

# Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 58, julio de 2007



## Premios a la Calidad

Vinos Nuevos y Varietales.

7

## FENAVÍN:

Balance positivo

y reconocimiento a Nemesio de Lara

13

## Concursos

Literatura, Pintura, Fotografía y Hostelería

12

LA MANCHA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
EL ORIGEN DEL VINO





# AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhесivas



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](http://www.adhesivos-orcajada.es) • e-mail: [orcajada@adhesivos-orcajada.es](mailto:orcajada@adhesivos-orcajada.es)  
**30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia)**

## Gruart La Mancha, S.A.



C/ Botá, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)  
Telf. 926 32 49 50 • [www.gruartlamancha.com](http://www.gruartlamancha.com)  
Fax 926 31 15 15 • [gruartmancha@interbook.net](mailto: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."

<b>Noticias Breves</b>	<b>4</b>
<b>Premios</b>	
Premios a la Calidad	7
<b>Concursos</b>	
Se convocan los Concursos "Vinos de La Mancha" x	12
<b>FENAVÍN</b>	
Un balance positivo	13
<b>Colaboración UCLM</b>	
Obtención de variedades autóctonas de vid cencibel	16
<b>Nuestra Bodegas</b>	
Noticias	20
<b>Premios</b>	
Gran Selección	22
<b>Colaboración Joaquín Muñoz</b>	
Ensaladas, una excelente opción para el verano	25

Fotos portada: C.R.D.O. La Mancha



## 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  
Telf.: 926 541 523  
Fax: 926 588 040

E-mail: [consejo@lamanchado.es](mailto:consejo@lamanchado.es)

### Imprime

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

### Depósito Legal

CU-224-1997

# Sobreviviendo a la tormenta

Los pasados días 22 y 23 de mayo, cerca de 70 pueblos de los 182 que conforman la Zona de Producción "La Mancha" se vieron afectados por una tormenta de granizo de dimensiones colosales, que en algunos lugares, como Alcázar de San Juan, Villarrubia de los Ojos o Quero, ocasionó además riadas que inundaron barrios enteros. Ante una desgracia de estas características, que ha asolado unas 130.000 hectáreas de viña en La Mancha, las pérdidas directas en el campo se cuentan por millones de euros, a las que habría que sumar los trabajos de recolección e incluso en bodegas.

Pero la desgracia no sólo hay que medirla en términos económicos, ya que también es importante tener en cuenta los daños morales causados a miles de viticultores, que han visto con impotencia como en unas horas desaparecía su trabajo de años.

Ver la llanura manchega en mayo convertida en un mar verde, con todo el viñedo ya brotado, es un paisaje de ensueño que este año se ha convertido en pesadilla, porque en tan sólo dos días muchas parcelas de viñedo retrocedieron hasta enero y, lo que es peor, los daños en lo que se refiere a la recolección de uva durarán al menos dos campañas, porque el próximo invierno los viticultores deberán podar con extremo cuidado las viñas casi con el único propósito de reconducir los pulgares de la planta, ya que saben que la vendimia tampoco será la habitual.

Está claro que estos hombres están hechos de una pasta especial que les hace soportar mejor que nadie las circunstancias adversas, porque desgraciadamente ya han vivido muchas sequías, plagas y granizadas. Pese a todo, las enormes dimensiones que tiene La Mancha posibilitan que aunque la cosecha será obviamente menor que el resto de años, nuestra región seguirá estando en condiciones de producir excelentes vinos, ya que hay que recordar que en Castilla-La Mancha existen cerca de 600.000 hectáreas de viña, que gracias a la diversificación varietal producen muy buenos y diferentes vinos.

Desde el Consejo Regulador queremos solidarizarnos con todos los afectados de la tormenta, sabiendo que muchos de ellos son viticultores inscritos en la D.O. La Mancha, a los que en el caso de que tuvieran aseguradas sus explotaciones y como un consuelo menor, mucho menor, les queda saber que cobrarán algo más por kilo de uva.

#### PRECIO MÁXIMO UVA CON D.O.

Airén = 0,17  
Viura = 0,25  
Cabernet Sauvignon = 0,4  
Garnacha = 0,27  
Merlot = 0, 4  
Cencibel o Tempranillo = 0,4

#### PRECIO MÁXIMO UVA PARA VINO DE MESA

Airén = 0,09  
Viura = 0,14  
Cabernet Sauvignon = 0,34  
Garnacha = 0,24,  
Merlot = 0, 3  
Moravia = 0,2  
Cencibel o Tempranillo = 0,27

\* DATOS OFRECIDOS POR AGROSEGURO

El Consejo Regulador está gestionando desde antes de la entrada en vigor de sus Normas de Producción (Orden de 1 de febrero de 2006 de la Consejería de Agricultura), que también que se diferencie el precio de las últimas variedades incorporadas en la D.O. La Mancha (Sauvignon Blanc, Verdejo, Moscatel de Grano Menudo, Syrah y Petit Verdot), que aún no han sido reconocidas por ENESA (Entidad Estatal de Seguros Agrarios) como incluidas en la D.O., pero que probablemente lo serán la próxima campaña, lo que aseguraría mejores condiciones para los viticultores inscritos en caso de incidencias cubiertas por los seguros agrarios.

**COLABORACIONES**

## Colaboración con la UCLM en un estudio sobre **el contenido de Flavonoles en el Vino**

Los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" serán objeto de estudio por parte de la Universidad de Castilla-La Mancha en proyecto de investigación que con el título de "Flavonoles en productos y subproductos vitivinícolas de Castilla-La Mancha: autenticidad varietal, capacidad antioxidante y aprovechamiento de residuos" está llevando a cabo el área de Tecnología de los Alimentos de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola con sede en Ciudad Real.

El proyecto, que está financiado por la Consejería de Educación y Ciencia de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, tendrá un plazo de realización de 3 años (2007-2009) y con él se pretende avanzar más en el conocimiento de unos compuestos fenólicos poco conocidos, como son los flavonoles, que desde el punto de vista enológico influyen de manera notable en el color del vino tinto joven (a través del fenómeno de copigmentación), aunque también están presentes en los vinos blancos.

Desde el enfoque del binomio Vino y Salud, del que tanto se ha hablado en los últimos años a raíz de la conocida paradoja francesa,

los flavonoles son también muy interesantes por su demostrada alta capacidad antioxidante. Es más, según comenta el profesor Isidro Hermosín, responsable del proyecto, hay indicios de que estas sustancias pueden ser usadas como criterio de autenticidad varietal, de forma similar a lo que ocurre con los antocianos, pero con la ventaja de que son más persistentes en el tiempo que estos últimos. Esto es importante porque para poder verificar la autenticidad de un vino tinto gracias a sus perfiles varietales característicos de antocianos y flavonoles, de forma combinada el estudio de los flavonoles, ofrece una vía complementaria para seguir la trazabilidad de un vino.

La colaboración del Consejo Regulador se basará en el suministro de muestras, ya que para poder llegar a conclusiones aceptables sobre la utilidad del perfil de flavonoles como herramienta analítica es necesario el análisis de una gran cantidad de vi-

nos comerciales y no sólo de una determinada campaña, como podría ser la última (2006), sino también de campañas anteriores, lo que permitiría el estudio de los efectos del envejecimiento del vino sobre los perfiles de flavonoles.



**CATAS**

## Catas en **La Universidad de Málaga**

A lo largo de dos semanas, concretamente del 23 al 27 de abril y del 11 al 15 de junio, los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" pudieron ser degustados por los alumnos y profesores de Universidad de Málaga que participaron en las catas comentadas organizadas por el Consejo Regulador y dirigidas por el responsable del departamento de Control de Calidad de la citada institución, José Luis Barco Lizano, que previamente a cada cata impartía una breve conferencia sobre las características de los vinos y otras particularidades de la D.O. La Mancha (proceso de elaboración de los vinos, sistemas de control, tipos de uva,...).

En cuanto a las catas en sí, los vinos que se cataban en cada una de las dos sesiones diarias eran un blanco joven de la variedad Airén y un tinto de la variedad Tempranillo, un Crianza, un Reserva, un Gran Reserva y un Espumoso. En las catas han participado profesores de las Facultades de Ciencias de la Información y Filosofía y Letras, las Escuelas Universitarias de Telecomunicaciones y de Turismo, representantes del Rectorado y alumnos del Máster de Ingenieros Superiores de Telecomunicaciones. Por último, comentar que el Consejo Regulador ha contado con la colaboración de la Fundación ECUSS para organizar este evento en pro de la Cultura del Vino entre el público universitario.

