

# Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 59, septiembre de 2007



PREMIOS A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS  
Y A LA PRESENTACIÓN

SE ELIGE LA JUNTA RECTORA DE LA INTERPROFESIÓN  
DEL CONSEJO REGULADOR "LA MANCHA"





# AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



Certificado ISO 9001 por



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/ Bota, 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."

Noticias Breves	4
Premios a la Calidad	6
Interprofesión Nace la Interprofesión de Vinos Manchegos	12
Colaboración UCLM Futuro para el vinagre	14
Concursos	18
Entrevista a Carlos de la Morena	21
Fercam Trinufa en Fercam	22
Noticias Bodegas	23
Colaboración Joaquín Muñoz Maridaje de platos y vinos	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.

### Imprime

Lozano Comunicación Gráfica S.L.  
E-mail: info@lozanoag.es

### Déposito Legal

CU-224-1997

# Una OCM vital para La Mancha

**E**stá claro que el Consejo Regulador se ocupa básicamente de los vinos con D.O. "La Mancha" y, desde este punto de vista, la nueva reforma de la OCM parece que potenciará la promoción de los vinos en terceros países, además de dejar la puerta abierta para fomentar el consumo de los vinos de calidad (v.c.p.r.d. o con denominación de origen) dentro de las fronteras europeas, lo cual parece positivo. No obstante, teniendo en cuenta que estamos en Castilla-La Mancha, que es la región con mayor producción no sólo de España, sino de todo el mundo, no sería lógico olvidar el resto de productos obtenidos a partir de la uva (alcoholes para destilados, mostos, vinos de mesa y vinos de la tierra), ya que todos tienen cierta conexión entre sí y, al verse afectado cualquiera de ellos, actuaría como un vaso comunicante con respecto a los demás.

Es decir, que si la nueva OCM suprime las ayudas al alcohol de uso de boca y al mosto, lo que podría suceder es que el mercado se vea saturado con mayor producción de vino de mesa, aumentando el excedente, ya de por sí importante. Eso por no hablar de que probablemente aumentaría la comercialización de vinos de inferior calidad, muchos de los cuales hoy se queman o se transforman en mostos concentrados.

Además, si la única posibilidad que se baraja para controlar el excedente es la eliminación de los viñedos "menos competitivos" (se habla del arranque de 200.000 hectáreas) es probable que nuestro país y, sobre todo nuestra región, pierda muchas hectáreas de viñedos de secano, que tienen un altísimo valor medioambiental y generan riqueza en muchos pueblos, ya que, a diferencia de otros cultivos, la viña genera empleos en el campo durante todo el año, además de hacerlo después en la bodega.

En definitiva, el arranque masivo supondría una pérdida de renta real muy importante en nuestra región y si va dirigida a esos viñedos teóricamente "menos competitivos", conllevaría una agresión mediambiental difícil de compensar por cualquier otro cultivo.

Por todas estas razones, hay que tener mucho cuidado cuando nos dejamos llevar por estos vientos de liberalización que soplan hoy por todo el mundo y, particularmente, en lo que se refiere a la política agraria comunitaria.

Desde la D.O. La Mancha creemos que no es justo que en el vino nos estemos planteando que no haya regulación de mercado, cosa que nadie se plantea eliminar en otros productos comunitarios, como la leche o el cereal, en los que, por cierto, nuestro país no es excedentario.

La D.O. La Mancha pretende defender a toda costa la riqueza vitivinícola de la región, por lo que, a diferencia de los planteamientos que se hacen erróneamente desde algunas iniciativas individuales, que ven en la liberalización una forma de eliminar competencia (confían en que arranquen las viñas pequeños agricultores), deseamos que la vitivinicultura siga siendo el emblema del sector agroalimentario regional dentro de 20 y de 30 años. No nos conformamos con que los vinos de calidad, como los son todos los que hay acogidos a la D.O. La Mancha, sigan subiendo en ventas y en prestigio, como viene sucediendo hasta ahora, sino que pretendemos que siga existiendo una salida comercial a la gran producción castellanomanchega (superior a los 20 millones de hectólitros anuales).

Cada vez se hacen mejores vinos en nuestra Zona de Producción y poco a poco va aumentando el volumen de ventas de vinos embotellados de calidad, lo cual es enormemente positivo porque son los que más valor añadido generan. No obstante, sería un gran error tratar de acabar con los alcoholes vínicos (el brandy se acabaría elaborando a partir de otros alcoholes de mucha peor calidad) y las primas al mosto (una bebida sanísima y un edulcorante natural de gran calidad), ya la crisis para el sector vitivinícola de Castilla-La Mancha sería inminente.

Por último, insistir en que para mantener una posición de fuerza de cara a las negociaciones de la OCM, lo que sí resulta evidente es que España debe presentar una posición conjunta y que, al igual que en el caso del aceite el peso recayó en Andalucía o en el del cereal en Castilla-León, cuando se hable de vino, la voz de Castilla-La Mancha (aquí está la mitad del viñedo de toda España) debe primar, aunque siempre tratando de buscar el mayor consenso posible entre todos los productores de nuestro país.



El pasado día 12 de julio, la Comisaria Europea de Agricultura y Desarrollo Rural, Mariann Fischer Boel, habló sobre la futura OCM del Vino en el Foro de la Nueva Economía, que tuvo lugar en el hotel Ritz de Madrid, y al que acudieron representantes del

## OCM del Vino



sector vitivinícola castellanomanchego, entre ellos, el presidente del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco.

Fischer advirtió de la eliminación de las medidas de gestión del mercado, que tan importantes son para nuestra región, aunque también afirmó que la nueva OCM mantendrá los 1.300 millones anuales en ayudas pero intentará que dichas subvenciones sirvan para mejorar la competitividad del sector a nivel mundial.

Afirmó también que las 200.000 hectáreas marcadas por la UE "no son un objetivo fijo" y que si son menos los agricultores que se acogen a la medida "no habrá ningún problema, porque se trata de un esquema de salida voluntario y no obligamos a nadie", prosiguió la comisaria, quien recordó que los países miembros podrán limitar la aplicación de esta medida para evitar consecuencias indeseadas.

## El primer Forum Castilla-La Mancha-Siglo XXI se ocupó de la OCM del Vino



La D.O. La Mancha participó el pasado 16 de julio en el Primer Forum Castilla-La Mancha-Siglo XXI, organizado por el grupo de comunicación La Cerca en la Finca Dehesa de Los Llanos, próxima a la ciudad de Albacete, donde tiene su sede el citado grupo.

La primera mesa del forum tuvo por título "Reforma de la OCM del Vino y perspectivas del sector en Castilla-La Mancha" y en ella participaron bodegueros de la región y representantes de las principales organizaciones agrarias castellanomanchegas, así como el delegado de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en Albacete, Manuel González Ramos; el director general de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura, Federico López Navarro; el director del IVICAM, Alipio Lara; y presidentes de Denominaciones de Origen, entre ellos el de la D.O. La Mancha, Gregorio Martín-Zarco.

## Visita al Aeropuerto de Ciudad Real

El pasado mes de junio, los vocales del C.R.D.O. La Mancha tuvieron oportunidad de visitar las obras del futuro Aeropuerto Madrid Sur-Ciudad Real, que se pretende que esté operativo a finales de 2007, siendo el primer aeropuerto internacional privado de España.

Los representantes del Consejo Regulador fueron atendidos por el director del CEEI de Ciudad Real, Günther Lorenz, y por el presidente de la Cámara de Comercio, León Treviño, quien mostró su convencimiento a un proyecto que contribuirá de modo decisivo en el desarrollo de nuestra región.

Por último, señalar que la inversión realizada alcanza los 1.100



millones de euros y su capacidad estimada es de 2 millones de pasajeros al año. Además, será el primer aeropuerto español conectado al sistema AVE y contará con un área de mantenimiento, un helipuerto y una zona industrial de 10 km<sup>2</sup>.



## Premios Gastronómicos La Cazuela

### La Estrategia Vino 2010 pretende convertir a España en líder mundial

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha elaborado la Estrategia Vino 2010, presentada en Madrid a finales del mes de junio por la ministra Elena Espinosa y cuya dotación es de más de 133 millones de euros, con el objetivo de convertir a España en el líder mundial en cuanto a producción y exportación con el año 2010 como fecha de referencia.

