Galiardo en el mensaje que envió al Festival, al que no pudo asistir por otros compromisos. La ministra también felicitó a los organizadores del certamen y destacó el acierto que supone **unir cine y vino.**

## PELICULAS PARTICIPANTES EN LA SECCIÓN OFICIAL

### CORTOMETRAJES

- "Avatar" (Luis Quilez).
- "Sintonía" (José Mari Goenaga).
- "Ricardo, piezas descatalogadas" (Hermanos Rico).
- "Solo para Chelo" (Daniel Sánchez Chamorro) manchego
- "La misión" (J. León Santos-Olmo) manchegos.
- "Niño vudú" (Toni Bestard).
- "Ponys" (David Planell).
- "El mejor mecanógrafo del mundo" (Rafa Piqueras).
- "Éramos pocos" (Borja Cobeaga).
- "Carne de neón" (Paco Cabezas).
- "Fotos de familia" (Paula Ortiz).
- "Proverbio chino" (Javier San Román Martín).
- "McGuffin" (Juanma Pachón).

### LARGOMETRAJES

- "Posdata" (Rafael Escolar).
- "Mary" (Abel Ferrara).
- "El mundo alrededor" (Alejandro Calvo Sotelo).
- "Tempus Fugit" (Enric Folch).
- "Ambulance" (Laurits Munch-Petersen).

### DOCUMENTALES

- "El camino de Santiago" (José Alvarez).
- "Inside out" (Marco Venditti).
- "Buscando Barataria" (Kike Narcea).
- "Teatros" (Eduardo Cardoso).
- "Sevilla city" (Juan José Ponce).

Las catas de vino abiertas a los asistentes al festival y guiadas por expertos de la Denominación de Origen La Mancha, contaron con una gran afluencia de público, actividad, en la que los participantes pudieron apreciar mejor las cualidades de cada clase de vino y en qué forma deben degustarse.



De hecho, la entrega de premios se inició con los galardones dirigidos a bodegas y vinos, entre los que las bodegas acogidas a la D.O. LA MANCHA obtuvieron un excelente resultado.

Así por ejemplo, la bodega Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) fue escogida como la "Bodega de Cine", mientras que sus vinos tintos **Ojos del Guadiana** Cencibel 2005 y Cencibel 2001 fueron considera-

dos como el mejor tinto joven y el mejor reserva, respectivamente, de todos los participantes en el certamen. La marca **Yugo** Airén 2005, de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real), obtuvo el premio al vino blanco más destacado; mientras que la marca **Los Galanes**, de la Cooperativa Santa Catalina fue la que se alzó con el premio al mejor vino de crianza. Por último, Vinícola de Tomelloso (Ciudad Real) consiguió el galardón al mejor vino de Gran Reserva y al mejor espumoso, con las marcas **Torre de Gazate** Cabernet Sauvignon 1999 y **Mantolán Brut**, respectivamente.

Por otro lado, los Premios del Vino, destinados a exaltar la labor de los medios de comunicación en la difusión del vino y del cine, se entregaron al programa **Miradas 2**, de TVE (Premio Vino Tinto), al periodista **Carlos Herrera** (Premio Vino Blanco), a la revista **Fotogramas** (Premio Vino Espumoso) y a la Revista **Sibaritas** y su editor José Peñín (Premio Vino Rosado).

Otro de los momentos más importantes de la noche fue el que reveló cuáles fueron las películas





ganadoras este año en la Sección Oficial a Concurso en sus diferentes categorías, según el fallo que comunicó la representante del Jurado, Petra Mateos Aparicio, solanera de nacimiento y presidenta de la sociedad Hispasat.

El Premio Hoja de la Vid para el mejor largometraje, dotado con galardón y 6.000 euros, fue para la película **"Mary"**, de Abel Ferrara. En tanto, el Premio Hoja de la Vid al mejor documental lo obtuvo **"Radiophobia"**, de Julio Soto; el que premia al mejor cortometraje recayó en **"Fotos de familia"**, de Paula Ortíz, y el destinado al mejor cortometraje manchego se lo llevó **"Solo para Chelo"**, de Daniel Sánchez Chamorro. Cada uno de ellos recibió un galardón y 3.000 euros.

En la Gala de Clausura también se entregaron dos Medallas Lumière: la primera fue para el periodista **Carlos Hugo Aztarain**, editor de Euro-movies, y la segunda para el actor y director portugués **Nicolau Breyner**, en reconocimiento a su importante trayectoria profesional en cine, teatro y televisión. Por último, el premio Jesús Onsurbe reconoció la labor del exhibidor **Jaime Comas**.

La gala, que estuvo presentada

por Bigote Arrocet e Isabel Prinz, contó con la actuación de la compañía de Yolanda Gaviño, que estrenó parte de su nuevo espectáculo, "Lola", ante un abarrotado auditorio, en el que estuvieron presentes autoridades, como el Delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Máximo Díaz Cano; el alcalde de La Solana, Diego García Abadillo; o el presidente del Consejo Regulador "La Mancha", Gregorio Martín Zarco.

También asistieron otras personalidades del mundo del cine, como las actrices Analía Gadé y Lola Cordón, el joven actor Borja Navas, el humorista Toni Antonio y Juan Carlos Delgado, "El Pera".

## **CINE EN EL RECUERDO**

Uno de los apartados más destacados del Festival fue el denominado "Cine en el Recuerdo", en el que participaron actores tan entrañables como Quique Camoiras, que presentó la película "Secuestro a la española"; Analía Gadé, de la que se exhibió el film "La vida alrededor"; y Joselito, con su mítica "El pequeño ruiseñor".

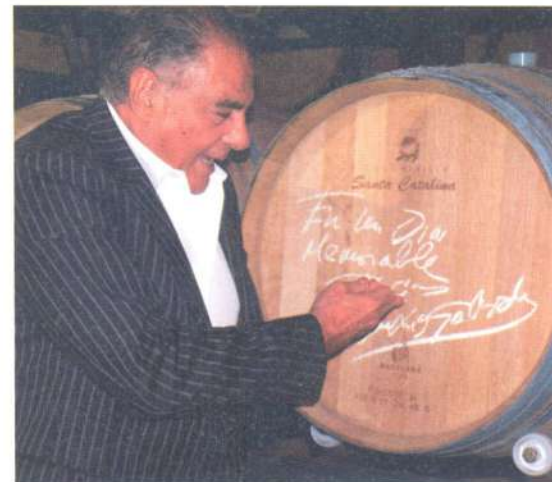
## **CATAS DE VINOS**

Como ya sucediese en la primera edición, las catas de vino abiertas

a los asistentes al festival y guiadas por expertos de la Denominación de Origen La Mancha, contaron con una gran afluencia de público, que valoró muy positivamente esta acción, que posibilitó que muchos de los participantes pudieran apreciar mejor las cualidades de cada clase de vino y en qué forma deben degustarse.

## **EXPOSICIONES**

A lo largo de todo el Festival también se pudo visitar la exposición "El vino en el cine", del coleccionista manchego Juan Ocón, en la Casa Don Diego, donde también se exhibió una muestra de los



carteles para presentar el Festival que optaban a concurso en esta edición.

