

Consejo abierto

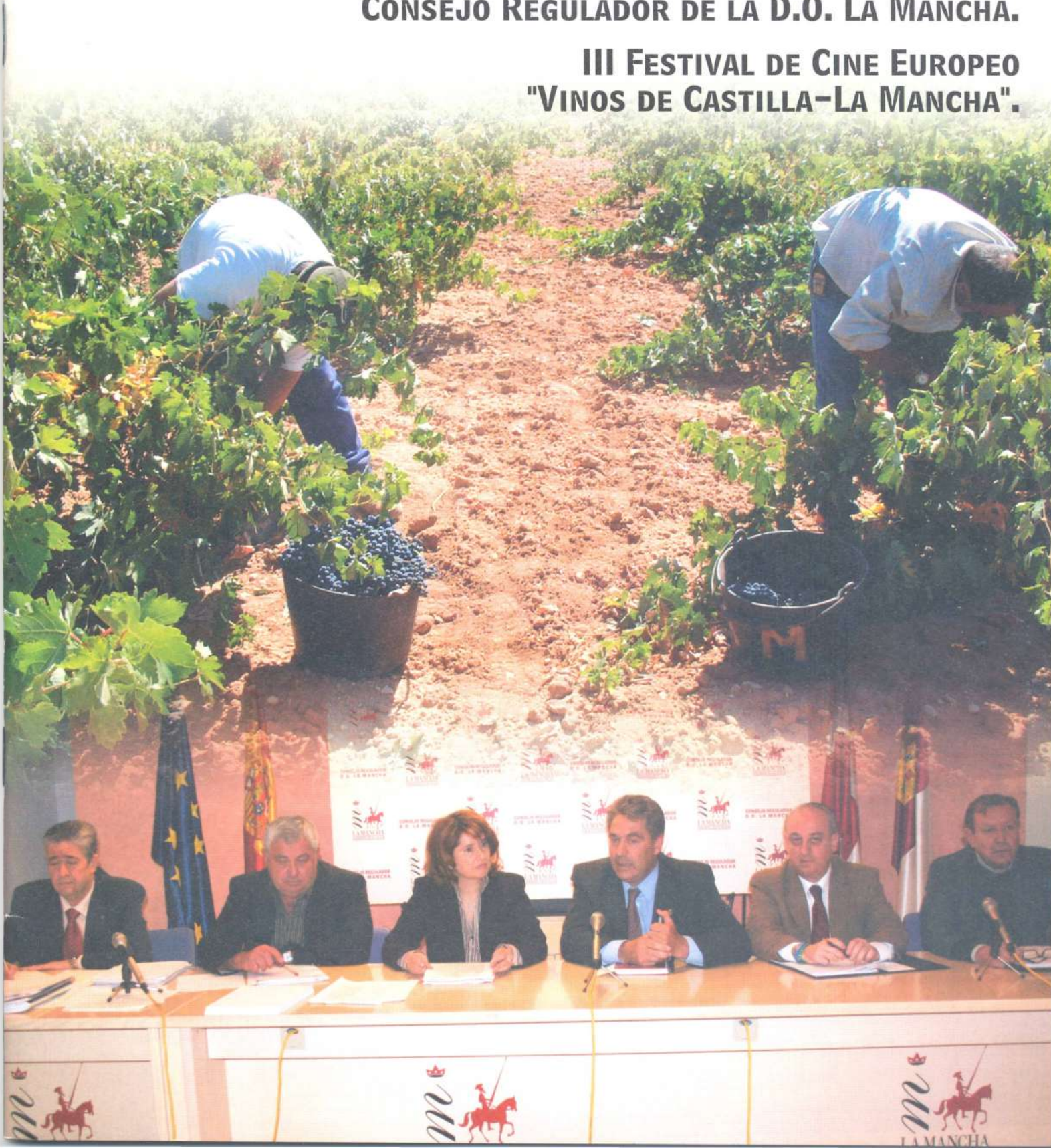
Revista del C.R. "La Mancha" nº 60, noviembre de 2007



VENDIMIA 2007.

**RECONOCIMIENTO DE LA INTERPROFESIÓN DEL
CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. LA MANCHA.**

**III FESTIVAL DE CINE EUROPEO
"VINOS DE CASTILLA-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 • e-mail: orcajada@adhesivos-orcajada.es
30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia)

Gruart La Mancha, S.A.



C/ Bota, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)
Telf. 926 32 49 50 · www.gruartlamancha.com
Fax 926 31 15 15 · gruartmancha@interbook.net



JOYAS PARA EL VINO

"ÚNICA EMPRESA EN CASTILLA LA MANCHA QUE,
SIENDO FABRICANTE DE SUS TAPONES DE CORCHO,
GARANTIZA LA TRAZABILIDAD DE LOS MISMOS,
DESDE EL CAMPO A LA BODEGA."