**GASTRONOMÍA**

Semana Gastronómica del **Hotel Mirasierra de Madrid**



Un surtido de vinos de la D.O. La Mancha pudieron ser degustados desde el pasado día 14 de junio hasta el 28 en la **"Semana de la Gastronomía y Vinos de La Mancha"** organizada por el Mirasierra Suites Hotel de Madrid, uno de los más lujosos y prestigiosos de la capital.

A lo largo de estos días, el citado hotel preparó cenas de maridaje entre exquisitos platos y diferentes tipos de vino manchego, que fueron comentados por el sumiller del Mirasierra Suites Hotel, Óscar Darío García, que hace dos años fue galardonado con el premio Joven Sumiller 2005 por parte del Consejo Regulador, motivo por el que según sus propias palabras se sentía en deuda con los vinos de La Mancha y ya desde hace tiempo planeaba organizar un evento de estas características, ya que los vinos de esta Denominación de Origen sorprenden

enormemente por su calidad a todo aquél que los desconoce. Los menús degustación se están ofreciendo todas las noches en la terraza del hotel y en la primera jornada, el portavoz de la Comisión de Marketing del Consejo Regulador, José Gallego, acompañado por el responsable de comunicación, Ángel Ortega, informaron a los comensales de las características de la Zona de Producción "La Mancha" y de los vinos que actualmente se elaboran en la misma.

A esta primera cena de maridaje, que fue enormemente valorada por los asistentes, acudieron también representantes de las bodegas participantes, cada uno de los cuales tuvo oportunidad de presentar su vino, que se ofreció unido a platos muy innovadores, potenciándose así las virtudes de las sensaciones aportadas por la combinación de comida y vino.

**MENU**

**DADO DE FOIE, MANZANA Y MOSCATEL**

Vino: Alcardet Espumoso Brut Nature.

Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo).

**CARPACCIO DE VIEIRA, ENSALADA DE BROTES**

Vino: Viña Recreo Airén 2006.

Coop. San Isidro Labrador de Las Pedroñeras (Cuenca).

**CREMOSO DE TRIGO CON CRESTA DE GALLO Y SETAS**

Vino: Yugo Tempranillo, Merlot y Syrah 2006.

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

**TACO DE ATÚN, CEBOLLITAS CONFITADAS**

Vino: Pingorote Crianza Tempranillo.

Coop. San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo).

**TOURNEDO DE AVESTRUZ, BACON CRUJIENTE**

Vino: Finca Antigua Syrah 2005.

Bodegas Finca Antigua de Los Hinojosos (Cuenca).

**GANACHE DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS**

Vino: Ojos del Guadiana Reserva Tempranillo.

Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

**VISITARON LA SEDE**

## Nueva visita a la Sede del Consejo Regulador de la **Asociación del Secretariado Profesional**

El pasado día 9 de junio, un grupo de 16 personas pertenecientes a la Asociación de del Secretariado Profesional de Madrid visitó la sede del Consejo Regulador "La Mancha", donde fueron recibidos por su secretario, Alfonso Alonso, quien acompañó a las secretarías en su visita a las instalaciones y al Museo del Vino que allí se encuentra.

Desde el año 2003, cuando se produjo el primer encuentro entre la D.O. La Mancha y la Asociación del Secretariado, han sido varias las ocasiones en las que miembros de esta asociación se han acercado al Consejo, estrechándose así los lazos entre ambas instituciones.

En esta ocasión, las secretarías pudieron degustar nuevamente los vinos de la Denominación de Origen gracias a una cata comentada de carácter didáctico, que esta vez estuvo dirigida por el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador, José Luis Barco. En ella se degustaron algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" (un Blanco Airén de la cosecha 2006 y

un tinto Joven, un Crianza, un Reserva y un Gran Reserva, todos ellos elaborados a partir de la variedad Tempranillo).

El responsable del Departamento de Control de Calidad, junto con el secretario, se refirió a la impresionante transformación del viñedo manchego, que hoy día se caracteriza por su diversidad y no sólo por sus dimensiones. Por último, José Luis Barco comentó la renovación tecnológica que han realizado las bodegas de la Zona de Producción en los últimos años y que las sitúan, sin duda alguna, entre las más avanzadas del mundo. Tras esto, el grupo disfrutó de un almuerzo manchego en la cocina típica del Consejo.

Por la tarde, el grupo realizó un corto recorrido turístico algunos de los lugares más emblemáticos de la localidad (Iglesia de Santa María y El Torreón de Don Juan de Austria), así como por dos bodegas acogidas a la Denominación de Origen situadas en el entorno de Alcázar; concretamente Bodegas La Tercia y Bodegas Viñasoro.



**CONGRESOS**

## La Mancha en el **IV Congreso Nacional de Enoturismo**



El Consejo Regulador participó el pasado día 25 de abril en el IV Congreso Nacional de Turismo, organizado por la Escuela Internacional de Negocios "Aliter" y que tuvo lugar en la Cámara de Comercio de Madrid. En su intervención, el responsable de comunicación del Consejo Regulador, Ángel Ortega, que participó en la mesa redonda "Cómo potenciar la colaboración entre el sector del vino y el sector turístico", quiso destacar que hay regiones, como Castilla-La Mancha, en las que el cultivo de la vid es casi la única alternativa para el campo; e hizo especial hincapié en la necesidad de que las bodegas acogidas a la D.O. adecuen sus instalaciones a las necesidades del turista enológico (abrir los fines de semana, especialización del personal para que pueda atender debidamente a las visitas, posibilidad de ofrecer catas comentadas, etc.), al igual que lo habían hecho estos últimos años en la mejora de la calidad de sus vinos

Ortega comentó también que convertir el vino en un artículo de lujo puede ser útil para algunas iniciativas individuales, pero para una región como La Mancha lo que realmente interesa es tratarlo como un alimento cercano y asociado básicamente a la gastronomía (dieta mediterránea).

**PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS NUEVOS Y VARIETALES DE LA D.O. LA MANCHA**

# Nemesio de Lara recibió la insignia de Oro del Consejo Regulador por haber sido el impulsor de Fenavín

XX Concurso a la Calidad de los Vinos Nuevos y II de Varietales



**E**n la tarde 7 de junio tuvo lugar la entrega de premios del XX Concurso a la Calidad de los Vinos Nuevos y el II Concurso a la Calidad de Vinos Varietales de la Denominación de Origen "LA MANCHA", certámenes ambos que están reconocidos por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha,

el Ministerio de Agricultura y la Unión Europea.

El presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, que estuvo acompañado en la mesa por el director general de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura, Federico López; el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo; el

subdelegado del Gobierno en Ciudad Real, Miguel Lacruz Alcocer; y el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, tras hacer alusión a la impresionante tormenta de granizo que asoló gran parte de La Mancha los pasados días 22 y 23 de mayo, por lo que hubo que retrasar la entrega de premios hasta el 7 del mes de junio, insistió en que sólo



en el Concurso de Vinos Nuevos participaron 923 muestras de vino, todas ellas sometidas a Cata Ciega en el proceso de selección seguido hasta llegar a la cata final, que se realizó con presencia de una notario.

En conjunto se cataron 271 vinos blancos (148 muestras de Airén, 61 de Macabeo, 25 de Sauvignon Blanc, 19 de Chardonnay, 14 de Verdejo y 4 de Moscatel), 67 rosados (36 Tempranillos, 15 Cabernet Sauvignon, 7 Garnacha, 6 Merlot y 3 Syrah) y 585 tintos (345 de Cencibel o Tempranillo, 73 de Cabernet Sauvignon, 66 Syrah, 48 Merlot, 33 Garnacha, 5 Petit Verdot y 4 Moravia).

Estas impresionantes cifras, sin comparación en el territorio nacional, han sido posibles a la reestructuración varietal que ha vivido la región en los últimos años y que ha posibilitado que bodegas que hace 5 o 6 años sólo elaboraban blancos Airén o tintos Tem-

pranillo hoy tengan una gran oferta de vinos, lo que abre muchas más posibilidades comerciales para la vitivinicultura regional.

En lo que se refiere al II Concurso a la Calidad de Vinos Varietales, sólo accedieron a la final los vinos mejor clasificados de los cerca de 300 monovarietales embotellados que fueron analizados por el Comité de Cata.

Por su parte, el director general de Mercados Alimentarios, que mostró su satisfacción por la mejora que han experimentado los vinos de la región, también comentó que el proceso de creación de la Interprofesional de la D.O. La Mancha está a punto de culminarse, lo cual es un nuevo motivo de satisfacción para todos los que lo han impulsado, por lo que agradeció especialmente la labor llevada a cabo por el presidente del Consejo Regulador.