## **CINE INFANTIL**

Las Jornadas de Cine Infantil en Educación y Valores, en las que tomaron parte miles de alumnos de colegios de la comarca, fueron otro de los eventos destacados de certamen. Por su lado, los adolescentes también tuvieron la oportunidad de participar en el taller de guión de documental, que grabaron la obra seleccionada entre los participantes a lo largo de la semana de cine.

# Inversión en Capital Humano: Curso superior de gestión de bodegas y comercialización del vino



**Miguel Olmeda Fernández**

Catedrático de Economía  
Agroalimentaria. ULCM.

**P**ara que nuestras bodegas puedan competir en los mercados internacionales precisan invertir en capital humano. Especialmente, en personal con formación en técnicas de marketing y de comercio exterior. Y apostar por las producciones de calidad, adaptadas a los gustos y preferencias de cada mercado.

Sin duda, en los últimos años tanto el Consejo Regulador como las bodegas han realizado una apuesta decidida por las producciones de calidad, pero la enorme cantidad de vino producido en la Denominación de Origen, junto con la competencia nacional e internacional y la, por desgracia, persistente tendencia a la baja en el consumo regional y nacional, obliga a nuestras empresas a un profundo cambio de orientación estratégica. El objetivo prioritario debe ser la búsqueda de nichos de mercado en el comercio internacional y la apuesta por nuevos mercados emergentes.

Conscientes de todo ello, desde la Universidad Regional se inició en el año 2000 el Primer Curso Superior de Gestión de Bodegas y Comercialización del Vino y en el presente año ha finalizado la cuarta edición, con la presencia de 48 profesionales del sector.

A finales del presente año, la Uni-

versidad de Castilla-La Mancha (UCLM) a través de la Fundación General de la UCLM lanzará la quinta edición del Curso Superior de Gestión de Bodegas y Comercialización del Vino.

Entre los objetivos perseguidos con el desarrollo del curso destaca el proporcionar a los alumnos los conocimientos y habilidades necesarias en la gestión comercial de bodegas y de empresas vitivinícolas, partiendo, en primer lugar, de una puesta al día de las tendencias y técnicas más avanzadas en el manejo del viñedo y en la elaboración de vinos de calidad. En segundo lugar, y dado el entorno altamente competitivo y con la amenaza de los países vitivinícolas emergentes, capacitar a los profesionales de bodegas en el uso de la planificación estratégica del marketing de vinos, en el diseño de estrategias de marketing y en la toma de decisiones sobre: productos y marcas, distribución física y comercial (en especial el comercio electrónico), precios y comunicación. Y en tercer lugar, capacitar a los profesionales de bodegas en el dominio de los mercados de exportación y en el manejo de las técnicas de comercio exterior de los vinos de calidad.

El fin último de este Curso, en todas sus ediciones, no es otro que poner a disposición del Sector Vitivinícola de Castilla-La Man-



cha (empresas vitícolas, bodegas y bodegas cooperativas) y de las instituciones una cartera de profesionales altamente cualificados, en un sector estratégico para la economía regional.

Este Curso, va dirigido tanto a Titulados Universitarios, que deseen especializarse en las diversas técnicas de gestión comercial aplicadas al sector vinícola, como a Profesionales del Sector: Y se estructura en tres módulos: Modulo I: Viticultura y Enología; Modulo II: Gestión Comercial y Marketing y Modulo III: Exportación de Vinos.

Dentro del Modulo I se tratan temas tales como, la situación de la vitivinicultura en Castilla-La Mancha, el material vegetal (variedades y patrones), la plantación y técnicas de cultivo, etc., así como cuestiones relacionadas con la Enología, los Parámetros de calidad en vinos y el Control de calidad en bodega. Contándose para ello con la presencia de profesores de la UCLM (Francisco Montero, Rosario Salinas, Ana Isabel Briones, ...), profesores de otras universidades (José Ramón Lissarrague, Jesús Yuste, ...), profesionales del sector y representantes de organismos públicos



(IVICAM, Junta de Comunidades). Este primer modulo se completa con la realización de catas y visitas técnicas a bodegas.

El Modulo II (Gestión Comercial y Marketing) centra su atención en temas relacionados con el consumo y tendencias de consumo, con la caracterización de los consumidores de vino, la Investigación de mercados, las Técnicas de segmentación de mercados, el Posicionamiento de bodegas, el Marketing estratégico en las bodegas, la Estrategia de productos y marcas, Calidad y gestión de la calidad, la Distribución y Merchandising, así como las Estrategias de comunicación, promoción y publicidad de las marcas.

En este modulo también se cuenta con la presencia de profesores de la UCLM (Miguel Olmeda, Rodolfo Bernabéu, Mónica Díaz, ...), de la Universidad Pública de Navarra (Mercedes Sánchez, Katrin Simón), y de la Universidad de Politécnica de Valencia (Luis Rivera), entre otras.

Finalmente en el Modulo III, Mercados Mundiales y Exportación de Vinos, se incluyen temas relacionados con la situación de la Economía Internacional y el Sector Exterior vitivinícola, la OCM del vino y la liberalización de intercambios, el Análisis de mercados y oportunidades, las técnicas de comercio exterior y el Marketing Internacional.

Para hablar de estos temas, igual que ocurría en módulos anteriores, se recurre a expertos de la propia UCLM y de fuera de ella, destacando la visión de profesionales del Sector, familiarizados con el mercado exterior.

Se cuenta con la colaboración de los profesores Sebastián Castillo y Alejandro Mollá, entre otros, y destaca la colaboración de ANECOOP y las Bodegas Cherubino Valsangiacomo, S.A. de Valencia.

Nuevo Varietal

**PUENTE DE RUS**

Coop. Ntra. Sra. de Rus.  
Ctra. La Almarcha, 50  
16600 San Clemente (Cuenca)  
Tel: 969 300 155  
Fax: 969 300 281  
coprus@puentederus.com  
www.puentederus.com



**Syrah 2005**

**Fase visual:** rojo llamativo con irisaciones azules y de intensidad alta.

**Fase olfativa:** la nariz es compleja, con multitud de matices frutosos que recuerdan aromas de frambuesa, fresa y mora.

**Fase gustativa:** muy complejo, donde el tacto de los taninos se mezcla con una medida acidez y la calidez del alcohol. Retregusto de frutas y un prolongado postgusto que se mantiene largo tiempo.

Nuevo Reserva

**DON LUCIANO**

J. García Carrión La Mancha, S.A.  
Guardicionero, s/n  
13250 Daimiel (Ciudad Real)  
Tel: 926 260104  
Fax: 926 260091  
flozano@garciacarrion.es  
www.vinosdefamilia.com



**Reserva 2002**

**Fase visual:** presenta un atractivo color rojo cereza con tonos granate

**Fase olfativa:** percibimos aromas de fruta roja madura, de buena intensidad, con un final tostado de su crianza en madera.