El punto de partida está lleno de oportunidades: España posee la mayor superficie vitivinícola del mundo y, dado que existe una demanda mundial creciente (entre 2005 y 2010 se prevé un aumento del consumo del 5,4%). Sin embargo, hoy por hoy España es tan sólo el tercer productor y exportador mundial de vino (por detrás de Francia e Italia), y el quinto consumidor.

Según la ministra, la clave está en "enfocar políticas de producción, comercialización y distribución. Debemos consolidar clientes habituales, mejorar donde ya tenemos presencia y conquistar nuevos mercados". Por ello, los ejes básicos de la apuesta gubernamental son: competitividad, profesionalización, adecuación a la demanda de los consumidores (calidad) e impulso a los proyectos emprendedores.



El pasado 12 de junio se celebró en el Gran Casino de Aranjuez la X Entrega de los Premios La Cazuela, un acto al que asistieron más de mil personas, entre profesionales del sector gastronómico y hostelero. Entre los premiados destacó la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos, que se alzó con el premio "Al prestigio".

### Tranvía a la **Malvarrosa**



Aprovechando la celebración de la Copa América y la enorme afluencia de visitantes que ello ha supuesto para Valencia, el C.R.D.O. "La Mancha" puso en marcha una importante campaña promocional en el tranvía de la citada ciudad, manteniendo rotulado durante varios meses uno de sus trenes con la imagen corporativa de los vinos de calidad manchegos.

Nuevo récord de participación de vinos en el Concurso a la

# Embotellados de la D.O. La

También se celebró la XVII edición del Concurso a la Presentación

**E**l jueves, 28 de junio, se celebró, en la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, la ceremonia de entrega premios correspondientes al XX Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la Denominación de Origen "LA MANCHA" y al XVII Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. "LA MANCHA", ambos circunscritos a los actos que bajo el nombre "El Vino y la Cultura" organiza regularmente la citada Denominación de Origen.

El acto, al que asistieron numerosos representantes de bodegas inscritas, periodistas y personas vinculadas con el mundo del vino, también contó con la presencia del delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Máximo Díaz Cano, el director general de Mercados Alimentarios, Federico López Navarro; el director del Instituto de la Viña y el Vino de Cas-

tilla-La Mancha (IVICAM), Alipio Lara Olivares; y el teniente-alcalde del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, Coralio Paniagua, quienes acompañaron en la mesa presidencial al presidente de la D.O. "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco. También asistieron otros representantes de la Consejería de Agricultura y el presidente de la Cámara de Comercio de Cuenca, Agustín Tello.

Por lo que se refiere a la XX edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados, se premiaron los tres mejores vinos en cada una de las categorías que ampara esta Denominación de Origen (blancos, rosados y tintos jóvenes, vinos tintos roble, de crianza, reserva y gran reserva y espumosos), a juicio de un Jurado Nacional, por el procedimiento de Cata Ciega. Dicho Jurado estuvo compuesto por 12 representantes del mundo de la hostelería y la restauración, ya que había maîtres, sumilleres,

prensa especializada en vinos, miembros de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha, de la Universidad de Castilla-La Mancha.

Los vinos que tomaron parte en la Cata Final, realizada el pasado día 14 de junio, fueron los que mejor puntuación obtuvieron por parte del Comité de Cata del Consejo Regulador, que, en conjunto, valoró un total de 1057 muestras procedentes de las más de 200 bodegas que comercializan vino embotellado con Denominación de Origen "LA MANCHA". En total, accedieron a la fase final 18 vinos blancos, 12 rosados, 18 tintos, 13 tintos roble, 16 crianzas, 11 reservas, 11 grandes reservas y 11 espumosos.

Tras esto, se produjo la entrega de Premios del XVII Concurso a la Presentación de la Denominación de Origen "LA MANCHA", en el que se eligió la botella mejor presentada de en cinco tipos de vino



# Calidad de Vinos

## Mancha

(Blanco, Rosado, Tinto, Tinto con Crianza y Espumoso), así como el mejor conjunto de botellas de una bodega acogida.

El Jurado de este concurso, que también se reunió el pasado día 14 de junio en la sede del Consejo Regulador, estuvo compuesto por representantes de empresas de Marketing, Medios de Comunicación y la rama de vinos del ICEX. Recordar también que tanto este concurso como el de embotellados contaron con la presencia de la notario de Alcázar de San Juan, María Vilalta Clivillé, que dio fe de las calificaciones otorgadas por cada uno de los jurados.

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

Posteriormente, el director general de Mercados Alimentarios, alabó el trabajo desarrollado por el Consejo Regulador en los últimos años y destacó el apoyo de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha hacia la vitivinicultura ante la inminente llegada de la nueva OCM, por lo que lucharán denodadamente para que



no perjudique nuestros intereses. Federico López también instó al sector a que aproveche las oportunidades que ofrece el mercado exterior, ya que hay que tener en cuenta que el consumo mundial de vino, al contrario que en España, no ha dejado de crecer en los últimos años.

Por último, Máximo Díaz Cano, reiteró el compromiso personal con el Consejo Regulador "La Mancha" y con el sector vitivinícola, y animó a las bodegas a que divulguen su producto y traten de conseguir que los vinos de la región aspiren a la posición de liderazgo que merece su calidad.

BLANCOS

Medalla de Oro

**LAMINIO**  
Cosecha 2006 (Chardonnay)  
César José Velasco  
Almodóvar de Villarrobledo  
(Albacete).

ROSADOS

Medalla de Oro

**FINCA LOS TRENZONES**  
Cosecha 2006  
(Cabernet Sauvignon).  
Bodegas Leganza, S.A.  
de Quintanar de la Orden  
(Toledo).

TINTOS

Medalla de Oro

**CAMPOS DE DULCINEA**  
Cosecha 2006  
(Tempranillo-Syrah)  
Viñedos y bodegas de  
El Toboso (Toledo).

Medalla de Plata

**VEGA CÓRCOLES**  
Cosecha 2006  
(Sauvignon Blanc)  
Bodegas Lahoz de Socuéllamos  
(Ciudad Real)

Medalla de Plata

**CLAVELITO**  
Cosecha 2006 (Tempranillo)  
Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de  
Quintanar de la Orden (Toledo).

Medalla de Plata

**CASTILLO DE LA MUELA**  
Cosecha 2006 (Tempranillo)  
Coop. Ntra. Sra. de la Muela  
de Corral de Almaguer  
(Toledo)

Medalla de Bronce

**YUGO**  
Cosecha 2006 (Airén)  
Coop. Cristo de la Vega  
de Socuéllamos  
(Ciudad Real).

Medalla de Bronce

**VIÑA ORCE**  
Cosecha 2006 (Tempranillo-Syrah)  
Bodegas Martínez Sáez de  
Villarrobledo (Albacete).

Medalla de Bronce

**ONE FOR ONE**  
Cosecha 2006 (Petit Verdot)  
Bodegas José Luis Flores Alcázar  
de Villarta de San Juan (Ciudad Real).

## TINTOS ROBLE

Medalla de Oro

### BRO VALERO

Cosecha 2006 (Syrah)  
BRO VALERO, C.B.  
de Villarrobledo (Albacete)

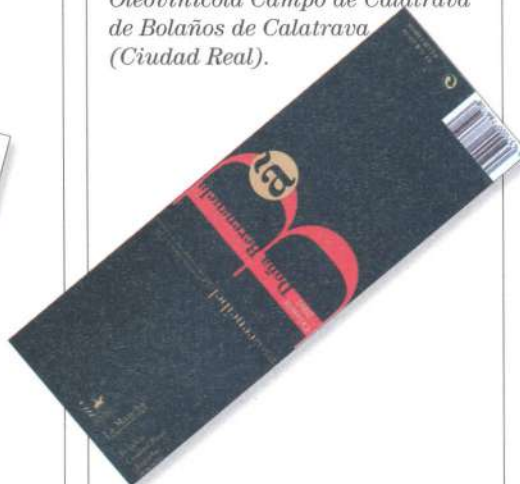


## TINTOS CRIANZA

Medalla de Oro

### DOÑA BERENGUELA

Cosecha 2003 (Tempranillo)  
Oleovinícola Campo de Calatrava  
de Bolaños de Calatrava  
(Ciudad Real).