El acto concluyó con la impo-

sición de la Insignia de Oro del Consejo Regulador "La Mancha" al presidente de la Diputación de Ciudad Real y la Feria Nacional del Vino, Nemesio de Lara, una persona que la margen de ser el principal responsable de la puesta en marcha de FENAVIN, que ha vuelto a tener este año un enorme éxito de asistencia y contactos comerciales, ha mostrado una enorme sensibilidad hacia el sector del vino y concretamente con la D.O. La Mancha, como demuestra el convenio de colaboración que existe entre ésta y la Diputación Provincial de Ciudad Real.

Por último, comentar que, al margen de numerosos medios de comunicación y representas de bodegas inscritas en la D.O. La Mancha, al acto asistieron el director de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares, el delegado de Agricultura de la provincia de Ciudad Real, Esteban Esquinas, y el presidente de UCAMAN, Alejandro Cañas.



## XX Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la D.O. "La Mancha"

### blancos

#### Medalla de Oro

**Verdejo**  
Bodegas Vidal del Saz Rodríguez.  
*Campo de Criptana (Ciudad Real)*

#### Medalla de Plata

**Chardonnay**  
Vinícola de Castilla S.A.  
*Manzanares (Ciudad Real)*

#### Medalla de Bronce

**Airén**  
Ind. Vinícolas los Candeales  
*Daimiel (Ciudad Real)*

### rosados

#### Medalla de Oro

**Garnacha**  
Vinícola de Castilla, S.A.  
*Manzanares (Ciudad Real)*

#### Medalla de Plata

**Tempranillo**  
Coop. Ntra. Sra. de Rus.  
*San Clemente (Cuenca)*

#### Medalla de Bronce

**Tempranillo**  
Coop. La Unión AB.  
*Tarazona de La Mancha (Albacete)*

### tintos

#### Medalla de Oro

**Merlot**  
Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza  
*Pozoamargo (Cuenca)*

#### Medalla de Plata

**Tempranillo**  
Vinícola de Castilla, S.A.  
*Manzanares (Ciudad Real)*

#### Medalla de Bronce

**Cabernet Sauvignon**  
Bodegas Bonjorne.  
*Minaya (Albacete)*

Primer Premio

**Airén**  
**Vega Córcoles**  
 Lahoz  
 Socuéllamos (Ciudad Real)



Primer Premio

**Macabeo**  
**Altovela**  
 Coop. Ntra. Sra. de la Paz  
 Corral de Almaguer (Toledo)



Primer Premio

**Sauvignon Blanc:**  
**Don Octavio**  
 Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.  
 Villarrobledo (Albacete)



Segundo Premio

**Airén**  
**Yugo**  
 Coop. Cristo de la Vega  
 Socuéllamos (Ciudad Real)



Segundo Premio

**Macabeo**  
**Viña Recreo Milenium**  
 Coop. San Isidro  
 Las Pedroñeras (Cuenca)



Segundo Premio

**Sauvignon Blanc:**  
**Vega Córcoles**  
 Lahoz  
 Socuéllamos (Ciudad Real)



Primer Premio

**Chardonnay:**  
**Tomillar**  
 Coop. Virgen de las Viñas  
 Tomelloso (Ciudad Real)



Primer Premio

**Verdejo:**  
**Vidal de Saz**  
 Bodegas Vidal del Saz Rodríguez  
 Campo de Criptana (Ciudad Real)




Primer Premio

**Tempranillo (Rosado)**  
**Clavelito**  
 Coop. Ntra. Sra. de la Piedad  
 Quintanar de la Orden (Toledo)



Segundo Premio

**Chardonnay:**  
**Laminio**  
 César José Velasco Almodóvar  
 Villarrobledo (Albacete)



Segundo Premio

**Verdejo:**  
**Vega Zacatena**  
 Bodegas Jacinto Jaramillo e Hijos, S.L.  
 Torralba de Calatrava (Ciudad Real)



Segundo Premio

**Tempranillo (Rosado)**  
**Yuntero**  
 Bodegas Yuntero  
 Manzanares (Ciudad Real)



Primer Premio

**Cabernet Sauvignon (Rosado)  
Finca los Trenzones**

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



Primer Premio

**Tempranillo  
Castillo de Muela**

Coop. Ntra. Sra. de la Muela  
Corral de Almaguer (Toledo)



Primer Premio

**Syrah  
Allozo**

Coop. Ntra. Sra. de la Paz  
Corral de Almaguer (Toledo)



Segundo Premio

**Cabernet Sauvignon (Rosado)  
Viñasoro**

Bodegas Viñasoro, S.L.  
Alcázar de San Juan  
(Ciudad Real)



Segundo Premio

**Tempranillo  
Casa Antonete**

Coop. La Unión AB  
Tarazona de La Mancha  
(Albacete)



Segundo Premio

**Syrah  
Don Octavio**

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.  
Villarrobledo (Albacete)



Primer Premio

**Merlot  
Laminio**

César José Velasco Almodóvar  
Villarrobledo (Albacete)



Primer Premio

**Petit Verdot  
One for One**

José Luis  
Flores Alcázar  
Villarta de  
San Juan  
(Ciudad Real)



Primer Premio

**Cabernet Sauvignon  
One for One**

José Luis  
Flores Alcázar  
Villarta de  
San Juan  
(Ciudad Real)



Segundo Premio

**Merlot  
Allozo**

Bodegas Centro Españolas, S.A.  
Tomelloso (Ciudad Real)



Segundo Premio

**Petit Verdot  
Don Octavio**

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.  
Villarrobledo (Albacete)



Segundo Premio

**Cabernet Sauvignon  
Zagarrón**

Coop. Ntra. Sra.  
de Manjavacas  
Mota del Cuervo  
(Cuenca)



# Se convocan los concursos de Pintura, Fotografía, Literatura y Hostelería

## **LITERATURA**

Como principal novedad, el X Certamen Literario "Vinos de La Mancha" estará dirigido este año a los escritores de relato corto y cuentos, en lugar de a la poesía, como venía siendo habitual en las ediciones anteriores.

En cuanto a la temática, la viña o el vino de La Mancha serán el objeto central de su argumento o, al menos, serán muy importantes en el desarrollo del mismo. Asimismo, todos los trabajos deben ser originales, pudiendo presentar cada autor un máximo de dos obras, cuya extensión no podrá sobrepasar los doce folios, ni ser inferior a cinco.

El plazo de presentación de las obras se iniciará el próximo día 1 de octubre de 2007 y finalizará el 5 de noviembre, debiéndose entregar las obras en soporte digital y físico (seis copias firmadas con pseudónimo) en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan (Avda. Criptana, 73).

Los premios se distribuirán de la siguiente forma: 1.500 euros y trofeo para el primero, 1.000 euros y trofeo para el segundo, y otros dos accésit de 500 euros.

Al igual que sucede con el resto de concursos, la entrega de premios tendrá lugar en la propia sede del Consejo el día 15 de noviembre y en ella se prevé la asistencia de diversas personalidades de nuestra región, bodegueros inscritos y me-

dios de comunicación.

## **PINTURA Y FOTOGRAFÍA**

En cuanto a la X Exposición Nacional de Pintura "Vinos de La Mancha", en ella podrán participar obras realizadas exclusivamente en óleo y cuyas dimensiones sean mayores de 50 cm. en la superficie pintada su lado menor, refiriéndose la temática al entorno vitivinícola manchego.

El plazo de presentación de las obras se iniciará el próximo día 15 de octubre de 2007 y finalizará el 5 de noviembre, debiéndose entregar las obras en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, ubicado en la calle Santo Domingo.

Básicamente los mismos requisitos de entrega y temática tendrán que cumplir las obras que se presenten a la XI Exposición de Fotografía "Vinos de La Mancha", cuya técnica será libre, con tamaño de imagen de 30x40 cm., y montada en soporte rígido en tamaño de 40x50 cm., llevando al dorso una etiqueta con el precio, nombre, dirección y teléfono del autor.

El presupuesto que el Consejo Regulador destinará a la compra de obras será 10.800 euros en el caso de las pinturas y de 3.600 en el de las fotografías.

## **HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

El tradicional Concurso de Hostelería y Restauración de la D.O. La

Mancha, que hace dos ediciones incorporó un apartado dedicado exclusivamente a las tiendas especializadas ha decidido ahora llegar también a las superficies comerciales, abarcando desde la tienda del barrio hasta los grandes supermercados.

El plazo de presentación de las candidaturas a este certamen será el mismo que en el caso del de Pintura y Fotografía, si bien, se deberán presentar en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan (Avda. Criptana, 73).

Los establecimientos galardonados deberán probar una meritoria labor a favor de los vinos de calidad, con presencia de los de la Denominación de Origen "LA MANCHA". Para tener constancia de ello, todos los interesados tendrán que enviar un informe, que deberá acompañarse de fotografías del establecimiento, catálogos y cartas de restaurante o de la tienda, según el caso.