**Fase gustativa:** al degustarlo encontramos un vino potente, equilibrado y expresivo. Apropiado para tomar con carnes, asados y quesos curados

Nuevo Varietal

**CANFORRALES ALMA**

Bodegas Campos Reales (Coop. Ntra. Sra. del Rosario)  
Avda. Castilla-La Mancha, 4  
16670 El Provencio (Cuenca)  
Tel: 967 166 066  
Fax: 967 165 032  
info@bodegascamposreales.com  
www.bodegascamposreales.com



**Verdejo 2006**

**Fase visual:** vino de color amarillo pálido, limpio y transparente.

**Fase olfativa:** aromas a frutas tropicales y cítricos

**Fase gustativa:** vino elegante, suave y redondo en boca, con una personalidad muy marcada.

Nuevo Espumoso

**DON MEMBRINO**

Campo, 45  
13620 Pedro Muñoz (Ciudad Real)  
Tel: 926 586 642



**Brut**

**Fase visual:** color pálido, limpio y brillante. Burbuja fina y muy persistente.

**Fase olfativa:** limpio y frutal en nariz.

**Fase gustativa:** en boca, elegante y largo, con burbuja fina y muy persistente.

Nuevo Crianza

**CORCEL**

Bodegas Feliciano Fernández Torres  
Ctra. Los Hinojosos, Km. 8,16  
16415 Villamayor de Santiago (Cuenca)  
Tel: 969 139 149  
Fax: 967 480 294



**Crianza 2003**

**Fase visual:** vino limpio, de color rubí con matices teja.

**Fase olfativa:** en nariz es largo, destacando las notas de frutas negras y rojas perfectamente armonizadas.

**Fase gustativa:** cálido al paladar. Muy bien estructurado y con un largo postgusto.

Nueva Marca

**ABANICO**

Avda. Reyes Católicos, 156  
02600 Villarrobledo (Albacete)  
Tel: 967 141 907  
Fax: 967 145 843  
administracion@bodegas-lozano.com  
www.bodegas-lozano.com



**Sauvignon Blanc y Macabeo 2005**

**Fase visual:** color amarillo limón, brillante y luminoso. Muy pálido y rico en matices verde-acerados.

**Fase olfativa:** nariz limpia e intensa en la que predominan las notas de frutas blancas, especialmente la manzana y recuerdos de piña y kiwi.

**Fase gustativa:** muy fresco y equilibrado, con volumen y cuerpo que permiten un largo y grato recuerdo en el postgusto.

Nuevo G. Reserva

### PÉNDULO

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.  
Ctra. De Munera, Km. 0,5  
02600 Villarrobledo (Albacete)  
Tel: 926 511 747  
Fax: 926 511 747  
info@vinicolavillarrobledo.com  
www.vinicolavillarrobledo.com

#### Gran Reserva 2000

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



Nuevo Reserva

### GRAN COMENSAL

Miguel Caro, 6  
02600 Villarrobledo (Ciudad Real)  
Tel: 967 140 458  
Fax: 967 144 925  
comercialayuso@telefonica.net  
www.bodegasayuso.es

#### Reserva 2001

**Fase visual:** de color rojo cereza con tonalidades teja.  
**Fase olfativa:** aromas de especias y fruta madura fundidos en una excelente crianza.  
**Fase gustativa:** paladar bien estructurado, potente y sabroso, con un magnífico final.



Nuevo Varietal

### OSSARIA

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 2003

**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.



Nuevo Varietal

### ALLOZO - FINCA LOMA LOS FRAILES

Bodegas Centro Españolas, S.A.  
Ctra. Alcázar, Km.1  
13700 Tomelloso (Ciudad Real)  
Tel: 926 505 653  
Fax: 926 505 652  
Correo electrónico: allozo@allozo.com  
Página web: www.allozo.com

#### Merlot 2005

**Fase visual:** Atractivo color rojo picota muy concentrado, denso y con el ribete morado.  
**Fase olfativa:** En nariz se abre, mostrándose muy fino con abundantes notas de especias y tonos de frutos rojos maduros (mora, grosella) y algún toque muy sutil de madera que le da un carácter complejo.  
**Fase gustativa:** En boca es vivo y carnoso, muy afrutado (regaliz, moras) con taninos nítidos pero bien integrados, gran equilibrio. Un vino muy original con un final largo y especiado y amplio.



Nueva Presentación

### CERVANTINO

Bodegas Cervantino, S.L.  
C/ Grande, 66  
13670 Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)  
Tel: 926 898 018  
Fax: 926 266 514  
Correo electrónico: b-lozano@pymex.com  
Página web: www.b-lozano.com

#### Crianza 2003

**Fase visual:** color cereza granate con borde cobrizo.  
**Fase olfativa:** aroma intenso con toques a finos tostados, chocolate y especias.  
**Fase gustativa:** carnoso, con sabor a frutos maduros y madera delicadamente ensamblada con el vino. Muy bien equilibrado.



Nueva Crianza

### FINCA MORIANA

Amancio Menchero Márquez  
Legión extranjera, 27  
13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)  
Tel: 926 870 076  
Fax: 926 871 558  
amanciomenchero@hotmail.com

#### Crianza 2002

**Fase visual:** color intenso y rojo cereza en el anillo exterior de la copa.  
**Fase olfativa:** aromas característicos de la variedad tempranillo.  
**Fase gustativa:** largo en boca, muy bien estructurado y elegante





**Bertol Gorospe**  
Director Eurogap Madrid



# Relaciones públicas

## Gabinete de prensa

**H**agámonos la siguiente pregunta: ¿Qué nos sugiere más credibilidad?:

- *ver un anuncio de un importante proveedor de telecomunicaciones diciendo que ya tienen 500.000 clientes,*
- *o ver una noticia en Expansión diciendo que una gran corporación ha contratado sus servicios de telecomunicaciones al mismo proveedor.*

Ambos mensajes tienen el mismo objetivo: presentar al proveedor de telecomunicaciones como una empresa fuerte, estable, líder, de confianza... sin embargo, el mensaje se puede comunicar de formas muy diferentes.

Esto se puede hacer a través de la Publicidad y/o utilizando las

Relaciones Públicas vía el Gabinete de Prensa. Mientras que la Publicidad requiere presupuestos económicos importantes para obtener rentabilidad de impactos, la utilización del Gabinete de Prensa es cada vez más interesante por su efectividad, rentabilidad y porque no requiere presupuestos elevados si se hace de modo interno.

Indicado no sólo para grandes empresas, las pequeñas y medianas empresas pueden beneficiarse de él, comunicando al mercado de una forma sencilla y rentable aquellos mensajes que resulten de interés.

Por otro lado, la aparición de forma continuada en los Medios de Comunicación, puede posicionar a la empresa como un líder o referente en su sector, aportando argumentos comerciales y ocupando un puesto clave en la mente del consumidor.

Una vez definidas las 4 preguntas clave del Plan de Comunicación (Qué / A quién / Cómo / Dónde) una de las posibles herramientas a utilizar en el desarrollo de las acciones del Plan de Comunicación es el Gabinete de Prensa.

El Gabinete de Prensa consiste en una estructura de 1 o más personas cuya función principal es la de analizar aquellos aspectos internos de interés "comunicativo" para trasladarlos al exterior de una forma controlada y a través de los Medios de Comunicación.

No se trata de lanzar noticias por lanzar sino de lanzar aquellas más adecuadas de forma planificada siempre y cuando aporten algo al Medio de Comunicación.