## TINTOS RESERVA

Medalla de Oro

### ZOCODOVER SELECCIÓN

Cosecha 2001  
(Tempranillo-Cabernet)  
Bodegas Hermanos Rubio, S.L.  
de Villasequilla (Toledo).



Medalla de Plata

### CANFORRALES

Cosecha 2005 (Syrah)  
Coop. Ntra. Sra. del Rosario  
de El Provencio (Cuenca).



Medalla de Plata

### DON

Cosecha 2001  
(Tempranillo-Cabernet)  
Bodegas Yuntero de Manzanares  
(Ciudad Real).



Medalla de Plata

### VARONES

Cosecha 2001  
(Cabernet Sauvignon)  
S.A.T. Santa Rita de Mota del  
Cuervo (Cuenca).



Medalla de Bronce

### FINCA ANTIGUA

Cosecha 2005 (Syrah)  
Finca Antigua, S.A. de  
Los Hinojosos (Cuenca).



Medalla de Bronce

### FINCA ANTIGUA

Cosecha 2004 (Tempranillo-  
Merlot-Syrah-Cabernet)  
Finca Antigua, S.A. de  
Los Hinojosos (Cuenca).



Medalla de Bronce

### LA VILLA REAL

Cosecha 2001 (Tempranillo)  
Coop. La Remediadora de  
La Roda (Albacete).



**TINTOS GRAN RESERVA**

Medalla de Oro (EX AEUQUO)

**GRAN ORISTAN**

Cosecha 1998 (Tempranillo-Cabernet Sauvignon)  
Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).



Medalla de Oro (EX AEUQUO)

**DON FADRIQUE**

Cosecha 1998 (Tempranillo)  
Bodegas J. Santos, S.L. Villa de don Fadrique (Toledo).



Medalla de Oro

**ESPUMOSOS**

**CUEVAS SANTOYO Brut**  
Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo).



Medalla de Plata

**VARONES**

Cosecha 1996 (Tempranillo)  
S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca).



Medalla de Bronce

**SEÑORÍO DE GUADIANEJA**

Cosecha 1994 (Tempranillo)  
Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).



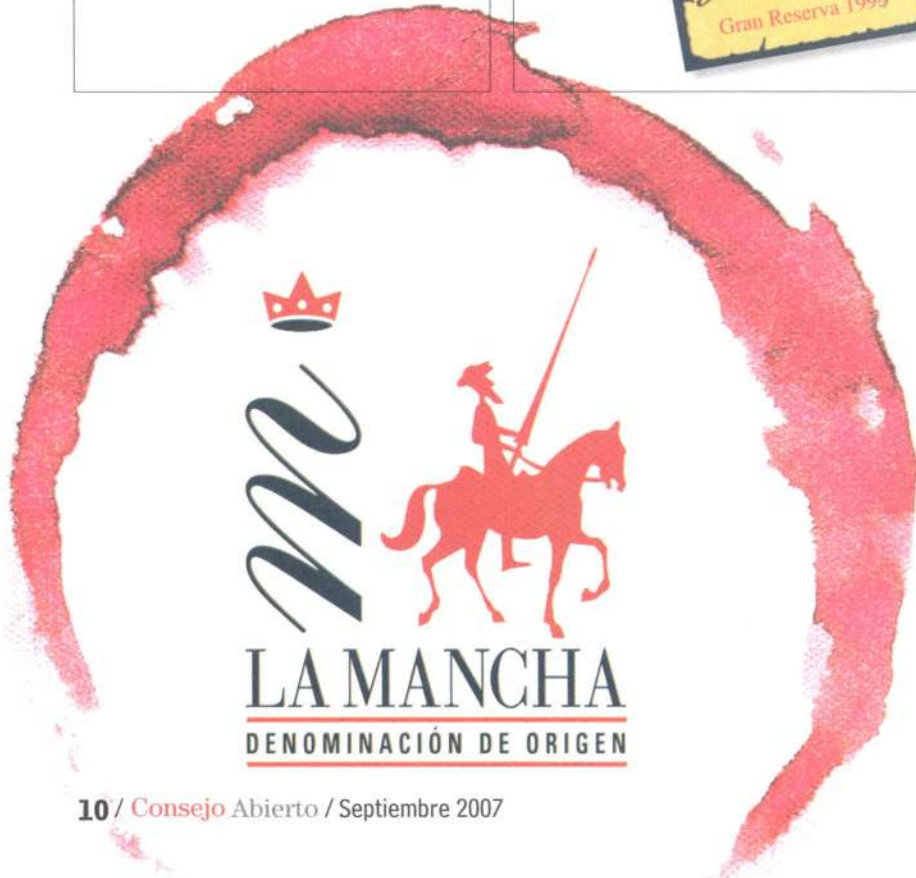
Medalla de Plata

**CANTARES Extra Brut**  
Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).



Medalla de Bronce

**VIRIDIS Brut**  
Bodegas Bonjorne de Minaya (Albacete).



## BOTELLA MEJOR PRESENTADA

Vinos Blancos

### ONE FOR ONE

Cosecha 2006. (Airén)  
Bodegas José Luis Flores  
Alcázar de Villarta de San Juan (Ciudad Real).



Vinos Tintos con Crianza

### CLAVIS

Reserva cosecha 2003  
Finca Antigua, S.A. de de Los Hinojosos (Cuenca).



Vinos Rosados

### VIÑA ORCE

Cosecha 2006 (Tempranillo-Syrah)  
Bodegas Martínez Sáez de Villarrobledo (Albacete)



Vinos Espumosos



### QUÍNON DE ROSALES

Brut Nature  
Coop. La Humildad de El Toboso (Toledo).

Vinos Tintos

### ONE FOR ONE

Cosecha 2006 (Merlot)  
Bodegas José Luis Flores  
Alcázar de Villarta de San Juan (Ciudad Real).



Conjunto de Botellas

### ONE FOR ONE

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





# Nace la Interprofesión de los Vinos de La Mancha

**T**ras varios años de proceso, en la mañana del día 5 de julio se constituyó la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", en la que participan las organizaciones productoras y transformadoras más importantes de Castilla-La Mancha (ASAJA, COAG-IR, UPA, UCAMAN, ASEVICAMAN Y FEVIN).

En el acto de constitución estuvo presente el director de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura, Federico López, quien se felicitó por la creación de una Interprofesión que es fruto de la Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha. De hecho, según sus palabras esto supone un cambio trascendental en el panorama vitivinícola, no sólo regional, sino de toda España, ya que a partir de ahora en la D.O. La Mancha el control de los vinos se llevará a cabo por empresas externas, mientras que la promoción será la principal función de la nueva entidad.

En la rueda de prensa posterior a la reunión, los representantes de las organizaciones regionales (Ángel Villafranca de UCAMAN,



Fernando Villena de ASAJA, José Luis Parreño de COAG, M<sup>a</sup> Elena Escobar de UPA. Rafael Puyó de ASEVICAMAN y Bienvenido Muñoz de FEVIN) incidieron en la importancia de este día, que debe sentar las bases para que los vinos de la D.O. La Mancha se potencien aún más y conquisten los mercados nacionales e internacionales, ajustando la comercialización de la zona a su enorme potencial de producción y la contrastada calidad de sus vinos.

Por último, una vez que los 24 miembros de la Interprofesión tomaron posesión como vocales, decidieron elegir al presidente de

la misma, siendo propuesto por unanimidad el anterior presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva, que aceptó su nombramiento y agradeció al Director General y demás representantes de la Consejería de Agricultura el tiempo dedicado a los debates que han acabado llevando a buen puerto la creación de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, lo que deja patente la mayoría de edad del sector, aunque, como es lógico, cada organización defenderá con ahínco sus posiciones. Asimismo, agradeció a todos los asistentes que hubiesen pensado en él para ostentar la presidencia, un cargo

que ha aceptado de buen grado, sabiendo que se deposita en él una enorme responsabilidad.

Tan sólo 4 días después de la creación de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", el día 9 de julio, la nueva institución, designó a los portavoces de las distintas comisiones y nombró a los cargos aún pendientes de su junta rectora.