La cuantía de los premios es de 1.500 euros para los primeros clasificados en las tres categorías (Hostelería y Restauración, Tiendas Especializadas y Superficies Comerciales) y 500 euros para los segundos clasificados.

Para más información sobre todos estos concursos, los interesados pueden dirigirse al Consejo Regulador (**Telf.: 925 541 523 o por correo electrónico: [prensa@lamanchado.es](mailto:prensa@lamanchado.es)**).



# PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPÓSITOS 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)

**FENAVIN 2007**

# FENAVÍN se cerró con un balance muy positivo para las Bodegas Manchegas



La Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se celebró entre el 7 y el 10 de mayo en el pabellón de ferial de Ciudad Real, ha tenido un enorme éxito de afluencia de profesionales, ya que se ha recibido la visita de miles de personas vinculadas con el mundo de la vitivinicultura y fundamentalmente distribuidores e importadores de muy diferentes países,

**L**a Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se celebró entre el 7 y el 10 de mayo en el pabellón de ferial de Ciudad Real, ha tenido un enorme éxito de afluencia de profesionales, ya que se ha recibido la visita de unos 8.000 personas vinculadas con el mundo de la vitivinicultura y fundamentalmente distribuidores e importadores de muy diferentes

países, ya que han operado en la Feria 1.157 compradores internacionales y 1.650 nacionales.

Al acto de inauguración asistió el propio presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, que, entre otros, estuvo acompañado por el presidente y el coordinador institucional de FENAVIN, Nemesio de Lara y Ángel Amador, respectiva-

mente. También acudió a la Feria el secretario general del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), Josep Puxeu.

La valoración del Consejo Regulador también ha sido muy positiva, puesto que gracias a ella miles de profesionales de todos los países del mundo han tenido la oportunidad de conocer la realidad actual de los vinos españoles y de los de



la D.O. "La Mancha" en particular. De hecho, alrededor del centenar de bodegas acogidas a la esta Denominación de Origen han estado presentes en la Feria, bien de forma individual o bien a través de los stands de otras instituciones, como el del propio Consejo Regulador, que contó con un espacio destacado dentro del Pabellón Central (Virgilio) en el que participaron 10 bodegas, las cuales contaron con un espacio propio de exposición para atender al público de forma individualizada.

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

En definitiva, parece claro que FENAVIN, que es una iniciativa impulsada por la Diputación Provincial de Ciudad Real, se ha consolidado definitivamente en esta tercera edición, convirtiéndose en

un escaparate ideal para que los vinos de calidad de esta Zona de Producción muestren sus excelentes cualidades ante los principales distribuidores de vino mundiales y gran parte de los restauradores de nuestro país.

#### LISTADO DE BODEGAS DE LA D.O. LA MANCHA QUE ASISTIERON A FENAVIN EN EL STAND DEL CONSEJO:

1. *Cooperativa La Remediadora de La Roda (Albacete).*
2. *Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete).*
3. *Bodegas Isla de Villarta de San Juan (Ciudad Real).*
4. *Bodegas Viñasoro, S.L. de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).*
5. *Bodegas María Luisa Rodríguez Huertas de Pedro Muñoz (Ciudad Real).*
6. *Bodegas Los Pinos (Coop. La Candelaria) de Casas de los Pinos (Cuenca).*
7. *Bodegas Parra Jiménez (IRJIMPA) de Las Mesas (Cuenca).*

8. *Bodegas Taray (Coop. St. Niño de la Bola) de Las Mesas (Cuenca)*
9. *Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca)*
10. *Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca).*

#### LA ASOCIACIÓN DE MAITRES Y CAMAREROS PREMIÓ AL C.R.D.O. LA MANCHA

Precisamente en el marco de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), la Federación Nacional de Profesionales de Sala otorgó sus terceros premios nacionales, dirigidos fundamentalmente a cadenas hoteleras, organismos e instituciones que han contribuido al fomento de la formación de los trabajadores en el Servicio de Sala, así como a promover la divulgación del sector del profesional de sala.

El Consejo Regulador "La Mancha" fue uno de los ganadores, junto con la cadena hotelera Sol Meliá; el establecimiento de hostelería Grupo Cándido; el grupo de comunicación España Directo; el periodista Javier Pérez Andrés; el centro de enseñanza I.E.S. Miralbuena (Aragón); y Jiménez Blás, al que se concederá un premio especial.

# Obtención de Variedades Autóctonas de Vid: Cencibel

**Gabriela R. Gallicchio Platino**

Técnico Agroalimentario  
OTRI - Vicerrectorado de Investigación  
Universidad de Castilla-La Mancha.

Artículo escrito con la colaboración del Profesor Titular del Departamento de Producción Vegetal de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de Castilla-La Mancha en Ciudad Real, Sr. Don José Ángel Amorós Ortiz-Villajos.

La variedad de uva Cencibel es conocida también como Jancivel o Jancivera en nuestra región y con el nombre más extendido de Tempranillo principalmente en La Rioja. El paso del material vegetal de generaciones en generaciones ha provocado que Cencibel sea una tempranillo adaptada a las condiciones manchegas, siendo la variedad con que se ha venido produciendo tradicionalmente vino tinto de calidad en dos de las zonas vitivinícolas de gran importancia en nuestra región como son, La Mancha y Valdepeñas. Sin embargo, en la actualidad, en algunas zonas vitícolas de nuestra región ha aumentado en gran medida la erosión genética de esta variedad de vid. Sumado a esto, otra realidad vigente como lo es la intensa reestructuración del sector, desemboca en una gran escasez de clones autóctonos de Cencibel en los viveros de los que se abastecen los viticultores de la zona.

Esta situación de falta de plantaciones de la variedad Cencibel en secano como la evidenciación de una paulatina desaparición de la misma en estas tierras del centro-sur de nuestro país, ha conducido a que, desde el año 2001, en la Universidad de Castilla-La Mancha y en otros organismos públicos como el Instituto de la Vid y el Vino castellano-manchego (IVICAM) se estén desarrollando estudios para preservar la variedad de uva Cencibel autóctona en las zonas vitivinícolas de las comarcas de La Mancha y Campo de Calatrava.

En la Universidad regional los estudios que se llevan a cabo actualmente surgen como un trabajo de colaboración entre el grupo de investigación liderado por el profesor de Viticultura en el Departamento de Producción Vegetal de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de Castilla-La Mancha en Ciudad Real, Dr. José Ángel Amorós Ortiz-Villajos y el propietario de Bodegas Naranja en Carrión de Calatrava, provincia de Ciudad Real, D. Francisco Muñoz-Cuerva.

Considerando la importancia del problema y antes de que se acentuara aún más la erosión genética por las nuevas plantaciones de reestructuración y el arranque de plantaciones viejas se valoró la importancia de la existencia de un Banco de clones de Cencibel para Castilla-La Mancha. Es digno de destacar que esta variedad representa para muchas bodegas de la región el recurso de donde obtienen sus mejores caldos, entre ellas la anteriormente mencionada.

Ya en la década de los noventa la Universidad hizo una primera selección clonal y sanitaria de Cencibel disponiéndose en la actualidad en el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha de tres clones selectos libres de virus. En ese momento los criterios de selección fueron principalmente productivos y sanitarios, dejando de lado otros aspectos también muy importantes como por ejemplo el contenido fenólico y antocianico, la resistencia a la sequía o la resistencia a plagas y enfermedades.

El primer objetivo planteado en este trabajo de investigación es la creación de una colección de clones de uva variedad Cencibel, se espera contar con un banco de hasta 300 genotipos, utilizando el procedimiento de recogida de muestras de las plantaciones de esta variedad existentes en Castilla-La Mancha, con preferencia se recogerán plantaciones antiguas, de más de 30 años y que vayan a ser arrancadas, utilizando métodos clásicos de selección clonal masal y buscando la máxima diversidad.

La selección, que ya está en marcha, se lleva a cabo en campo y en macetas de 50 litros conservándose también muestras en cámaras frigoríficas y otras congeladas. Una vez que se disponga de todos los clones, y como segundo objetivo del proyecto se realizarán ensayos que permitan determinar cuales de ellos son los más destacados en aspectos tan importantes como puede ser la resistencia a sequía, los antocianos y flavonoides, entre otros.

La identificación del estado sanitario de los clones también será objeto de estudio para su posterior multiplicación, aunque no será causa de eliminación del clon ya que después de tanto tiempo de plantación, la propia planta podría haber desarrollado resistencia.

Sin embargo de gran peso en la investigación es la identificación de similitudes y diferencias de los distintos clones desde el punto de vista ampelográfico y enológico, sobre todo respecto a la acumulación de antocianos, dado que esta familia de polifenoles presenta un gran interés desde el punto de vista taxonómico y para la elaboración de vinos de calidad.