A su vez, el Gabinete de Prensa debe crear y mantener un Dossier Prensa que consiste en un peque-

ño documento que recoge aspectos como:

- *Presentación de la Bodega.*
- *Presentación de Producto.*
- *Fotografías de instalaciones.*
- *Fotografías de Producto.*
- *Algunas cifras.*
- *Apariciones en Medios de Comunicación.*

Con este Dossier se pretende contar con una herramienta que ante una visita, una entrevista... nos sirva para dar rápidamente una idea de nuestra Bodega y Producto. Si además disponemos de él en papel y formato electrónico, mejor. Importante recordar que este Do-

#### a) Hechos Noticiales.

**Descripción:** Cualquier "Hecho" de la empresa cuyo contenido tenga interés para sus diferentes públicos objetivos y se comuniquen esporádicamente.

**Tipos:** Son muchos los ejemplos de Hechos Noticiales, aquí enumeramos algunos de ellos:

- *Inauguraciones de Bodegas.*
- *Resultados de la Bodega.*
- *Lanzamientos de Productos.*
- *Firma de Nuevos Clientes de nivel.*
- *Nuevas Incorporaciones.*
- *Premios...*

#### b) Generación de Contenidos.

**Descripción:** Creación de contenidos de interés sobre el sector o entorno, de forma continuada en el tiempo. Esta aportación hace que la empresa se posicione como experta en un tema o sector específico, reforzando su imagen de especialista.

**Tipos:** Hay diferentes formas de colaborar en la Generación de Contenidos, aquí proponemos algunas de ellas:

- *Participar en Monográficos sectoriales con artículos de opinión.*



ssier es algo vivo y dinámico en la empresa por lo que será necesario ir efectuando pequeñas actualizaciones permanentemente.

Veamos los factores claves a tener en cuenta:

#### EL MENSAJE

Es importante Evaluar el impacto que nuestro mensaje va a tener. Una forma de hacerlo, es reflexionando en torno a estas preguntas:

- *¿Lo que comunico es totalmente nuevo o diferente?*
- *¿Qué aporta? ¿Para qué sirve? ¿En qué mejora lo anterior?*
- *¿Constituye un cambio importante?*

Distinguimos la generación de noticias de interés para los Medios de Comunicación entre 2 tipos:

La creación y actualización de un Dossier pretende hacernos contar con una herramienta que ante una visita, una entrevista... nos sirva para dar rápidamente una idea de nuestra Bodega y Producto de una forma atractiva dinámica y eficaz.

- *Realizar tests de producto.*
- *Redactar una columna de opinión en revistas del sector*
- *Hacer artículos de balance del sector.*
- *Colaborar con revistas sectoriales.*

#### EL MEDIO

Para buscar la mayor efectividad de las acciones, es necesario tener definido el Público Objetivo de la empresa y seleccionar el Medio adecuado para poder llegar a él. Entre los diferentes Medios de Comunicación distinguimos:

- *Prensa.*
- *Radio.*
- *Televisión.*
- *Revistas técnicas y sectoriales.*

Diferenciando su ámbito geográfico nacional, regional y/o local,

el siguiente paso es fijar un interlocutor válido en cada Medio, principalmente, de la sección de Redacción y del área que nos interese.

Con esta información crearemos nuestra Base de Datos de trabajo. Es vital revisarla periódicamente y tenerla actualizada.

## **METODOLOGÍA DE ACTUACIÓN**

### **a) Para Hechos Noticiales El proceso de actuación por fases**



### **b) Para Generación de Contenidos es de vital importancia:**

- La definición de contenidos.
- La Selección del Medio con su interlocutor válido.
- Establecer un acuerdo de colaboración con desarrollo de contenidos válidos para el Medio y el Público Objetivo.

Por último, la Planificación de estas acciones nos conduce a la creación de un calendario anual de colaboración con los Medios de Comunicación que irá sufriendo alteraciones y cambios pero que al menos nos permitirá cierta planificación.

## **RESULTADOS**

Este sistema de trabajo permite:

- 1) Contar con una presencia



- continuada en Medios de Comunicación.*
- 2) Tener un coste inferior a los incurridos en inversión Publicitaria.
- 3) Mejorar la credibilidad de nuestra Bodega.
- 4) Posicionar la Bodega como un especialista en el sector.
- 5) Contar con un mayor apoyo y cercanía de los Medios de Comunicación ante una situación de Crisis.

### **Y por último 5 consejos...**

- 1) No ofrezcas nunca a un Medio de Comunicación algo que como lector u oyente de ese medio no te parezca relevante.
- 2) No satures a los Medios de Comunicación en búsqueda de

*espacio gratuito porque a la larga dejarán de escucharte.*

- 3) Planifica todas tus acciones de comunicación de forma conjunta: Publicidad, RRPP.
- 4) Intenta establecer siempre relaciones de GANAR-GANAR con los Medios de Comunicación.
- 5) Siempre que te dirijas a ellos hazlo de forma personal y cuidando al máximo los detalles, no vale con un simple correo electrónico...

Seguimos avanzando en como Comunicar de la forma más eficaz y rentable nuestro proyecto de Bodega. En próximos números continuaremos con las Promociones y Comunicación On-line.

¡Buenas ventas!



# PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPOSITOS EN ACERO INOX.



Vinificadores Automáticos



Vinificadores Rotativos



Depósitos para Aceite

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

Tif: 902 141 533 Fax: 967 145 875

E-mail: [comercial.parcitank@polalsa.com](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)

**VENDIMIA 2006**

# El balance de la Vendimia 2006 en la D.O. La Mancha es muy positivo

Tras analizar las primeras consultas de los enólogos de las bodegas acogidas, se puede afirmar que los vinos obtenidos tendrán una gran riqueza aromática y buena intensidad de color.



**A**poco más de un mes de la conclusión de la recolección de la uva tinta y blanca en las bodegas acogidas a la Denominación de Origen "La Mancha", ya se puede afirmar claramente que la calidad de la cosecha 2006 ha sido muy buena, sobre todo en la uva tinta, cuya estado sanitario ha sido inmejorable, además de tener una gradua-

ción de entre 12 y 14°. En el caso de los blancos, la graduación ha sido algo inferior a la media habitual en variedades como la Airén, pero todas las uvas se han recolectado completamente sanas. De hecho, no sólo el ciclo de maduración del fruto ha sido el adecuado, sino que tampoco ha habido alteraciones climáticas dañinas durante el tiempo de vendimia, por lo que no se ha desarrollado ningún tipo de

enfermedad criptogámica.

En lo que se refiere a la cantidad, ha habido un aumento de entre un 10 y un 15 por ciento en los tintos, ya que sigue habiendo nuevas plantaciones que están entrando en producción. En lo referido a la uva blanca, la cosecha ha sido similar, con ligeros aumentos en las áreas de las provincias de Ciudad Real, Cuenca y Toledo o



descensos en algunas zonas concretas, más acusados en la variedad Airén, ya que las variedades incluidas en los planes de reestructuración (Verdejo, Moscatel de grano menudo, Chardonnay y Macabeo) han seguido creciendo gracias al aumento del número de plantaciones, tal y como sucedía en los tintos.