La vicepresidencia primera la ocupa el vocal de ASEVICAMAN, Miguel Ángel Valentín, mientras que la segunda vicepresidencia recayó en el representante de ASAJA, Fernando Villena. Francisco Javier Martínez Pacheco de UCAMAN fue elegido secretario y Félix Díaz Cano, de la misma organización, tesorero y portavoz de la comisión de presupuestos.

En cuanto al resto de comisiones, en Promoción y Marketing el portavoz es Bienvenido Muñoz de FEVIN y en Control de Calidad y Reglamento, Ramón López de UPA.

Los componentes del Consejo de Administración de la empresa externa de inspección que creará la Interprofesión con el fin de calificar los vinos acogidos a la D.O. LA MANCHA son: los vocales de la Interprofesión Miguel Ángel Valentín (presidente), Miguel Luis Casero (secretario), Pedro Villacañas, Pascual Ortiz, Bienvenido Muñoz y Fernando Villena.

La entrada en funcionamiento de la citada empresa se hará en breve plazo, de forma que pueda operar sin problemas a partir de la próxima campaña de vendimia.

Tras el nombramiento de todos los cargos, la Interprofesión del Consejo Regulador "La Mancha" realizó una propuesta para ampliar las ayudas destinadas a los viticultores para paliar los daños sufridos por las fuertes tormentas.

## VOCALES DE LA INTERPROFESIÓN:

### SECTOR PRODUCTOR:

#### ASAJA:

- Fernando Villena Cañas
- Cándido Peces Perulero
- Jacinto Trillo López

#### COAG-IR:

- José Luis Parreño Andújar
- Miguel Luis Casero Izquierdo

#### UPA:

- Ramón López González
- Pascual Ortiz Casero

#### UCAMAN:

- José Manuel Díaz-Ropero Angulo
- Faustino García Prieto
- Francisco Javier Martínez Pacheco
- Pedro Villacañas de la Concepción

Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva  
(ASAJA, COAG-IR, UPA)

### SECTOR TRANSFORMADOR/COMERCIALIZADOR:

#### ASEVICAMAN:

- Jesús Miguel Huertas Muñoz-Quirós  
(Finca La Blanca, S.L. - Puebla de Almoradiel TO.)
- Juan Ramón Lozano Bonillo  
(Juan Ramón Lozano, S.A.- Villarrobledo AB).
- José García-Carrión Jordán  
(J. García Carrión La Mancha, S.A.- Daimiel CR.).
- Julio Sánchez Sánchez-Roda  
(Cosecheros Embotelladores, S.A. - Noblejas TO).
- Miguel Ángel Valentín Díaz  
(Bodegas Centro Españolas, S.A.- Tomelloso CR).

#### FEVIN

- Carlos Ayuso Medina  
(Bodegas Ayuso, S.L. - Villarrobledo AB).
- Alfonso Monsalve Muñoz  
(Vinícola de Castilla, S.A.- Manzanares CR).
- Bienvenido Muñoz Crespo  
(Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. - Noblejas TO).

#### UCAMAN:

- Inocencio Maestro Castillo  
(Coop. La Remediadora de La Roda AB).
- Félix Díaz Cano  
(Coop. Jesús del Perdón de Manzanares CR).
- Rafael Torres Ugena  
(Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso CR).
- Sebastián Heras Cordones  
(Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden TO).

# Un futuro prometedor de vino acogidos a



Directora:

**María Soledad Pérez Coello**

Profesora Titular de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Castilla-La Mancha

Colaboradores:

**Miguel Ángel González Viñás y María Consuelo Díaz-Maroto Hidalgo**

**E**l vinagre ha formado parte de la alimentación humana desde la antigüedad, las referencias más antiguas sobre el uso del vinagre de vino datan de 5000 años antes de Cristo. Sus usos en la gastronomía y en el mundo de los alimentos van desde sus excelentes propiedades

como acidulante y aromatizante, hasta su efecto conservador en alimentos elaborados tan tradicionales como los escabeches, adobos y encurtidos.

En los países Mediterráneos, y especialmente en los de amplia tradición vitivinícola, el vinagre de vino ha sido y es un producto muy apreciado. En otros países con menos tradición, se utilizan otras materias primas para la obtención de vinagre, como la malta, la sidra, o el vino de arroz.

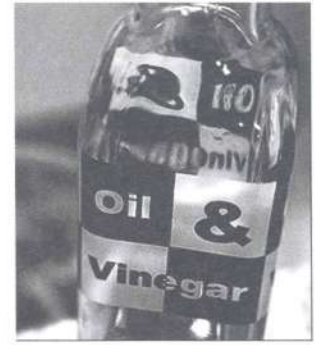
La producción de media vinagre en los países de la Unión Europea es de 5,3 millones de Hectolitros, de los que el 62% es vinagre de alcohol, el 28% vinagre de vino, el 1% vinagre de malta y el 3% restante corresponde a vinagres procedentes de otras materias primas. El mayor productor de vinagre de Europa es Alemania

(32%), seguido de Francia (20%), e Inglaterra (15%).

El consumo total de vinagre en Europa es de 4,3 millones de Hectolitros, siendo el consumo medio "per cápita" de 1,3 litros/año, donde destacan Bélgica y Dinamarca con un consumo medio de 3,4 y 3 litros, respectivamente, por persona y año, siendo en España de 1 litro/persona/año.

España es el segundo productor de vinagres de vino de la Unión Europea, superada tan solo por Italia. Su producción anual media es de más de medio millón de hectólitros, siendo en los últimos años los vinagres de vino especiales (crianzas, balsámicos o aromatizados) los que han presentado un mayor incremento en el consumo, reduciéndose paulatinamente la tendencia al consumo de los vinagres más corrientes.

# para los vinagres la D.O. La Mancha



En los últimos años, junto con una creciente tendencia al uso del vinagre de vino como parte de la cocina mediterránea, se ha generado una demanda por parte del consumidor de nuevos tipos de vinagres más aromáticos que den a los platos unos matices mucho más complejos que el simple sabor ácido de los vinagres tradicionales.

Las empresas productoras de vinagre de vino empiezan a ser conscientes de las posibilidades de estos nuevos mercados y apuestan por unos vinagres de mayor calidad y una mayor diversificación de tipos de vinagres. Esta tendencia ha hecho surgir la necesidad de organismos oficiales que velen por la calidad de estos productos, como son las Denominaciones de Origen. Desde que en el año 2000 se publicó el Reglamento de la Denominación de Origen "Vinagre de Jerez" (BOE nº 313, del 20 de Diciembre del 2000), otras dos Denominaciones de Origen más se han unido a esta, la D.O. "Vinagre del Condado de Huelva" (BOE nº 282 del 25 de Noviembre del 2002) y recientemente, la D.O. "Vinagres de Montilla-Moriles" cuya tramitación está ya en manos de la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía y se resolverá en breve.

Estas Denominaciones de Origen tienen como finalidad establecer los parámetros de calidad que deben tener los vinagres acogidos a ellas, destacando de alguna manera cuales son las características que definen a sus vinagres y que tipo de vinagres se contemplan.

Los reglamentos de las Denominaciones de Origen también establecen la zona de producción, las prácticas de elaboración permitidas, como tratamientos clarificantes, utilización de conservantes o de cultivos iniciadores, y las prácticas de elaboración prohibidas, como son la adición de alcohol, materias colorantes o ácido acético.

Los procedimientos tradicionales en los que el vinagre procedía de una acetificación espontánea del vino, siendo los vinos "defectuosos" los que se utilizaban para la elaboración de vinagres se han abandonado. Para la producción de vinagres se deben utilizar vinos sin defectos, obteniéndose el vinagre en condiciones controladas de fermentación, para lo cual se utilizan cultivos iniciadores de bacterias acéticas previamente seleccionados, en forma de cultivo sumergido. En este sistema, se utilizan acetificadores en continuo en los que el cultivo de bacterias se encuentra sumergido en el seno del líquido a fermentar, introduciéndose el oxígeno de manera continua para asegurar la supervivencia del cultivo. De esta forma, los rendimientos son mayores, el proceso es más rápido y el producto obtenido es más homogéneo.