Otros aspectos de esta segunda parte de la investigación es poder determinar las diferencias que puedan darse en la Cencibel autóctona manchega respecto a muestras de tempranillo de otras zonas geográficas. En principio, se piensa que la Cencibel manchega se adapta mejor a la sequía y produce vinos más coloreados y robustos que las otras, pero estos parámetros deben aún, ser confirmados.

Otro punto importante que la investigación permitirá determinar es si hay clones especiales para tintos jóvenes o para grandes reservas, aunque teniendo siempre en cuenta, como ya es sabido, que la vocación de la Cencibel es clara para tintos de crianzas cortas, en torno a 6-9 meses. Con este trabajo se pretende que la colección de clones sirva para ser evaluados en campo y sean suministro a viveristas que tengan interés, con el objetivo más importante de que sean utilizados para la elaboración de vinos, pero para ello se necesita, primero, definir los más interesantes en calidad, luego plantarlos en cantidad suficiente para vinificar, luego esperar a que las viñas se estabilicen y finalmente produzcan, un proceso lento, que el grupo de investigación calcula en un período de ocho a 10 años. Los investigadores no dudan



Existen referencias históricas que mencionan al cultivo de Cencibel en La Mancha desde la fundación de la Orden Religiosa y de Caballería de Calatrava en los años 1150 y desde entonces se ha mantenido el cultivo de este tipo de vid en Castilla-La Mancha.

de la importancia que este banco de clones tendrá para los bodegueros de la región ya que la generación de clones resistentes a la sequía y de producción de calidad en seco, uva cada vez más buscada y competida por bodegueros manchegos, por sus especiales características para la producción de tintos de calidad, estará asegurada al finalizar este trabajo de investigación.

Como ya se ha mencionado fue en el año 2001 cuando se inició este trabajo con la implantación de este banco de clones y el seguimiento de diez parcelas de Cencibel viejo. La investigación ha continuado desde entonces, y aunque en rigor de verdad la conservación de plantaciones viejas y la recuperación de clones autóctonos de Cencibel puede ser una labor para toda una vida, el final de este proyecto no está tan claro ya que en el presente no cuen-

ta con una financiación asegurada para al menos los ocho o diez años que se estiman como mínimos necesarios para obtener los primeros resultados que permitan ser utilizados por los bodegueros.

Los investigadores disponen en la actualidad, de una ayuda para grupos emergentes de la Universidad de Castilla-La Mancha y de otra pequeña ayuda pública anual cuya renovación no está asegurada hasta la finalización del proyecto. De todos modos, de fallar la financiación pública en el futuro, la empresa Bodegas Naranja ha mostrado interés en financiar el trabajo para lograr la finalización del mismo, con el inconveniente de que de darse esta situación los resultados y el material vegetal acabarían siendo de uso exclusivamente privado.

En la actualidad los dos investigadores principales del proyecto los profesores José Ángel Amorós Ortiz-Villajos y Juan Antonio Campos Gallego ambos pertenecientes a la Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad de Castilla-La Mancha, en esta fase del proyecto tienen localizados en La Mancha Occidental y en Valdepeñas alrededor de 50 clones que se están siguiendo en campo y en maceta en la Finca Galiana, finca donde la Universidad realiza muchas investigaciones agrarias. Concretamente los sarmientos recogidos en reposo vegetativo para la investigación proceden de plantaciones existentes en los términos municipales de Carrión de Calatrava, Torralba de Calatrava, Fernan Caballero, Villarrubia de los ojos, Almagro y Valdepeñas.

Por otro lado con el mismo objetivo, en el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha se está siguiendo un grupo de clones de Cencibel procedentes de Cuenca y Toledo. Toda la colección está duplicada en masetas en el IVICAM y en la Finca Galiana, siendo los técnicos del IVICAM los que hacen el estudio sanitario de los clones.

# Cata final del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados

También se reunió al jurado del concurso a la mejor presentación



El pasado día 14 de junio se celebró la cata final del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

En conjunto, entre los 1057 vinos que han obtenido la Denominación de Origen durante la presente campaña y que por tanto han tomado parte en este concurso, los que han pasado a esta última cata final han sido 18 blancos, 12 rosados, 18 tintos jóvenes y tradicionales, 13 tintos roble, 16 crianzas, 11 reservas, 11 grandes reservas y 11 espumosos.

Hay que tener en cuenta que el grupo más numeroso ha sido la categoría de vinos jóvenes y tradicionales, seguido de la de blancos, tintos de crianza, reservas, espumosos, grandes reservas y espumosos, aunque este último caso merece una mención especial, puesto que el número de elaboraciones se ha duplicado en tan sólo un años, lo que deja constancia de la apuesta de las bodegas manchegas, por este producto que ha tenido un incremento de ventas espectacular en los últimos dos años. En definitiva, estas cifras

consolidan al Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "La Mancha" como uno de los certámenes oficiales (está reconocido por el Ministerio de Agricultura y por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha) con mayor participación de todos los que se celebran en España.

De entre todos los clasificados para la final saldrán los 24 ganadores de la vigésima edición del Concurso, ya que hay 3 premiados por categoría (blancos, rosados, tintos jóvenes y tradicionales, tintos

roble, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos). El resultado se hará público en la primera el próximo día 28 de junio, cuando tendrá lugar la entrega de premios a las bodegas ganadoras.

Hay que señalar que todos los vinos participantes han sido recogidos de partidas aleatorias de los propios almacenes de las más de 200 bodegas manchegas que comercializan vino embotellado con D.O. por inspectores del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador.

Por otra parte, hay que hacer hincapié en que los resultados de las catas de valoración realizadas por el Comité del Consejo hasta llegar a esta última han sido claramente positivos, ya que la inmensa mayoría de los vinos analizados han pasado los requisitos exigidos para poder aspirar a la certificación que concede la Denominación de Origen.

No en vano, el Consejo Regulador calificó la añada 2006 como "Muy buena", por lo que La Mancha puede presumir de tener unos blancos, rosados y tintos jóvenes inmejorables, aunque tampoco nos podemos olvidar de la gran evolución hacia la calidad dada por los crianzas y reservas manchegos en los últimos años.

También es importante resaltar que la cifra total de vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" que han sido evaluados por el Comité de Cata del Consejo Regulador desde que éste iniciara su actividad en octubre del pasado año hasta ahora ha superado por primera vez las 2.000 muestras, si sumamos los graneles, los embotellados y las segundas valoraciones realizadas a algunos vinos. Todos ellos han sido evaluados a través de cata ciega, que es el método más eficaz para asegurar la imparcialidad, además de pasar un análisis físico-químico.



El Comité encargado de la Cata Final ha estado compuesto por personas de reconocido prestigio dentro del mundo de la hotelería y la restauración, los medios de comunicación y los enólogos.

En lo que respecta XVII Concurso a la Presentación de Vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA", comentar que se también se han valorado cerca de dos mil botellas recogidas por el equipo de Control de Calidad del Consejo. Además, en este certamen, cuyo Jurado ha estado compuesto por especialistas en marketing vinculados con el mundo del etiquetado en vino, se han valorado distintas particularidades de cada botella, como la forma y el color del vidrio, cómo va vestida (etiqueta, contraetiqueta, collarín y cápsula), la leyenda e información sobre el vino que aparece y, en definitiva, la armonía del conjunto.

El Concurso a la Presentación, además de un reconocimiento a las cinco botellas más destacadas (un blanco, un rosado, un tinto joven o tradicional, un tinto de crianza, reserva o gran reserva, y un espumoso), también premiará al Mejor conjunto de botellas de una bodega acogida.

Por último, mencionar que ambos concursos estuvieron coordinados por representantes del Consejo Regulador, mientras que la notario que dio fe de los resultados de la cata final fue María Vilalta Clivillé, que ejerce su labor en Alcázar de San Juan.

**NUEVA IMAGEN**

## Bodegas Latúe presentó su nueva imagen en Fenavin



La Cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete ha transformado radicalmente su imagen, creando su nueva marca comercial, Bodegas Latúe, que fue presentada durante la celebración de la feria Fenavin en Ciudad Real, por el presidente de la Cooperativa, Pedro Villacañas de la Concepción, que estuvo acompañado por el gerente, José Morata, el director general de Mercados Agroalimentarios, Federico López, el director del IVICAM, Alipio Lara, y otras personalidades del ámbito político y económico.

El cambio de imagen a la que se ha sometido la marca, ha ido acompañado de un importante salto cualitativo, centrando su

actividad en la producción de caldos ecológicos de gama alta. Se trata, en definitiva, de uno de los mayores proyectos de Europa en viñedo ecológico, con una extensión de 600 hectáreas en agricultura ecológica, que se complementan con otras 3.600 hectáreas de agricultura convencional.