La recogida de las variedades tempranas (Tinto: Cencibel o Tempranillo, Syrah, Merlot y Petit Verdot / Blanco: Macabeo o Viura, Chardonnay, Verdejo y Moscatel de grano menudo) se inició, en algunos casos, en la primera quincena de agosto, mientras que otras más tardías como la Airén y la Cabernet Sauvignon lo hicieron a mediados del mes de septiembre, prolongándose previsiblemente su recolección hasta mediados del mes de octubre.

En términos generales, el balance de la cosecha 2006 ha sido muy positivo y, tras analizar las primeras consultas a enólogos de bodegas acogidas, se puede afirmar que los vinos obtenidos tendrán una gran riqueza aromática y buena intensidad de color. Además, hay que tener en cuenta que para la elaboración de los vinos con Denominación de Origen "La Mancha" las bodegas seleccionan sus mejores uvas, puesto que la calidad de estos vinos será posteriormente certificada por el Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador, tras someterlos a duros análisis de laboratorio y a una cata organoléptica.



(II) LAS CARNES, AVES, CAZA Y VINO

# El consumo moderado de vino no alcanza los mínimos establecidos para la conducción

La prueba se llevó a cabo con varios individuos de distinto sexo y complexión tomando tres copas de vino cada cinco minutos.



**E**l consumo moderado de vino no alcanza los mínimos establecidos para la conducción de vehículos establecidos por el Código de la Circulación, según un estudio realizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha".

Ante la creencia de que la ingestión de una copa de vino puede acercarse al límite permitido legalmente para la conducción de vehículos, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha llevado a cabo una prueba en dos varones y dos mujeres de distintos peso y talla, los cuales han ingerido hasta tres co-

pas de vino de 90 ml., sometién-dose a la prueba de alcoholemia en diversos momentos, pero sin alcanzar ninguno de ellos los lími-tes establecidos.

La prueba se llevó a cabo con va-rios individuos de distinto sexo y complexión tomando tres copas de vino cada cinco minutos. El re-sultado fue el siguiente:

**Varón - 1'78 de altura - 82 Kg**

*A los 5 minutos de la prime-ra copa: 0,14 mg. por litro de aire espirado.*  
*2ª copa recién tomada: 0,48 mg. por litro de aire espirado.*  
*3ª copa a los 5 minutos: 0,10 mg. por litro de aire espirado.*

*3ª copa recién tomada: 1,12 mg. por litro de aire espirado.*  
*3ª copa a los 5 minutos: 0,14 mg. por litro de aire espirado.*  
*A los 25 minutos: 0,10 mg. por litro de aire espirado.*

**Varón - 1'98 de altura - 122 Kg**

*A los 5 minutos de la prime-ra copa: 0,05 mg. por litro de aire espirado.*  
*2ª copa recién tomada: 0,39 mg. por litro de aire espirado.*  
*2ª copa a los 5 minutos: 0,06 mg. por litro de aire espirado.*  
*3ª copa recién tomada: 0,35 mg. por litro de aire espirado.*  
*3ª copa a los 5 minutos: 0,07 mg. por litro de aire espirado.*  
*A los 25 minutos: 0,04 mg. por litro de aire espirado.*

**Mujer - 1'74 de altura - 74 Kg**

*A los 5 minutos de la prime-ra copa: 0,09 mg. por litro de aire espirado.*  
*2ª copa recién tomada: 3,04 mg. por litro de aire espirado.*  
*2ª copa a los 5 minutos: 0,24 mg. por litro de aire espirado.*  
*3ª copa recién tomada: 2,32 mg. por litro de aire espirado.*  
*3ª copa a los 5 minutos: 0,29 mg. por litro de aire espirado.*  
*A los 25 minutos: 0,14 mg. por litro de aire espirado.*



### Mujer - 1'69 de altura - 72 Kg

*A los 5 minutos de la primera copa: 0,05 mg. por litro de aire espirado.*

*2ª copa recién tomada: 0,79 mg. por litro de aire espirado.*

*2ª copa a los 5 minutos: 0,06 mg. por litro de aire espirado.*

*3ª copa recién tomada: 1,12 mg. por litro de aire espirado.*

*3ª copa a los 5 minutos: 0,11 mg. por litro de aire espirado.*

*A los 25 minutos: 0,04 mg. por litro de aire espirado.*

Esta prueba se ha llevado a cabo sin que ninguna de las personas que han intervenido hubiera ingerido ningún tipo de alimento, lo que es un dato aún más favorable al consumo moderado de vino, que habitualmente se ingiere durante el aperitivo, comida o cena y que si se lleva a cabo de una forma sosegada y con sentido común, sólo alcanzaría unos niveles de alcohol por litro de aire espirado mucho más bajos de los que se suele afirmar en determinadas campañas. Además, dadas sus características sociales, no es habitual que el conductor inicie ningún traslado con una inmediatez menor a los 25 minutos, lo que demuestra, según el estudio realizado, que al contrario de las bebidas alcohólicas destiladas de mayor graduación, el transcurso

Esta prueba se ha llevado a cabo sin que ninguna de las personas que han intervenido hubiera ingerido ningún tipo de alimento, lo que es un dato aún más favorable al consumo moderado de vino,

de un tiempo prudencial hace que los niveles sean todavía mucho más bajos.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha denuncia de esta forma el perjuicio que se está ocasionando al sector vitivinícola con afirmaciones tan gratuitas en diversas campañas de seguridad en carretera, al relacionar este producto alimenticio con las bebidas alcohólicas de alta graduación. Con este análisis se pretende demostrar el error en el que es habitual caer cuando se habla de vino y carretera, sobre

todo después de entrar en vigor el carnet por puntos. Asimismo, se quiere evitar por todos los medios relacionar el vino con las bebidas alcohólicas, ya que el consumo de vino y la ingestión de bebidas alcohólicas de alta graduación no tienen ninguna relación entre sí, ni en la forma de consumirse, ni el momento en que se realizan.

No obstante, y con el fin de evitar cualquier malinterpretación, el Consejo Regulador quiere dejar constancia de la gran preocupación que siente por los daños causados por el consumo abusivo de alcohol en la población y, concretamente, entre los jóvenes y que cuya solución pasa por la ecuación en patrones de consumo moderado y responsable, tal y como dicta la estrategia de la Comisión Europea al respecto.

Por ello, la D.O. LA MANCHA comparte la afirmación realizada por la Federación Española del Vino (FEV), cuando esta comenta que "el sector vitivinícola puede contribuir a la reducción de los daños ligados al consumo inapropiado o abusivo de alcohol, puesto que los patrones de consumo asociados al vino se basan en la moderación y ligado siempre a la alimentación. No se entiende una Europa más saludable sin incluir al sector vitivinícola".