Las primeras investigaciones sobre el vinagre surgieron de la necesidad de establecer las características del vinagre de vino genuino, que permitieran protegerle de la competencia desleal de vinagres de otras procedencias o del ácido acético de origen bio-

lógico o de síntesis. El contenido en compuestos volátiles como la acetoina, o los alcoholes de fermentación, analizados por cromatografía de gases, ponen de manifiesto el origen vínico del vinagre, así como el contenido en aminoácidos como la prolina. La determinación de la radiactividad específica del Carbono 14, ha sido tomado por la legislación española para determinar la autenticidad del vinagre de vino.

La diferenciación de los vinagres de vino de calidad debe considerar los análisis establecidos por la legislación vigente a nivel nacional para la elaboración y comercialización de vinagres (Real Decreto 2070/1993 del 26 de Noviembre), como son, el contenido en metanol, la acidez total, el extracto seco, la acetoina, o el contenido en cenizas y metales pesados.

Estos límites pueden ser más restrictivos en algunas Denominaciones de Origen, por ejemplo la D.O. "Vinagre de Jerez" rebaja el contenido máximo de metanol a 250mg/L con respecto al 1g/L que exige la legislación. Mientras que la D.O. "Vinagre Condado de Huelva" propone un contenido mínimo de acetoina mayor de 100 mg/L en contraste a los 30 mg/L contemplados en la legislación española. De igual manera la D.O. "Vinagre Condado de Huelva" incluye en su Reglamento, el contenido máximo de 10ppm de hierro y mínimo de 300mg/L de prolina para sus vinagres, así como la realización de una caracterización cromática por colorimetría de transmisión, y un examen organoléptico realiza-



do por un Comité de calificación que incluya fase visual y fase olfativa.

Todos estos aspectos implican unas exigencias de calidad superiores para los vinagres de estas regiones cuyo estándar de calidad se ofrece como superior al del vinagre medio.

Por otro lado, las Denominaciones de Origen también definen los tipos de vinagres que pueden acogerse a ellas, incluyéndose en algunos casos referencias a los procesos de elaboración. Tal es el caso de la D.O. "Vinagre de Jerez" donde se definen vinagres de crianza y reserva elaborados exclusivamente por el método de "criaderas y soleiras". La D.O. "Vinagre Condado de Huelva" contempla tanto vinagres de vino sin madera como vinagres de crianza en madera (solera, reserva y añada). En el borrador de la D.O. "Vinagre Montilla -Moriles" se quieren incluir los vinagres balsámicos.

La Denominación de Origen La Mancha representa un importante porcentaje del sector a nivel nacional, especialmente en la producción de vino. Los vinagres de vino que se producen en nuestra zona pueden y deben entrar a competir en el mercado con otros

que ya están aprovechando esa demanda del consumidor. Algunas bodegas ya han empezado a elaborar nuevos tipos de vinagres, otras siguen en la línea más tradicional pero elaborando vinagres de calidad.

**Los vinagres de vino que se producen en nuestra zona pueden y deben entrar a competir en el mercado con otros que ya están aprovechando esa demanda del consumidor**

El grupo de Enología de Tecnología de Alimentos de la UCLM formado por los investigadores Miguel Ángel González Viñas, María Consuelo Díaz Maroto y yo misma, junto con dos Licenciadas en Ciencia y Tecnología de Alimentos: Noelia Castillo y Priscila del Campo, contratadas por el Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, ha estado trabajando en un proyecto en el que se pretendía en un principio hacer un "sondeo" de las características físico-quími-

cas y sensoriales de los vinagres producidos en la zona acogida a la D.O. La Mancha de vinos, así como de otros existentes en el mercado a nivel nacional. En un segundo paso se pretende definir los parámetros y los límites a considerar en una futura Denominación de Origen de vinagres de vino acogido a la D.O. La Mancha.

Los resultados de este estudio han puesto de manifiesto que los vinagres producidos por las bodegas de la zona acogida a la D.O. La Mancha responden a nivel analítico y sensorial a los parámetros de calidad exigidos por la normativa vigente a nivel Nacional, y que en algunos casos, como en el contenido en metales pesados o de metanol se podrían proponer límites más estrictos.

Nuestros vinagres de calidad mantienen los aromas afrutados que recuerdan al vino del que procede, estando libres de defectos organolépticos. Creemos por tanto, que sería aconsejable introducir en el futuro Reglamento de vinagres de la D.O. La Mancha, un análisis sensorial tal y como incluyen los Reglamentos de otras Denominaciones de Origen de vinagres, ya que, tanto en el caso de los vinagres varietales, como en los vinagres de crianza o los aromatizados y balsámicos, son los atributos sensoriales los que les dan el punto diferenciador.

La creciente demanda de vinagre de calidad abre la posibilidad de nuevos mercados para los vinagres españoles y concretamente los de nuestra región, pero siempre son las bodegas las que deben afrontar este reto diversificando su producción de vinagres y adaptando su producto a las nuevas tendencias del mercado. El consumidor actual busca un vinagre de calidad y es dispuesto a pagar un mayor precio por un vinagre que de a sus platos ensaladas un aire más sofisticado. Aprovechemos esta oportu-



# PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPOSITOS EN ACERO INOX.



Vinificadores Automáticos



Vinificadores Rotativos



Depósitos para Aceite

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

Tlf: 902 141 533 Fax: 967 145 875

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

Web: [www.polalsa.com](http://www.polalsa.com)



Poligono Industrial Avanzado. Ciudad Real.

**Gracias por hacernos llegar hasta aquí**

[info@lozanoag.es](mailto:info@lozanoag.es) | 926 213 877

## XIII Concurso "Vinos de La Mancha"

### para Hostelería y Restauración, Tiendas Especializadas y Superficies Comerciales

#### **BASES 2007**

*El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", conocedor y consciente de la sensibilidad y el esfuerzo que están realizando la Hostelería y Restauración, y las Tiendas Especializadas para promover el consumo de nuestros Vinos de Calidad entre su clientela.*

#### **CONVOCA:**

EL XIII CONCURSO NACIONAL "VINOS DE LA MANCHA" PARA HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN, TIENDAS ESPECIALIZADAS Y SUPERFICIES COMERCIALES, como Reconocimiento y Premio a esta labor con arreglo a las siguientes:

#### **BASES:**

#### **PARTICIPANTES:**

Podrán participar todas las Empresas y personas físicas dedicadas a la Hostelería y Restauración, las Tiendas Especializadas en Vino y las Superficies Comerciales. En el caso de que se trate de establecimientos franquiciados, se entenderá que cada local participa a título individual.

#### **PRESENTACIÓN:**

Los interesados podrán enviar un informe, lo mejor documentado posible, que a su juicio le permita competir con otros concursantes, con un contenido máximo de tres folios a doble espacio, que deberá acompañarse de fotografías del establecimiento y/o lineales de ubicación de las marcas, catálogos y todo lo que considere oportuno para reforzar su candidatura.

En el caso de los restaurantes, también se deberán presentar las cartas de menú y/o vino, debidamente diligenciadas por la Delegación de Industria o por Asoc. Prov. de Hostelería.

#### **VALORACIÓN:**

El Jurado valorará, además de la documentación presentada, el número de marcas y tipos en los diferentes grupos de Vinos (Jóvenes, Tradicionales, Envejecidos en roble, Crianzas, Reservas, Grandes Reservas y Espumosos), que ofrece a su clientela el establecimiento.

Se tendrá en cuenta que el local desarrolle una labor a favor de los Vinos de Calidad, con presencia de los de la Denominación de Origen "LA MANCHA".

El Consejo se reserva el derecho de realizar las comprobaciones y consultas necesarias en cada caso, que pudiera servir de base para sus decisiones.

Los ganadores del concurso serán informados con la suficiente antelación.

#### **PLAZO DE ADMISIÓN:**

Está comprendido entre los días 15 de octubre y 5 de noviembre de 2007, en las oficinas del Consejo Regulador, calle Avenida de Criptana, nº 73, 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real), en horario de oficina y contra entrega de recibo acreditativo de la recepción de la solicitud.

La documentación también se puede remitir por correo o agencia de transportes, libre de gastos.

#### **PREMIOS:**

##### **HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

Primer premio: 1.500 euros. y trofeo.  
Accésit: 500 euros. y trofeo.

##### **TIENDAS ESPECIALIZADAS**

Primer premio: 1.500 euros. y trofeo.  
Accésit: 500 euros. y trofeo.