Las nuevas gamas de vinos de la cooperativa incluyen vinos de agricultura ecológica, como son la línea Latúe (Agricultura Ecológica, D.O. "La Mancha"), y Bohem (Agricultura Ecológica, Vino de la Tierra de Castilla). Además se presentó Pingorote (Convencional, D.O. "La Mancha"), con una nueva imagen.

**PRESENTACIÓN**

## Casa Gualda presenta su vinos en Cuenca

La Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, comercialmente conocida como Bodegas Casa Gualda, realizó en la tarde del día 7 de junio una cata vertical de sus vinos Selección C&J de las añadas de 2004, 2003, 2001, 2000 y 1999, un evento al que acudieron aficionados a la cultura del vino en general y de la Asociación

de Catadores de Vino de Cuenca, ASCAVICUM, en particular. A la cata, que fue conducida por José Miquel Jávega Buedo, gerente de la bodega y por su presidente, Luis Valera Grimaldos, también asistieron autoridades, representantes de la distribución y profesionales de la restauración conquense.

**PRESENTACIÓN**

## Flores Alcázar presenta su marca "One for One" en Madrid

La Bodega de José Luis Flores Alcázar de Villarta de San Juan (Ciudad Real) presentó sus nuevos vinos varietales "ONE for ONE" de la cosecha 2006 en la tarde del día 18 de abril en el Hotel Villa Real de Madrid. Según indicaron los responsables de la bodega en la introducción previa a la degustación de los vinos, "ONE for ONE" llega al mercado con una propuesta innovadora en el sector vinícola español, ofreciendo una caja surtida de 12 botellas que permite disfrutar de 12 monovarietales distintos de la Denominación de Origen "La Mancha" en formato mini (25 cl. cada botella).



Los asistentes al acto pudieron constatar la gran intensidad aromática y el exquisito paladar de los varietales probados (Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, Verdejo, Moscatel de grano menudo, Chardonnay, Garnacha, Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot), que se maridaron con distintas delicias gastronómicas. Por su parte, el presidente de la D.O. La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, quien también acudió al evento, felicitó a los responsables de la bodega por su innovadora iniciativa y por la calidad de sus vinos, animando a todos los asistentes a la presentación a que prueben éste y otros vinos de la Denominación de Origen, porque "somos una de las zonas del mundo donde mejores vinos jóvenes se están elaborando en la actualidad".

**VISITAN**

## El Club Ferrari de España visitó Bodegas Crisve de Socuéllamos



Dentro del programa de actividades de la concentración de Ferraris que se desarrolló entre el fin de semana del 4 al 6 de mayo en Alcázar de San Juan y alrededores, y que logró reunir a 128 coches de esta marca, lo que ha supuesto un nuevo récord Guinness de

concentración de vehículos de la mítica escudería italiana, el vino manchego no podía dejar de estar presente, al igual que ya sucediese con la reunión de 2005, en la que los integrantes del Club Ferrari de España participaron en una cata comentada en la sede del Consejo

Regulador "La Mancha". En esta edición los Ferraris se desplazaron hasta la Cooperativa Cristo de la Vega (Bodegas Crisve), que también está acogida a la Denominación de Origen "La Mancha", donde disfrutaron con una típica comida regional y la degustación de una selección de los mejores vinos de la bodega, que bajo la marca Yugo han ganado este año la medalla de Oro en los Premios Airén y también han alcanzado el primer puesto en vinos tintos jóvenes en el certamen Gran Selección, además de conseguir otra plata y un bronce en el del Concurso del Challenge International du Vin de Burdeos, con el Yugo Airén 2006 y el Yugo Crianza 2003, respectivamente.

El presidente de la Cooperativa Cristo de la Vega, Jacinto Trillo, que estuvo acompañado del alcalde de Socuéllamos, Sebastián García, y el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Díaz-Zarco, fue el encargado de recibir a los miembros del Club Ferrari de España, a los que animó a que visitaran la zona y disfrutaran de nuestros productos más emblemáticos, como el vino.

**ANIVERSARIO**

## La Cooperativa "La Unión" celebra su 50 aniversario

El pasado día 19 de abril la Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha celebró su cincuentenario, un acontecimiento para el que la bodega albaceteña organizó una serie de actos conmemorativos que concluyeron con la visita a las instalaciones del vicepresidente de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha, Fernando Lamata, que estuvo acompañado, entre otros, por el delegado de la Junta, Manuel González; y el delegado de Agricultura, Manuel Miranda.

Por su parte, el presidente y el director gerente de la cooperativa, Juan José García Barbero y Ezequiel García, respectivamente, valoraron muy positivamente la iniciativa de los 31 vecinos de Tarazona que 50 años antes crearon la cooperativa La Unión, que hoy puede presumir de ser una de las más importantes de toda la provincia de Albacete, tanto por su volumen (recolecta anualmente unos 25 millones de kilos de uva procedentes de las cerca de 5.000 hectáreas de viñedo que poseen sus 900 socios), como, fundamentalmente,

por la calidad de sus vinos, abanderados por la marca "Casa Antonete" que en 2004 obtuvieron la medalla de oro de la Denominación de Origen "La Mancha", tanto en el vino de crianza como en el de reserva.

En el presente año su reserva de la añada 2002 ha obtenido el oro en el Concurso Internacional Wine Master Challenger, celebrado en Estoril (Portugal), mientras que el Casa Antonete Crianza ha conseguido una medalla de plata.

**PREMIOS**

## Los vinos de la D.O. La Mancha siguen conquistando **Premios Nacionales e Internacionales**

### **SIETE MEDALLAS DE ORO EN EL MUNDIAL DE BRUSELAS**

Un total de 20 vinos manchegos han sido premiados en la decimocuarta edición del Concurso Mundial de Vinos de Bruselas, donde las bodegas de la Denominación de Origen han conseguido alzarse con 7 medallas de oro y 13 de plata.

#### **MEDALLAS DE ORO:**

- Négora Verdejo 2006. Cooperativa La Unión AB de Tarazona de La Mancha (Albacete).
- Azagador Reserva 2002. Pago de La Jaraba, S.L de El Provencio (Cuenca).
- Viña Jaraba Reserva 2002. Pago de La Jaraba, S.L de El Provencio (Cuenca).
- Allozo Crianza Tempranillo 2003. Bodegas Centro Españolas, SA de Tomelloso (Ciudad Real).
- Varones Reserva Tempranillo 1998. SAT N° 2289 Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).
- Torre de Gazate Reserva 2000. Vinícola de Tomelloso (Ciudad Real).
- Yuntero Reserva Selección 2001. Bodegas Yuntero de Manzanares (Ciudad Real).

#### **MEDALLAS DE PLATA:**

- Canforrales Selección 2005. Coop. Ntra Sra. Del Rosario de El Provencio (Cuenca).
- Condesa de Leganza Reserva 1998. Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Finca Los Trenzones Shiraz 2006 Bodegas Leganza, SA de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Don Octavio Petit Verdot 2006. Vinícola de Villarrobledo SCL (Albacete).
- Don Octavio Tempranillo 2004. Vinícola de Villarrobledo SCL (Albacete).
- Finca Antigua Crianza 2004. Finca Antigua SA de Los Hinojosos (Cuenca).
- Finca Antigua Syrah 2005. Finca

Antigua SA de Los Hinojosos (Cuenca).

- Finca Los Azares 2003 Bodegas Ayuso S.L. de Villarrobledo (Albacete).
- Estola Gran Reserva 1999. Bodegas Ayuso S.L. de Villarrobledo (Albacete).
- Entremontes Reserva 2001. Bodegas Entremontes (Coop. Ntra.Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Fontal Crianza N Tempranillo 2004. Bodegas Fontana SA de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).
- Varones V Gran Reserva 1996. SAT N° 2289 Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).
- Viridis Brut 2005. Bodegas Bonjorne (Hijos de Francisco Escribano S.L) de Munera (Albacete).

### **TRECE MEDALLAS EN EL CHALLENGE INTERNACIONAL DU VIN 2007**

#### **MEDALLAS DE ORO:**

- Finca los Azares 2006. Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

#### **MEDALLAS DE PLATA:**

- Gran Delio Crianza 2004. Bodegas Juan Ramón Lozano de Villarrobledo (Albacete).
- Altovela Tempranillo 2006. Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo)
- Finca Antigua Crianza 2004. Bodegas Finca Antigua de Los Hinojosos (Cuenca),
- Yugo Airén 2006. Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (C. Real).

#### **MEDALLAS DE BRONCE:**

- Yugo Crianza 2003. Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).
- Négora Verdejo 2006. Coop. Del Campo La Unión AB de Tarazona de

La Mancha (Albacete).