# Jorge Jaramillo Director

## “A pie de campo” de Rad

Ha habido una profunda modernización en las bode  
pero es el momento de conquistar las mejores plaz

**¿Cuándo empezaste a trabajar como periodista? Y ¿Cuándo te especializaste en temas agrarios?**

Me licencié en 1996, aunque empecé a hacer mis primeras prácticas en la Agencia EFE cuando cursaba tercero de Periodismo. Esta es una profesión muy vocacional y lo interesante es ir combinando la parte teórica con la práctica, si tienes oportunidad. Muchas veces es cuestión de interés y de voluntad. Mi aterrizaje en este sector fue puramente circunstancial. Una vez licenciado decidí buscarme la vida en Madrid y encontré trabajo en un pequeño grupo de comunicación especializado en revistas agroalimentarias; una de ellas por cierto, dirigida al sector agroalimentario de Castilla La Mancha (“CLM Agroalimentaria”). Ahí empecé a interesarme por este segmento tan complejo e interesante. Desde entonces, no le he perdido la pista, y he seguido sus pasos tanto en prensa escrita, como en radio y en Televisión.

**¿Crees que la agricultura y, particularmente, la viticultura tienen un trato justo en los medios de comunicación regionales y nacionales?**

Este es un viejo debate. Estoy convencido de que cada día hay un mayor interés de la ciudadanía por la alimentación y por todo lo que rodea sus procesos productivos. En este sentido, las organizaciones agrarias han sabido aprovechar esa circunstancia para atraer la atención de la sociedad hacia sus problemas cotidianos. Creo que los medios de comunicación tam-

bién hemos sabido trasladar su problemática y ofrecer a la sociedad una imagen más cercana. El sector está cada vez más presente en los informativos generalistas. En el caso del vino, ha habido momentos difíciles y delicados por los que ha atravesado el sector, al verse involucrado en polémicas dañinas como la del botellón, generándose debates paralelos y confusos. Sin embargo, el papel de las organizaciones agrarias, consejos reguladores, interprofesionales y demás agentes sociales es fundamental para contrarrestar las malas interpretaciones.

**¿Crees que a la gente no involucrada en la agricultura le interesan los temas del campo más allá del turismo rural?**

El turismo rural se ha convertido en el principal reclamo del sector agropecuario y en el “anzuelo” para atrapar el interés de las personas que están lejos de la agricultura, la ganadería y del mundo rural. El “boom” experimentado estos años ha conseguido desarrollar un entramado económico nuevo, revitalizando muchos de nuestros pueblos que semanalmente reciben la visita de gentes de otros lugares. Ha sido como una inyección de vida. Por eso creo que el turismo rural es una gran oportunidad, y una alternativa más para nuestro sector agroalimentario a la hora de preservar las viejas costumbres y los viejos usos ante un público realmente interesado. El enoturismo por ejemplo, puede aportar muchas sorpresas a nuestro sector vitivinícola regional si sabe explotar todas las posibilidades.

# del programa

## Radio Castilla-La Mancha

gas, esto es un hecho,  
as.

**¿Falta mentalidad empresarial en los viticultores castellano-manchegos? Por ejemplo, ¿Crees que piensan más en las uvas que en el destino y comercialización de las mismas?**

En los 5 años que llevo trabajando directamente con el sector desde la Radio Televisión Autónoma de Castilla La Mancha, he podido descubrir a un sector celoso de su trabajo, que vela por el buen hacer, pero con pocas miras comerciales. Efectivamente creo que la conquista del mercado es todavía una asignatura pendiente que afortunadamente empieza a preocupar. En un mercado tan globalizado no solo es importante producir con calidad. Se necesitan nuevas ideas, proyectos comerciales arriesgados y una mayor implicación de los gerentes de las empresas agroalimentarias. También creo imprescindible reforzar la formación.

**¿Te gusta el vino? ¿Qué tipo de vinos prefieres?**

Es uno de mis placeres alimentarios frente a tanto frescos químicos y a otras bebidas espirituosas. Además recurro al vino en multitud de ocasiones y circunstancias. Tanto con mi círculo de amigos, como en solitario para acompañar una buena comida o cena. No es que sea un gran experto aunque sigo con mucho interés el buen trabajo de los enólogos de nuestra región y los excelentes caldos que están sacando nuestras bodegas y cooperativas, a partir de las uvas de la reconversión y reestructuración. Suelo decantarme por un buen tinto, cabernet, tempranillo, syrah... aunque

no descarto ningún blanco. La airén es magnífica.

**¿Opinas que si la gente supiese más de vinos los consumiría en mayor medida? ¿No consideras que falta educación enológica en una región como la nuestra, que produce la mitad del vino de España?**

El vino arrastra todavía la imagen del granel, del vino recio y seco, y quizás en determinados contextos y colectivos esté asociado al alcoholismo. El público joven sabe que algo bueno está pasando en el sector; intuye que se está produciendo una auténtica revolución. Hay muchos jóvenes enólogos que son protagonistas de ese cambio. Pero falta divulgación de esa cultura.

**¿Le ves futuro a la viticultura? ¿Cuál crees que debe ser el papel de Castilla-La Mancha en la negociación de la futura OCM del vino?**

El futuro del vino está en el mercado. Creo que el sector necesita urgentemente romper con el inmovilismo y la pasividad en esta materia, y empezar a trabajar seriamente y ser rabiosamente competitivo. En estos años ha habido una profunda modernización en las bodegas. Eso es un hecho, pero es el momento de conquistar las mejores plazas. La política vitivinícola podrá contribuir a garantizar el futuro del viticultor, pero no debería servir exclusivamente para subvencionar un modo de vida. Debe conseguir estimular a todo el sector.

**¿Qué opinas de la D.O. La Mancha y de sus vinos? ¿En qué podría mejorar su política de comunicación?**

Siendo el sello de calidad más veterano de la región y de España, el de mayor extensión de viñedo protegida, con más de 30 años de historia, merece un respeto y un reconocimiento. En mi trato diario con sus responsables, noto un espíritu comercial muy interesante, con misiones a países como Estados Unidos que abren grandes posibilidades comerciales, y siempre presentes en las mejores ferias nacionales e internacionales. Hay vinos que son auténticos tesoros. Por ser algo crítico, me parece que se amparan demasiadas marcas. Aunque creo que éste es un fallo de muchos consejos. Se necesita un paraguas más genérico para atraer la atención de los consumidores.

**Puedes comentarnos alguna anécdota relacionada con la vitivinicultura manchega.**

Mi empeño por convencer a mi círculo de amistades de que Castilla La Mancha tiene unos caldos envidiables. Me dejo el sueldo en demostrarlo.

**¿Cómo crees que deben afrontar los productores de uva y vino el futuro?**

Sin mirar tanto a las posibles subvenciones que pueda regular la nueva organización común del mercado (ocm).

**¿Consideras que el carné por puntos hará bajar el consumo de vino todavía más?**

Creo que el consumidor de vino está bastante concienciado de que la conducción está absolutamente reñida con cualquier ingesta de alcohol. Y en este sentido, más que la normativa de tráfico, creo que el sector debería trabajar más de cerca con el canal de la restauración para ofrecer formatos de botellas más adaptadas a comidas de uno o dos comensales. Es duro pagar por un buen vino, y dejar la botella a medias, o tener que beberla por pena.