##### **SUPERFICIES COMERCIALES**

Primer premio: 1.500 euros. y trofeo.  
Accésit: 500 euros. y trofeo.

A juicio del Consejo Regulador, podrán existir premios compartidos o desiertos.

#### **ENTREGA DE PREMIOS:**

La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 15 de noviembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con los actos "Vino y Cultura". Los establecimientos premiados deberán estar representados en el acto de entrega de premios.

La presentación a este Certamen supone la aceptación total e incondicional de estas BASES, sin excepción.

*Para cualquier aclaración, contactar con el Consejo Regulador "La Mancha" en el teléfono 926 54 15 23 o a través del correo electrónico: [prensa@lamanchado.es](mailto:prensa@lamanchado.es)*

# XI Exposición Nacional de Fotografía, "VINOS DE LA MANCHA"

## BASES 2007

XI EXPOSICIÓN NACIONAL DE FOTOGRAFÍA  
"VINOS DE LA MANCHA"

### BASES:

1. Podrán participar todas las personas mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.
2. Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
3. La entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de 3.600 euros.
4. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 15 de noviembre de 2007 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 21 de Diciembre.
5. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 15 de octubre y 5 de noviembre en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
6. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
7. La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, y los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.  
  
Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.
8. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.
9. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 15 de noviembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores premiados estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
10. El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
11. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá el 7 de noviembre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquella.
12. La temática será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco.
13. En cuanto a la técnica, será libre, con tamaño de imagen de 30 x 40cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 X 50 cm.
14. Las obras ganadoras adquiridas por el Consejo Regulador, junto con la copia positivada de la fotografía, deberán entregar el negativo o, en su caso, el archivo digitalizado en alta calidad de la imagen presentada en formato "tiff", "jpg" o "psd".
15. Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor, que se fijará de forma indeleble.

### DISPOSICIÓN FINAL

UNO. – Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. – Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

*Para cualquier aclaración, contactar con el Consejo Regulador "La Mancha" en el teléfono 926 54 15 23 o a través del correo electrónico: [prensa@lamanchado.es](mailto: prensa@lamanchado.es)*

## X Exposición Nacional de Pintura, "VINOS DE LA MANCHA"

### BASES 2007

*XI EXPOSICIÓN NACIONAL DE PINTURA "  
VINOS DE LA MANCHA"*

#### BASES:

1. Podrán participar todos los pintores mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.
2. Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
3. La entidad convocante podrá adquirir obras hasta un valor de 10.800 euros.
4. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 15 de noviembre de 2007 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto, la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 21 de diciembre.
5. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 15 de octubre y 5 de noviembre en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
6. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
7. La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, y los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.

Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.

8. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El

Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

9. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 15 de noviembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
10. El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
11. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá el día 7 de noviembre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.
12. Las obras participantes serán exclusivamente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor, contando únicamente la superficie pintada, sin marco.
13. La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, y cada artista presentará un máximo de dos obras.
14. Todos los cuadros estarán enmarcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.
15. Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble.

#### DISPOSICIÓN FINAL

UNO. – Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. – Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

*Para cualquier aclaración, contactar con el Consejo Regulador "La Mancha" en el teléfono 926 54 15 23 o a través del correo electrónico: [prensa@lamanchado.es](mailto:prensa@lamanchado.es)*

# Entrevista a Carlos de la Morena

**C**arlos de la Morena García tiene 44 años y está vinculado al mundo del vino desde hace unos 14; aunque si se tiene en cuenta que su padre tenía un bar cuando él era pequeño el periodo sería mucho mayor...

Actualmente ostenta el cargo de director de TVE en Castilla-La Mancha y dentro de su currículum podríamos destacar el de ser el responsable y presentador del programa "De Vinos", el primero en nuestra región que se dedicó de forma exclusiva al vino.

-¿Le gusta el vino? ¿Cuándo lo suele tomar? ¿Qué tipo de vino prefiere? (blanco, rosado, tinto, joven, crianza, espumoso,...)

Me gusta el vino porque valoro lo que significa, su elaboración, su temperatura, su variedad. El vino es historia, cultura, sabiduría. Lo tomo todos los días. Con los amigos, en alguna taberna y en mi casa. Normalmente bebo tinto, pero también blanco y alguna vez algún espumoso, en celebraciones o días especiales.

-¿Cómo se acercó al mundo del vino en su carrera profesional?

No recuerdo bien, no hay una situación puntual. Sí recuerdo que me impresionó la lectura de un librito que editó el Ministerio de Agricultura con historias sobre las distintas elaboraciones del vino en distintas regiones españolas. Me abrió los ojos a un mundo de colores, aromas, de hombres que trabajan con sus propias costumbres. Entendí toda la complejidad del vino y me admiré de ese mundo.

-¿Cuáles son las principales características de la vitivinicultura regional? Destáquenos su principal virtud y su principal carencia

La principal característica es la grandiosidad. Todo es inmenso en la vitivinicultura regional. De ahí se deriva la virtud de la diversificación: Castilla-La Mancha se permite elaborar todos los vinos posibles para



todos los gustos posibles. Pero también de ahí se deriva la dificultad de organizar, de poner en marcha proyectos globales, de establecer criterios que sirvan para todos.

-¿Qué cree más urgente hacer para potenciar la imagen de los vinos manchegos?

Como he dicho, también para esto es difícil una pauta general. Porque se producen vinos para todas las categorías de consumidores, pero el mensaje no puede ser el mismo para todas esas categorías. Creo, en cualquier caso, que se debe ir de lo particular a lo general, es decir

que el estándar de calidad de los grandes vinos de La Mancha debe servir de banderín de enganche para crear una conciencia de los buenos vinos que hay en La Mancha.

-¿Qué opina de la vinculación vino-alcoholismo juvenil que se hace desde algunos lugares, cuando justamente aumenta alarmantemente entre los jóvenes el consumo de otras bebidas destiladas?

Me parece que el mensaje hacia los jóvenes debe ser que solo los tontos se emborrachan; que el conocimiento del vino y de su cultura es contrario a los excesos. Si los jóvenes aprenden a beber vino dejarán de emborracharse.

-¿Qué le diría a alguien que nunca haya probado el vino?

¡¡¡ Que lo pruebe !!! En este mundo hay que probarlo casi todo. Y el vino, desde luego.

-¿Qué es lo más satisfactorio que encuentra en su trabajo?

Desde luego, conocer gente, aprender de lo que cada persona tiene que contar. De todo el mundo se aprenden cosas. El conocimiento es la mejor herramienta del ser humano y los periodistas lo tenemos cada día. Luego nos toca contarlo...

# Los vinos de La Mancha siguen triunfando en **FERCAM**



**U**n año más, el Consejo Regulador "LA MANCHA" estuvo presente con un stand en la Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha, aunque se trata de la primera vez que lo hace siendo ya Organización Interprofesional.

El presidente de la D.O. LA MANCHA, Gregorio Martín Zarco, acudió el pasado día 18 de julio, acompañado de los responsables del Departamento de Control de Calidad y del Gabinete de Comunicación, José Luis Barco y Ángel Ortega, respectivamente, al acto inaugural de una feria que es referente en la región para todos los viticultores. Por ello, el stand del Consejo Regulador, que fue visitado el primer día por la vicepresidenta segunda del Gobierno de Castilla-La Mancha, María Luisa Araujo, el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, y el alcalde de Manzanares, Miguel Ángel Pozas, entre otras muchas personalidades, estuvo atendido permanentemente por una azafata y un técnico del Consejo, expone en su stand numerosos vinos acogidos a la Denominación de Origen, que pueden ser degustados por todos los visitantes que acudan a FERCAM.

Por último, destacar que en los que se refiere al Concurso de Vinos, cuya entrega de premios tuvo lugar el último día de feria, el domingo 22 de julio, los vinos

de la D.O. La Mancha consiguieron unos extraordinarios (4 de las 5 medallas de oro que se otorgaban), como ha venido siendo habitual en los últimos años.

## Rosados

- Oro: **Clavelito 2006**. Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo).