#### **MEDALLAS DE PLATA:**

- Finca Antigua Petit Verdot 2005. Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).
- Finca Los Trenzotes Shiraz 2006. Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Canforrales Selección 2005. Coop. Ntra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).
- Estola Reserva 1999. Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).
- Yuntero Reserva Selección 2001. Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

### **CINCO MEDALLAS EN LOS PREMIOS ZARCILLO**

Los Premios Zarcillo, organizados por el Servicio de Calidad Alimentaria de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Comunidades de Castilla y León y considerados como uno de los certámenes más consolidados en nuestro país, tal y como se demuestra sobradamente con el hecho de que en él hayan participado 2.189 vinos, también han arrojado buenos resultados para los vinos de la D.O. La Mancha, que han conseguido dos medallas de oro y tres de plata.

#### **ZARCILLO DE ORO**

- Canforrales Clásico 2006 Bodegas Campos Reales El Provencio (Cuenca).
- Torre de Gazate Crianza 2003 Vinícola de Tomelloso, S.C.L.

#### **ZARCILLO DE PLATA**

- Ascendo 2005 Viñedos y Reservas de Villanueva de Alcardete (Toledo).
- El Vínculo 2002 Alejandro Fernández Tinto Pesquera S.L. de Campo de Criptana (Ciudad Real).
- Símbolo Roble 2004 Bodegas Símbolo de Campo de Criptana (Ciudad Real)

**PREMIOS**

## Gran Selección de **Castilla La Mancha**



El acto de entrega de premios, que tuvo lugar el 24 de abril en el Gran Teatro de Manzanares (Ciudad Real), contó con la presencia del presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, el Delegado del Gobierno en nuestra región, Máximo Díaz Cano, y el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, así como numerosas personalidades del sector agroalimentario.

### PREMIO GRAN SELECCIÓN:

#### PINGOROTE CRIANZA 2004.

Cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo).

### VINOS BLANCOS:

#### ■ Selección Plata:

Tomillar Sauvignon Blanc. Coop. Virgen de las Viñas Tomelloso (Ciudad Real).

#### ■ Selección Bronce:

Viña Recreo Airén. Coop. San Isidro Labrador Las Pedroñeras (Cuenca).

### VINOS ROSADOS:

■ **Selección Oro:** Torre de Gazate Cabernet Sauvignon. Vinícola de Tomelloso, S.C.L. Tomelloso (C. Real).

■ **Selección Plata:** Yuntero Tempra-

nillo. Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

### VINOS TINTOS JÓVENES:

■ **Selección Oro:** Yugo Tempranillo-Syrah-Merlot. Coop. Cristo de la Vega, Socuéllamos (C. Real).

■ **Selección Plata:** Canforrales Tempranillo. Coop. Ntra. Sra. del Rosario, El Provencio (Cuenca).

### TINTOS DE MENOS DE DOS AÑOS

(Barrica entre uno y seis meses):

■ **Selección Plata:** Allozo Shiraz de Finca La Rama. Bodegas Centro Españolas, S.A. Tomelloso (C. Real).

■ **Selección Bronce:** Yelmo de Peñarroya. Coop. Ntra. Sra. de Peñarroya, Argamasilla de Alba (C. Real)

### TINTOS DE MÁS DE DOS AÑOS

(Más de 6 meses en barrica):

■ **Selección Oro:** Pingorote Crianza 2004. Cooperativa San Isidro, Villanueva de Alcardete (Toledo).

■ **Selección Plata:** Tomillar Crianza 2003. Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

■ **Selección Bronce:** Vega Zacatena

Reserva. Bodegas Jacinto Jaramillo de Torralba de Calatrava (C. Real).

### TINTOS DE MÁS DE TRES AÑOS

(Más de 1 año en barrica):

■ **Selección Oro:** Ojos del Guadiana Reserva Cencibel 2003. Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (C. Real).

### TINTOS DE MÁS DE CINCO AÑOS

(Más de 2 años en barrica):

■ **Selección Oro:** Gran Oristán Gran Reserva 1998. Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).

### VINOS ESPUMOSOS:

■ **Selección Oro:** Alcardet Brut. Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Villanueva de Alcardete (Toledo).

En definitiva, acontecimientos como los anteriormente citados constatan que la calidad es definitivamente un reto superado en la D.O. La Mancha y suponen un merecido reconocimiento a la gran labor que vienen realizando los productores de nuestra región y que poco a poco está siendo recompensada.

# Renovado el Convenio de Colaboración con la Diputación de Cuenca



En la mañana del pasado día 22 de mayo, tuvo lugar la renovación del Convenio de Colaboración entre el Consejo Regulador "La Mancha" y Patronato de Desarrollo Provincial de Cuenca, dependiente de la Diputación Provincial.

Los Presidentes del Patronato de Desarrollo Provincial, José Carriondo, y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", Gregorio Martín-Zarco, fueron los encargados de suscribir este acuerdo que mantienen ambas instituciones desde hace más de una década para la promoción de los caldos que se comercializan bajo el distintivo de esta Denominación de Origen. El Gerente del Patronato de Desarrollo Provincial, Juan Ángel García Recuenco, y el Secretario del Consejo Regulador, Alfonso

Alonso, estuvieron también presentes en la rúbrica del acuerdo. Hay que tener en cuenta que la D.O. La Mancha incluye 182 términos municipales en nuestra región, de los que 70 pertenecen a la provincia de Cuenca, en los que 4.190 viticultores cultivan unas 37.000 hectáreas del total de más de 190.000 que producen vino en esta Denominación de Origen. Además, el número total de bodegas en la zona de la Mancha con quense es de 55.

El Presidente del Patronato de Desarrollo Provincial, resaltó la importancia del sector vitivinícola en nuestro territorio, destacando "su carácter vertebrador, su aportación como generador de riqueza y empleo, y su trascendencia en la balanza de producción con quense... Sólo en la provincia de

Cuenca son 17.000 las familias que viven del cultivo de la viña, estando además este sector productivo muy relacionado también con las diferentes densidades de población de nuestras comarcas".

Por su parte, Gregorio Martín-Zarco, agradeció el apoyo constante del Patronato de Desarrollo Provincial a la Denominación de Origen que él representa, y facilitó también algunas de las halagüeñas cifras comerciales de la Denominación, que aun a pesar del descenso en el consumo de vino, continúa elevando sus números de botellas puestas en el mercado español y en el extranjero (89 millones en total el año pasado).

El Convenio, que tiene una cuantía anual de 12.000 euros, compromete al Patronato a promocionar la actividad exportadora y la innovación empresarial, así como a participar o apoyar misiones comerciales directas o inversas, organizar catas comentadas, celebrar jornadas de comercialización de vinos, organizar cursos y participar, en la medida de lo posible, en las publicaciones de la Denominación de Origen. Por su parte, el Consejo Regulador deberá colaborar con el Patronato en la celebración de catas y en la presentación anual de los vinos de la provincia, así como a editar carteles y folletos publicitarios, facilitar el análisis de los vinos y su cata por el Comité del Consejo y colaborar en las ferias vitivinícolas organizadas por el Patronato.

(VI) LAS ENSALADAS, UNA EXCELENTE OPCIÓN PARA EL VERANO

# Maridaje de platos y vinos

## un arte en alza

Su variedad es enorme, y la capacidad nutriente también



**Joaquín Muñoz Coronel**

Academia de Gastronomía  
de Castilla-La Mancha

**E**l término **ensalada** se usa para designar a las hortalizas de hoja verde (como la lechuga) que suelen servir de base al plato (la parte por el todo); o a una mezcla confusa de cosas sin conexión, e incluso una composición poética en la cual se incluyen esparcidos versos de otras poesías. Existe otra variedad de **ensalada**, que llamamos diminutivamente **ensaladilla**, en cuyo caso los ingredientes son finamente picados y amalgamados con una salsa espesa como la mayonesa.

Pero, principalmente, la **ensalada** es un plato frío con hortalizas mezcladas, cortadas en trozos y aderezadas -sal, aceite de oliva, y vinagre- que puede tomarse como plato único, antes o después del plato principal, e incluso como complemento para picar. En España las ensaladas más habituales llevan tomate, lechuga y cebolla. Cuando se aumentan los ingredientes, los más habituales suelen ser



el atún en conserva, el huevo duro, el pepino, e incluso unas puntas de espárrago y ajo picado. Hemos dicho que la ensalada es un plato frío, o bien tibio, combinando una mayoría de ingredientes fríos con alguno minoritario templado o caliente. Pero nunca es un plato caliente en su conjunto.

La **ensalada** puede llevar virtualmente de todo: carnes, pescados, verduras, queso, frutas, frutos secos, cereales (maíz dulce, arroz), pasta, legumbres, etc. Y los vegetales suelen estar crudos, pero tam-

bién pueden estar asados, cocidos, o fritos. De todas formas, la base de muchas ensaladas suele ser una verdura de hoja verde como la lechuga (romana, hoja de roble, col china, iceberg...), hierbas de río (canónigos, berros, rúcula), y espinacas o acelgas en crudo.