(II) LAS CARNES, AVES, CAZA Y VINO

# Maridaje de platos y vinos

## un arte en alza

Tras el Queso, vamos a ocuparnos de otras facetas en ese Arte de la Armonía



**Joaquín Muñoz Coronel**  
Academia de Gastronomía  
de Castilla-La Mancha

**T**ras el Queso, y a partir de ahora, vamos a ocuparnos de otras facetas en ese Arte de la Armonía -comenzando por las Carnes y Aves por aquello de que estamos en plena temporada de caza-, y deteniéndonos en los siguientes capítulos de la amplia oferta en nuestras mesas. Oferta que podemos imaginar ampliamente representada en su totalidad por Aperitivos, Arroces y Pasta, Ensaladas, Huevos, Legumbres, Patatas, Pescados, Postres, Sopas y Potajes y Verduras.

Habremos obtenido así una docena de reflexiones, sobre otros tantos grandes bloques de los que cada día se nos pueden ofrecer a la hora del obligado refectorio. Y sobre cuyo conocimiento en profundidad, nuestra sociedad se encuentra cada día más interesada.

Además de que, en justicia, también le es exigible a esa sociedad de nuestros días, que esté informada sobre la vertiente energética, saludable, armoniosa, placentera y hasta hedonista que del consumo de alimentos -incluido el vino, que también lo es- se deriva.

### La carne ...

Este alimento es una de las principales fuentes de proteína de las que disponemos, y son además las de mejor calidad biológica, ya que contienen ácidos que contribuyen a su asimilación. Aunque el consumo de carne varía en función de las costumbres de cada país, tomar carne tres veces por semana viene a ser una norma necesaria. Porque la carne contiene entre un 60 y un 70% de agua, el 20% de proteínas, y un porcentaje de grasa que va del 10% al 20%, y que varía en función del animal y la pieza de la que se trate, siendo las carnes de ave las más magras que existen, juntamente con las de los animales lechales.

Por el contrario, entre las más grasas están las de cerdo, y algunas piezas de cordero, como el cuello o la falda. El aporte en vitaminas y sales minerales de todas las carnes alcanza el 1%, compuesto principalmente por hierro y fósforo, además de cobre asimilable y vitaminas del grupo B. En contrapartida, el cerdo es el más rico en vitamina B1 y tiamina, y en su hígado se concentran casi todas las vitaminas del grupo A y C que contiene. En general, el aporte

calórico de la carne por cada 100 gramos de peso, oscila entre las 200 y las 300 calorías, sólo superadas -otra vez el noble marrano- por la carne de cerdo que alcanza las 380.

No conviene olvidar, que el valor nutritivo de la carne de primera clase, como el solomillo, el lomo o las chuletas, es igual al de las carnes de segunda -falda, morcillo-, y aún a las de tercera, como el cuello y el rabo. El hecho de que éstas sean más baratas, se debe a que tienen más desperdicio frente a la misma cantidad de músculo limpio, y también necesitan unos tiempos de cocción más largos. Pero el sabor y el grado de ternura son los puntos de calidad que más aprecia el consumidor en la carne. Puntos que dependen del contenido en grasa, agua, tendones, edad del animal y, naturalmente, también de la raza, sexo y tipo de alimentación.

Pero no olvidemos que la carne no se lava nunca, ya que el agua, sobre todo caliente, arrastra los jugos y las vitaminas y minerales en ella contenidos. A continuación vienen los cortes, que deben hacerse a contraveta, porque dan una carne mucho más tierna. Y un principio, que la carne de cerdo debe cocinarse por completo -frente a la de vacuno y cordero, que puede servirse sangrante-, y un último consejo, que es mejor salar en crudo, porque así la carne tomará más adecuadamente la sal.

### Demasiadas carnes

Para el chef Juan Mari Arzak, "Dentro de la gran variedad de carnes, y desde el punto de vista culinario, la caza ofrece una amplia oferta de posibilidades gastronómicas, que difícilmente pueden alcanzarse con otros recursos alimentarios. En la caza de pluma, desde el minúsculo ortolán, hasta el faisán, pasando por codornices, perdices y becadas, nos encontramos con una variedad de sabores que, con una preparación adecuada, proporcionan platos de enorme riqueza de calidades que son, por sí solos, parte importantísima de nuestro universo gustativo". Pero es necesario cuidar la selección de las piezas, huyendo de un "faisandage" o maduración excesiva de la pieza muerta.

A causa del pronunciado sabor de las piezas de caza de pelo y pluma, suelen utilizarse acompañamientos dulces en muchas de sus recetas, que contribuyen a realzar el gusto de las carnes. Algo que puede parecer extraño para aquellas personas que no lo hayan probado nunca, pero que enseguida advertirán que esta mezcla de sabores proporciona exquisitos resultados. Por su parte, las aves de corral (pollos, gallinas pavos e incluso patos) son piezas agradecidas que gustan generalmente a todo el mundo. Además hay multitud de recetas para su elaboración, se prestan a su utilización tanto en el horno como en los guisos, y tienen un precio asequible y un excelente aprovechamiento.

Son, pues, piezas muy dignas de tener en cuenta. En lo que a los animales de caza de pelo respecta (conejo, liebre, jabalí, ciervo, corzo), es importante tener en cuenta que, en algunos casos, se obtienen excelentes recetas con preparaciones previas de marinación, que quitan algo de bravura a la carne, y comunican perfumes adicionales gracias a las hierbas que componen sus adobos.

### ... Y ahora, el vino

No podemos olvidar que la carne es el mejor destino para los vinos tintos más complejos, desde los reservas a los grandes reservas, pasando por esos que se ha dado en llamar "vinos de autor". Y no olvidemos tampoco que la geografía vitivinícola de la zona de protección de la D.O. La Mancha, con sus particulares clima, microclima y varietales, constituye en sí misma un amplio abanico de posibilidades que incluye "desde los tintos jóvenes, a los complejos, carnosos, envolventes, y con todos los matices posibles", como los definiría el prestigioso sumiller Custodio López Zamarrá. Que, por cierto, ha dedicado hermosas páginas a este arte del maridaje, de la mano de otra prestigiosa profesional de la cocina y la gastronomía, María Jesús Gil de Antuñano, en su libro "Platos y Vinos, el difícil arte del maridaje".



Sin embargo, dentro de las carnes es enorme la variedad y calidad que podemos encontrar, que también condicionarán los vinos de acompañamiento. Para las carnes blancas, ternera, cerdo, aves de corral y asados, los vinos tintos jóvenes y vigorosos –de los que esta tierra es pródiga– son los más adecuados. En cambio, la caza de pelo y pluma –cuya captura nos ocupa en estos días– está mejor acompañada por los tintos que hayan pasado por una crianza o una cuidada reserva. Finalmente, las contundentes carnes rojas, y en general la caza mayor, no merecen menor

premio que potentes vinos de reserva o gran reserva, y de aquellos denominados "de autor", en los que la elaboración es más compleja, y dan como resultado una gran personalidad y reciedumbre, acorde con las nobles piezas que se disponen ante nosotros en la mesa. Caso aparte es el de los escabeches de perdiz, en donde podemos tomar la decisión de regarlos con la calidez y complejidad de los tintos desarrollados. Pero el vinagre del escabeche puede desgastar las cualidades de un buen tinto. En tal caso, deberíamos optar por regar la patirroja con un espumoso de reserva o larga crianza, que permita el despliegue del carácter, complejidad, peso y volumen en boca, que la Alectoris Rufa se merece. El carácter espumoso del vino elimina cualquier problema con el desvirtuante ácido del vinagre.