## Tintos jóvenes

- Oro: **Ojos del Guadiana Syrah 2006**. Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
- Plata: **Símbolo Tempranillo 2006**. Coop. Ntra. Sra. de Criptana de Campo de Criptana (Ciudad Real)

## Vinos de Crianza

- Oro: **Ojos del Guadiana 2004**. Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
- Plata: **Símbolo Roble Tempranillo 2004**. Coop. Ntra. Sra. de Criptana de Campo de Criptana (Ciudad Real).

## Reserva

- Oro: **Finca Antigua 2003**. Finca Antigua S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).
- Plata: **Entremontes 2001**. Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo).
- Bronce: **Portillejo Cabernet Sauvignon 2001**. Viñedos Mejorantes de Villacañas (Toledo)

## Concierto de Música Renacentista en Bodegas Centro Españolas



Dando una nueva muestra de su apoyo al mundo de la Cultura, Bodegas Centro Españolas, S.A., de Tomelloso (Ciudad Real), presentó el pasado 29 de junio, un concierto en colaboración con A-Promúsica Guillermo González.

Se trata de una actividad que se engloba dentro del Proyecto Allozo Cultura, con el que se persigue vincular el mundo

del vino y la cultura, un objetivo que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" viene impulsando desde hace más de una década a través de múltiples actividades como los certámenes de Pintura, Fotografía, Literatura y Hostelería.

La actuación, que corrió a cargo del grupo de música y danza Sintagma Musicum,

tuvo lugar en los jardines de la bodega y desde un primer momento cautivó al público asistente, nada habituado a presenciar un original espectáculo que recoge las danzas y canciones de todas las cortes europeas de los siglos XV y XVI, interpretadas por bailarines con trajes de la época renacentista.

Por último, reseñar que después del concierto, todos los invitados pudieron disfrutar de un cóctel, en el que se brindó con Allozo Tinto Crianza, que es uno de los vinos más premiados internacionalmente de toda Castilla La-Mancha. Como prueba de ello están los últimos premios en Burdeos y Bruselas, donde obtuvo sendas medallas de oro, y como no, destacar también el meritorio resultado en el Certamen de Ljubiana, donde el citado vino ha conseguido ser el más valorado de nuestro país, por lo que se le podría considerar campeón de España de todos los participantes en el citado concurso.

Los asistentes también pudieron disfrutar del resto de productos de las bodegas, como los vinos de Merlot y Syrah, que recientemente también fueron premiados en el Concurso a la Calidad de Vinos Varietales de la D.O. La Mancha.

## La Cooperativa Manjavacas sigue mejorando sus instalaciones

Tanto el presidente como el secretario del Consejo Regulador "La Mancha", Gregorio Martín-Zarco y Alfonso Alonso, respectivamente, pudieron constatar en su reciente visita a la Cooperativa Ntra. Sra. de Majavacas de Mota del Cuervo (Cuenca), que ésta cuenta actualmente con unas de las instalaciones más amplias y avanzadas de la región.

Tras el traslado de sus instalaciones en 2005, los aproximadamente 1.000 socios con que cuenta la cooperativa presidida por D. Vicente Verdugo Palacios aprovecharon para incorporar toda la maquinaria de vanguardia en lo que a la elaboración



de vinos se refiere (equipamientos de acero inoxidable, filtros de vacío, estrujadoras de rodillos neumáticos, prensa de vacío, equipo de frío...).



Además, gracias a estas mejoras, tal y como indicó el gerente de la cooperativa, Antonio Cano-Ludeña Tirado, actualmente están en condiciones de elaborar, con excelentes resultados, prácticamente la totalidad de las variedades acogidas a la D.O. La Mancha. No en vano esta bodega fue una de las pioneras en la elaboración de vinos jóvenes dentro de la D.O. La Mancha y su marca Zagarrón se convirtió en una de las referencias nacionales de este tipo de vinos.

## Socuéllamos y la Cultura del Vino

La localidad ciudadrealeña de Socuéllamos sigue dando muestras de su decidido apoyo a la Cultura del Vino, organizando actos como el tradicional Concurso Nacional de Catadores, que viene celebrando la Cooperativa Cristo de la Vega desde hace 32 años, o la séptima edición de Manchavino.

En cuanto al Concurso Nacional de Cata, tuvo lugar el día 11 de agosto y en él participaron 30 catadores llegados desde diferentes puntos de España.

Tras siete pruebas; en las que debían ordenar cuatro muestras según el grado alcohólico, acidez total, tanino, o gas sulfuroso, o acertar la variedad de uva o su denominación de origen; obtuvo el primer premio, dotado con 600 euros, la socuellamina Dolores Mazuecos Cantero. Además, coincidiendo con dicho acto, López Carrasco fue distinguido por la Cooperativa Cristo de la Vega con el galardón "Una vida dedicada al vino".



Por lo que se refiere a Manchavino, que se celebra del 31 de agosto al 2 de septiembre, hay que comentar que el Consejo Regulador "La Mancha" contó este año con un stand propio en la Plaza del Vino,

que por unos días se convirtió en el punto de referencia del municipio y de sus fiestas, además de un lugar idóneo para disfrutar de algunos de los mejores vinos de la Denominación de Origen.

## La D.O. La Mancha patrocinará nuevamente el Festival de Cine "Vinos de Castilla-La Mancha"

El tercer Festival de Cine Europeo "Vinos de Castilla-La Mancha" contará nuevamente con la colaboración de la Denominación de Origen "La Mancha", que además de ser uno de los principales patrocinadores de este evento, el cual tendrá lugar en La Solana (Ciudad Real) entre los próximos días 16 y 22 de septiembre, también participará de manera directa en la organización de las catas comentadas dirigidas a los visitantes de un festival en el que, como en años anteriores, se proyectarán largometrajes, cortometrajes y documentales, muchos de los cuales tendrán al vino como tema principal.

Las películas que tomen parte en el concurso optarán a los premios "Hoja de la Vid", en los que distinguirán el premio del jurado y el premio especial del público, estando ambos divididos en tres categorías: largometraje, documental, cortometraje y cortometraje manchego.

El programa de actividades del III Festival de Cine Europeo Vinos de Castilla-La Mancha también seguirá contando con las actividades paralelas al Concurso habituales de las dos últimas ediciones (exposiciones, mesas redondas y charlas coloquio, ex-

posiciones, ciclo "cine en el recuerdo", taller de guión, jornadas de cine infantil en educación y valores y, por supuesto, las catas-concurso Vinos de Cine), además de alguna que otra sorpresa.



# Maridaje de platos y vinos, un arte en alza:

## (VII) Vinos propios y platos ajenos, todo un logro



**Joaquín Muñoz Coronel**

Academia de Gastronomía

Suele decirse con demasiada frecuencia, que los vinos y los platos pertenecientes a una misma zona geográfica están hechos los unos para los otros. Sin embargo, quien esto escribe tiene sus propias discrepancias al respecto, porque ha tenido buenas oportunidades de comprobar que, en más de una ocasión, esos vinos y platos –supuestamente hermanos- ni tan siquiera se conocen. Por el contrario, es también frecuente, sorprendente y agradable comprobar que lo que puede pasar por una simple coincidencia, tiene a veces una justificación más que razonable.

Viene todo esto a cuento cuando las calendas de Agosto se aplican con todo rigor también en la costa mediterránea. Por tierras de nuestra Mancha se rozan y aún superan los 40° C a la sombra, mientras que por las costas de Almería donde nos encontramos apenas se acarician los 32. Pero, claro, con esa tremenda humedad relativa, los 32 de la costa son aún más asfixiantes que los



40 secos del interior. Por el contrario, la brisa marina condiciona y acondiciona considerablemente el bienestar nocturno.

Pero ¿qué decir del apartado gastronómico al que hemos de referirnos? Pues bien, decíamos que a veces nos encontramos con sorpresas agradables, en cuanto al equilibrio y armonía de los componentes sólidos y líquidos de la colación que estamos tomando. Y éste es el caso

al que vamos a referirnos de inmediato.

Es buena pauta –y nosotros la aplicamos con regularidad- llevar de regalo algunas botellas de vino de La Mancha en nuestros viajes y vacaciones. Se consigue así un triple objetivo. En primer lugar, llevar algún recuerdo de nuestra tierra, es decir, “vender” La Mancha. Más aún: regalarla. En segundo lugar se trata de ser portadores de algo tan ancestral

y culturalmente tan importante como el vino. En último lugar, ejercemos una notable labor como propagandista de un producto tan indisolublemente unido a nuestra tierra. Y mucho más en tiempos como los actuales, en los que el vino necesita un fuerte empujón para mantener su equilibrio actual, sin retroceder ni un ápice en su consumo.