Además del tomate, cebolla, ajo y pepino, tienen cabida otras hortalizas como el pimiento (crudo o asado), el apio o los rabanitos. Hasta pueden añadirse frutos secos (nueces, avellanas, piñones, almendras), e incluso otros elementos de

origen animal (huevo duro, queso semicurado, cheddar inglés, mozzarella de búfala fresca; pescado en conserva, sobre todo el atún, pero también la melva y la caballa; el jamón cocido y el pollo asado, a la plancha o frito y, desde luego, la perdiz).

Igualmente caben las frutas en una ensalada: naranja, manzana; pasas, sobre todo si se le quiere dar un aire oriental; melón y pera.

## EL ALIÑO

El aliño más frecuente es la **vinagreta**, que en su versión más básica consistiría en batir el aceite y el vinagre, quizás con un poco de pimienta molida, pero que puede llevar múltiples añadidos: pepinillos en vinagre o agridulces picaditos, cebolla, huevo duro, perejil, u otras hierbas aromáticas como albahaca, hierbabuena o cilantro. Otro aderezo frecuente es la mayonesa y sus derivados: salsa tártara, salsa rosa, salsa de mostaza..., aunque también en el Reino Unido existe una salsa muy común a base de mayonesa y ajo denominada *salad cream* o crema para ensalada.

Respecto al tradicional aliño de vinagreta, en la cocina francesa se afirma que "para hacer una buena ensalada hace falta un avaro para el vinagre, un generoso para el aceite, un moderado para la sal y un loco para darle vueltas".

En España, el aceite suele ser de oliva virgen extra, aunque se tiende a usar aceites que no amarguen, o cuyo sabor no se adueñe de la ensalada. Resultan exquisitos los de hojiblanca, arbequina, cornicabra o empeltre, y el de picual suave, como el de Baena. El vinagre para diario ha sido el de vino blanco o el de vino tinto, dependiendo de las zonas, y el vinagre de Jerez en ocasiones especiales. Pero cada vez se extienden más otros vinagres como el de sidra, el "aceto balsámico de Módena", los de vi-

nos dulces (Pedro Ximénez, moscatel, Oporto), de frambuesa, de arroz, etc. Incluso en La Mancha se está trabajando por la consecución de vinagres de alta calidad. Últimamente se usa limón como agente acidulante, la mayoría de las veces por la falsa creencia de que aliñada con limón, la ensalada engorda menos que con vinagre. El error seguramente viene de los numerosos regímenes de adelgazamiento que realizan esta sustitución, seguramente más por realizar un aporte vitamínico, que por la diferencia calórica existente entre el zumo de limón y cualquier vinagre.

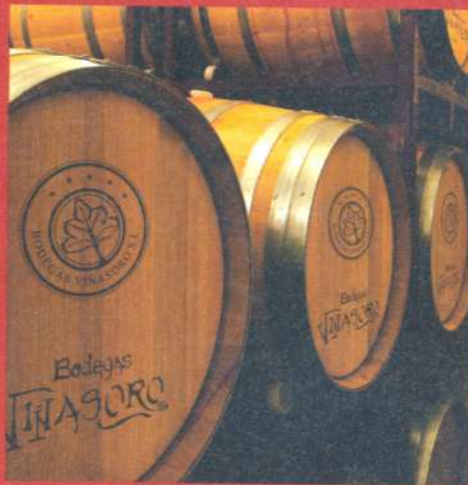
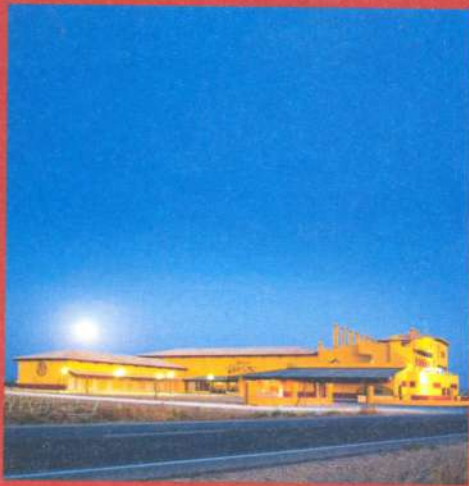
## OTRAS ENSALADAS

Ya sabemos lo que en España se entiende por ensalada (combinación de lechuga, tomate y cebolla, aceite de oliva, vinagre de vino blanco y sal), y suele llamarse ensalada mixta a la que tiene atún, aunque hay muchos ingredientes que pueden añadirse (cebolleta, pepino, huevo duro...), sin que por ello cambie de nombre el plato. Pero existen otras ensaladas:

- **Asadillo:** también llamado *zaragallada*, es tomate y pimiento rojo asados, pelados y despepitados, cortados en tiras, con atún y aceite (sin vinagre) todo ello bien frío y decorado con huevos duros.
- **Ensalada campera:** con patata cocida, pimiento, cebolla, tomate y atún, y opcionalmente pepino.
- **Ensalada César:** muy internacional, consta de lechuga, ajo, queso parmesano y huevos duros, aderezados con limón, aceite, pimienta, salsa *Worcestershire*, y hasta beicon frito.
- **Ensalada China:** lechuga, algas, y se adereza con vinagre de arroz.
- **Ensalada de col:** de Estados Unidos, a base de col, cebolla y zanahoria, y salsa blanca, una especie de mayonesa con leche y ajo.

- **Ensalada griega:** Con tomate, pepino, cebolla y queso feta cortado en dados, y aceitunas kalamatas o negras, aderezado con aceite de oliva, vinagre y aceite.
- **Ensalada Waldorf:** a base de manzana, nueces, apio y mayonesa.
- **Ensaladilla rusa:** que consta de patata y zanahoria, atún en aceite y mayonesa. Según costumbres locales, puede llevar guisantes, aceitunas verdes e incluso encurtidos picados (pepinillos en vinagre, cebollitas, zanahoria en vinagre...).
- **Pipirrana:** típica de Andalucía y Castilla-La Mancha, a base de tomate, pepino y cebolla, principalmente.

En general, las hojas de los vegetales se componen esencialmente de celulosa, y de un 94% de agua, vitaminas, y sales de potasio y calcio, concentradas sobre todo en las hojas verdes. Pero la digestibilidad de las ensaladas depende de sus ingredientes, al añadirse proteínas, hidratos de carbono, grasas, minerales, vitaminas y fibra, con lo cual la ligera ensalada, se transforma en un plato completo. Cosa distinta es cómo se combina con el vino, porque el vinagre es su principal enemigo. Las ensaladas de vinagreta deben acompañarse de vinos generosos muy glicéricos y potentes, que impidan que el vinagre pueda enmascararlos. Pero si el vinagre no está -lo cual es posible- entre los ingredientes de nuestra ensalada, apostemos también por alguno de los blancos jóvenes, frescos y afrutados de La Mancha, que formará una excelente pareja con la característica ligereza de las ensaladas. Un buen momento, pues, para sacar en este verano un adecuado partido de los excelentes vinos blancos de esta tierra, que tomados entre 6 y 8° C son todo un revulsivo para las temperaturas estivales de Castilla-La Mancha. Porque, como las bicicletas, "el vino también es para el verano".

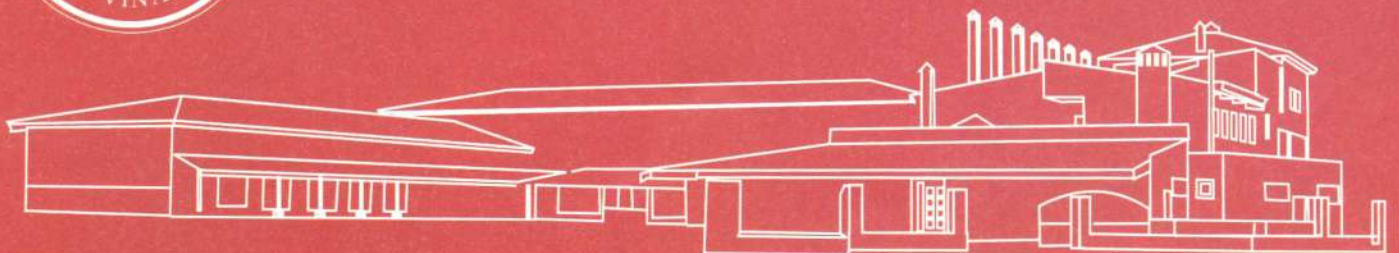


Descubrir, compartir, desconectar, aprender, degustar, sentir...



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)

# > Cace seguro pesque lo que pesque



**Seguro del Cazador Rural Caza**