En cuanto a la variedad de uva de estos tintos, podemos asegurar que los Tempranillos jóvenes sintonizan con las carnes acompañadas de salsas ligeras y aromáticas, o con especias como la nuez moscada y el laurel, huevos, tortillas y embutidos no muy especiados, pollo y pavo, o pastas, arroces y carnes ligeras. Mientras que los Tempranillos envejecidos, se enfrentan bien con carnes y elaboraciones más potentes, aunque conservan esa elegancia frutal para asados castellanos o chuletones.

Por su parte, la variedad de Cabernet Sauvignon –reina de las tintas, la más internacional de ellas, y la variedad mejorante por excelencia para coupages–, gracias a su poderoso tanino resulta perfecta para aclarar la boca de los excesos grasos de muchas preparaciones. Estos vinos, duros en su juventud, pero de gran potencial de envejecimiento y oxidación, poseen un carácter frutal que conecta perfectamente con guisos y preparaciones de clara presencia vegetal en el acompañamiento.

*(Continuará)*

**CONTINUAN LOS PREMIOS PARA LOS VINOS MANCHEGOS**

## Tres medallas de oro y diez de plata en el concurso internacional "mundus vini"

La Bodega Vinícola de Tomelloso (Ciudad Real), acogida a la Denominación de Origen La Mancha ha conseguido dos medallas de oro y dos de plata en el concurso internacional 'Mundus Vini', celebrado en la ciudad alemana de Neusdadt. El jurado de este prestigioso certamen ha concedido también a esta bodega, además de la medalla de oro al vino 'Finca Cerrada Tempranillo 2005', la distinción de mejor vino europeo del año, en la categoría de vinos de menos de 4 euros. La otra medalla de oro ha sido para 'Torre de Gazate Crianza 2003'.

En cuanto a la tercera medalla de oro lograda por un vino de La Mancha, ha sido para Bodegas y Viñedos Muñoz, de Noblejas (Toledo), por el vino 'Artero Crianza 2002'. Además de las dos medallas de plata de Vinícola de Tomelloso, también han sido galardonados con esta distinción Juan Ramón Lozano, de Villarrobledo (Albacete), con tres medallas; Vinícola de Castilla, de Manzanares (Ciudad Real), con dos medallas; Bodegas Ayuso, de Villarrobledo; Finca Antigua, de Los Hinojosos (Cuenca), y Cooperativa La Remediadora, de La Roda (Albacete).

Todas estas bodegas y otras que han recibido también hasta catorce distinciones de diversas categorías, han recibido la comunicación oficial de Mundus Vini en la que el comité organizador informaba de la concesión de los premios con los que reconoce la calidad de los vinos presentados por estas bodegas de la Denominación de Origen La Mancha. En total, a este certamen internacional, el más importante de cuantos se celebran en Alemania, se han presentado 4.400 muestras de vino, elaborados en 33 países de todo el mundo. El jurado de este certamen ha concedido 2.600 medallas de oro y 1.025 medallas de plata.

Las degustaciones de las muestras de vino presentadas al concurso se han celebrado entre agosto y septiembre, mientras que los premios conseguidos por las distintas bodegas se acaban de hacer públicos.

El certamen Mundus Vini es el concurso internacional más importante de cuantos se celebran en Alemania y, junto con los certámenes que se celebran en París, Londres, Montreal y Bruselas, ocupa una de las primeras posiciones entre los concursos vinícolas que se celebran en todo el mundo.

Este certamen se celebró por primera vez en el año 2001 y en cada edición se ha incrementado el número de participantes que optan a los prestigiosos premios que concede el jurado. Este concurso internacional cuenta además con el patrocinio de la Oficina Internacional de la Viña y el Vino y de la Federación Mundial de Grandes Concursos de Vinos de Montreal. La concesión de todos estos premios ha sido acogida con gran satisfacción por parte de los responsables del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha y lógicamente por las bodegas galardonadas, manifestando su satisfacción por el importante respaldo que significan estos prestigiosos galardones, tanto a la calidad de los vinos, como a la línea de promoción que se está llevando a cabo.

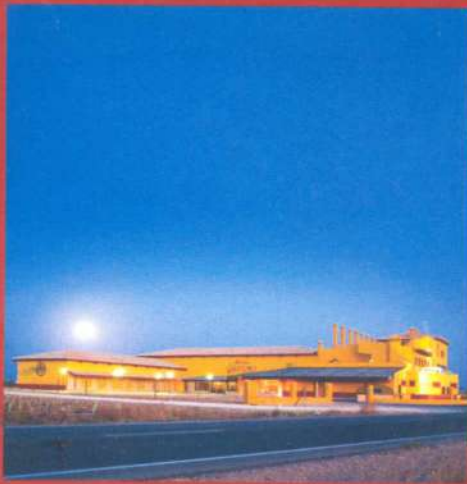


**EN CRECIMIENTO**

## La cooperativa Virgen de las Viñas continua mejorando sus instalaciones



La cooperativa de Tomelloso Virgen de las Viñas continúa su proceso de crecimiento y remodelación de sus instalaciones, como demuestra el dato de que este año haya aumentado la potencia de sus equipos de frío en un millón y medio de frigorías. En los últimos años esta bodega también ha reubicado sus oficinas, mejorado sus laboratorios y ampliado su capacidad de almacenaje, ya que, por ejemplo, la entrada de uva tinta ha crecido a un ritmo impresionante en los últimos años debido a la reestructuración que ha tenido lugar en la región. Si el año pasado entraron unos 15 millones de uva tinta, en la vendimia de 2006 se ha recolectado unos 35 millones de kilos de los más de 180 millones que han entrado en total.

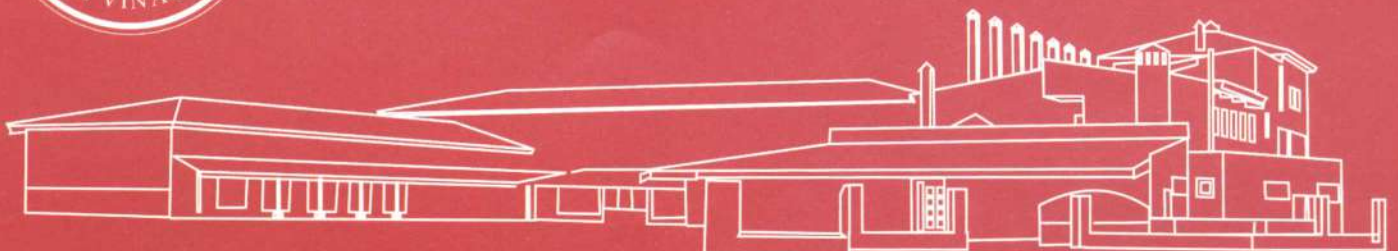


Descubrir, compartir, desconectar, aprender, degustar, sentir...



Bodegas  
**VIÑASORO**<sup>S.L.</sup>

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)

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



**CAJA RURAL**