## BEBER BUEN VINO

Hace unos meses, durante la celebración de FENAVIN, y con motivo de la presentación de una cata comentada de platos y vinos, celebrada en el seno del proyecto "Mejor con vino", no teníamos pudor en reconocer que no hace muchos años apenas nos esforzábamos por elaborar vino de calidad en todo el país, cuando la tónica era la elaboración pronta y el pronto cobro de los graneles. Pues bien, cuando aprendimos y nos esforzamos por seguir las pautas de la calidad, nos faltaba otra asignatura por aprobar: la de la comercialización. Y cuando teníamos dos asignaturas aprobadas con nota de sobresaliente, nos asalta en el camino otro grave enemigo: la caída en picado del consumo, que si en el 2005 estaba rayando los 28 litros, en el 2006 ha vuelto a caer hasta poco más de los 22. ¡Así no hay quien juegue! O cambiamos el reglamento, o el juego será imposible dentro de unos poquísimos años.

Queda claro que hacer buen vino es necesario, y que venderlo es obligatorio. Lo malo es que con unas cifras de consumo como las actuales, venderlo realmente es casi imposible. Todos los palos van a la cresta. Desde Tráfico hasta Sanidad, pasando por unos gustos y aficiones extraños y perjudiciales en nuestra juventud que, prácticamente en su totalidad desconoce el placer y los beneficios –perdón, olvidaba que los términos positivos y de

alabanza no pueden aplicarse en este caso- de una copa de vino. Urge, por tanto, la adopción de una nueva estrategia en torno a lo que el vino es y significa en nuestra sociedad.

En este sentido, se hace necesario echar mano del vino casi como moneda de cambio. Que hace falta quedar bien con alguien... ¡pues una espléndida caja de vino de La Mancha! Que vamos a organizar un ágape para tal o cual celebración... ¡dispongamos nuestro vino de La Mancha! Que vamos de vacaciones... ¡pues no olvidemos sendas botellas de buen vino de La Mancha! Al borde de la piscina o del mar, tampoco existe mejor compañía, y cuando planifiquemos nuestro viaje ¡qué menos que reservar un lugar de privilegio para hacernos acompañar por aquellas botellas reservadas avariciosamente para ocasiones excepcionales...!

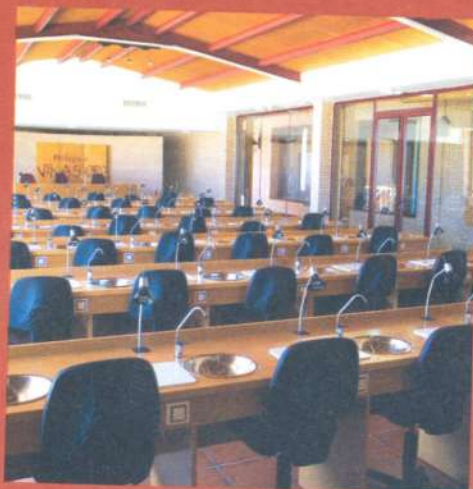
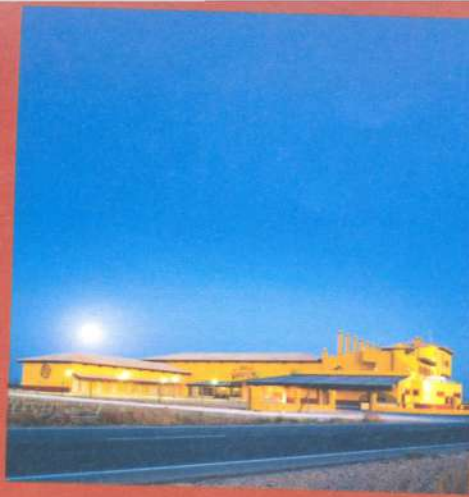
## ESPETONES Y VINO

Pero estábamos en la costa almeriense, y a ella queremos regresar. Aunque sólo sea para cantar las excelencias de los vinos que hemos traído para festejar con nuestros amigos. La imponente lonja de Garrucha ofrece todo lo imaginable: atún rojo, saltones, pulpos, musinas o marrajos, gamba roja, calamares, jibia, salmónete y quisquillas, rape, cigala, o gallopedro (antes de pescadores y hoy altamente cotizado, como pasa con el galán, pez de carne blanquísima, cada día más escaso, y cuya piel sabe a marisco). O estos pescados "pobres" como la caballa, pintarroja o pota negra. Pero también hay por aquí contundentes guisos y calderos marineros, pucheros del interior o las carnes del aromático cordero segureño, el tierno cabrito, o el tradicional cerdo (jamón de Serón), y verduras como la "Fritá de Sufí". Sin que podamos olvidarnos de un plato sencillo y natural, ba-

rato de coste, efectista de preparación y exquisito de resultado: el espetón. Que en Andalucía no es sino un conjunto de sardinas que se atraviesan con una caña para asarlas. Resulta un recurso escenográfico y gastronómico de primer orden, y por esa misma razón lo reproducimos en el presente trabajo.

Y al lado de todo esto, el vino de nuestra tierra, que por aquí ni hay tanto, ni tan exquisito. No olvidemos que el agua y los refrescos son para la sed, que es una necesidad fisiológica, pero no para el ejercicio altamente civilizado de beber sin sed, y de combinar tapas y vinos en compañía de alegres camaradas de barra. En este sentido, la tapa, ese "arte breve de la cocina española" que cada día embelesa más a los turistas de otras nacionalidades que nos visitan, también en la costa cuenta con ejemplos notables, que, por cierto, encuentran en los vinos de La Mancha la ayuda más incondicional. Que es toda una suerte contar con la cantidad, calidad y variedad de vinos que tenemos en la tierra de Don Quijote. Excelentes blancos, frescos y afrutados, para las tapas más naturales y las más sofisticadas, incluyendo los pescados más típicos; tintos jóvenes y de recia crianza para platos mucho más contundentes; vinos licorosos casi de pecado para postre, y espumosos de premio para redondear la cena o el almuerzo...

En estos días de pseudovacaciones, no nos hemos olvidado de llevar con nosotros algunas de las mejores botellas de vino de La Mancha. Pero la mejor satisfacción que nos ha brindado tan elemental precaución, es que tampoco en la zona que hemos visitado podrán olvidar fácilmente los vinos cuya degustación les hemos posibilitado. De modo que ya lo saben: regalen vino también en vacaciones. Es como regalar felicidad. Pueden creerme.

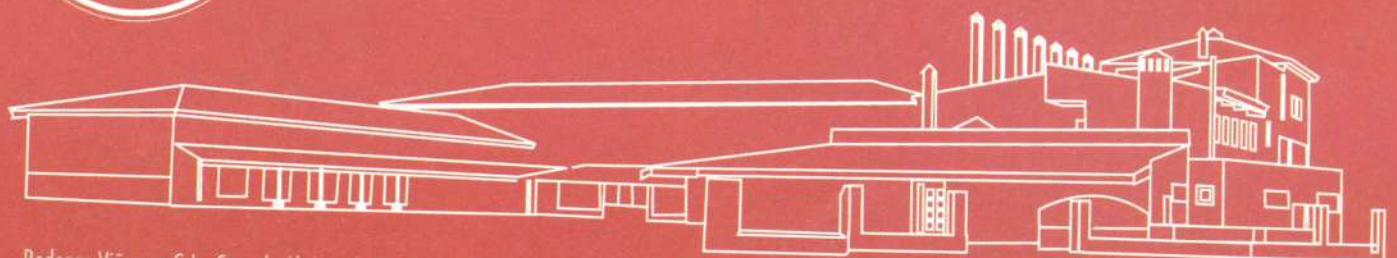


Descubrir, compartir, desconectar, aprender, degustar, sentir...



Bodegas  
**VIÑASORO**<sup>SL</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-vinosoro.com](http://www.bodegas-vinosoro.com)



# Cace seguro pesque lo que pesque



**Seguro del Cazador Rural** *Caza*