Noticias Breves	4
Vendimia 2007	6
La Vendimia nocturna	7
Marketing Innovador pensando en el cliente	9
Entrevista José Cavero	11
Nuestros vinos novedades	12
Colaboración UCLM Ángela Triguero Cano	14
Festival de cine	18
Presentación en Madrid Vinos jóvenes de La Mancha	21
Interprofesión de Vinos Reconocimiento oficial	22
Noticia de bodegas	24
Colaboración Joaquín Muñoz Coronel	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

Depósito Legal

CU-224-1997

Los primeros pasos de la nueva Interprofesión del Vino de Calidad de La Mancha

El pasado día 1 de noviembre entró en vigor el reconocimiento oficial por parte de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha de la Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha.

Ha sido un camino largo, pero finalmente ha llegado a buen puerto gracias al acuerdo de todas las organizaciones agrarias e industriales del sector (UCAMAN, UPA, COAG, ASAJA, ASEVICAMAN y FEVIN).

Pero más que un fin, esto es el principio de un nuevo e ilusionante proyecto que nace con el objetivo de potenciar todavía más la calidad y la imagen de los vinos acogidos a la D.O. La Mancha.

La promoción probablemente sea uno de los pilares básicos de la nueva OCM del vino y en una región como La Mancha, la apuesta debe ser muy fuerte, porque aunque nuestros vinos con Denominación de Origen han tenido una línea de crecimiento continua en los últimos años, todavía sigue habiendo un desfase importante entre lo que se produce en nuestras bodegas y lo que éstas son capaces de comercializar, sobre todo por el inmenso volumen que siguen ocupando los vinos de mesa.

La Interprofesión debe ser un lugar de encuentro y un canal que obtenga recursos dirigidos a mejorar las ventas de vinos de las bodegas manchegas, pero para ello también es necesario contar con el inestimable apoyo y colaboración de la Consejería de Agricultura, del IVICAM y de la Fundación de Vinos de Castilla-La Mancha, con la que, dicho sea de paso, sería bueno que la nueva Interprofesión coordinase de forma eficaz las actuaciones más importantes de promoción para lograr rentabilizarlas lo máximo posible, persiguiendo siempre la mayor repercusión en todas las acciones de difusión de los vinos de la región, entre los que los de la D.O. La Mancha están en clara progresión.

Por último, haciéndonos eco de las palabras de la Consejera de Agricultura en un foro reciente sobre la OCM del Vino, desde la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" también abogamos de forma clara y rotunda porque se sienten las bases de una futura Interprofesión de los Vinos de Calidad de Castilla-La Mancha, a sabiendas de que esta supondría un nuevo canal para la captación de recursos por parte de las administraciones regional, nacional y europea.

La Consejera luchará porque la OCM no perjudique a los viticultores

El pasado día 24 de octubre tuvo lugar el I Encuentro Temático Global Encuentros 2007, que bajo el título "Agricultura y desarrollo rural: razones para una reforma de la Organización Común del Mercado del Vino", ofreció una ponencia de la Consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez, que basó su charla en la defensa del viticultor de cara a las negociaciones de la nueva OCM, en la que nuestra comunidad también debe conseguir proteger los otros dos pilares necesarios para la vitivinicultura castellanomanchega, como es la apuesta por la diversificación de producciones (vinos de calidad, vinos de mesa, mostos y destilados) y la promoción, apartado donde los vinos de calidad, entre los que destacan los de las Denominaciones de Origen como "La Mancha", juegan un papel fundamental.



En dichos encuentros también participaron el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, la vicepresidenta y consejera delegada del Grupo Rayet, Araceli Muñoz; y el director de negocio agrario de La Caixa para la Zona Centro, Ángel Abel de Coca Gómez.

La Asociación de Hostelería de Rota visitó el Consejo Regulador Denominación Origen "La Mancha"

En la mañana del día 23 de octubre, un grupo de 54 miembros de la Asociación de Hostelería de Rota visitó la sede del Consejo Regulador "La Mancha" en Alcázar de San Juan, donde fueron recibidos por el presidente y el secretario de la citada institución, Gregorio Martín-Zarco y Alfonso Alonso, respectivamente.



Posteriormente, los restauradores andaluces hicieron un recorrido por la sede del Consejo y el Museo del Vino que allí se encuentra, recibiendo detallada información sobre la Denominación de Origen "La Mancha", incluyendo el sistema de control de los vinos, su organización administrativa y las actividades promocionales que ha venido realizando en los últimos años.

Posteriormente, los maîtres roteños también participaron en una cata comentada de los diferentes tipos de vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que fue presentada por el responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador, José Luis Barco Lizano.

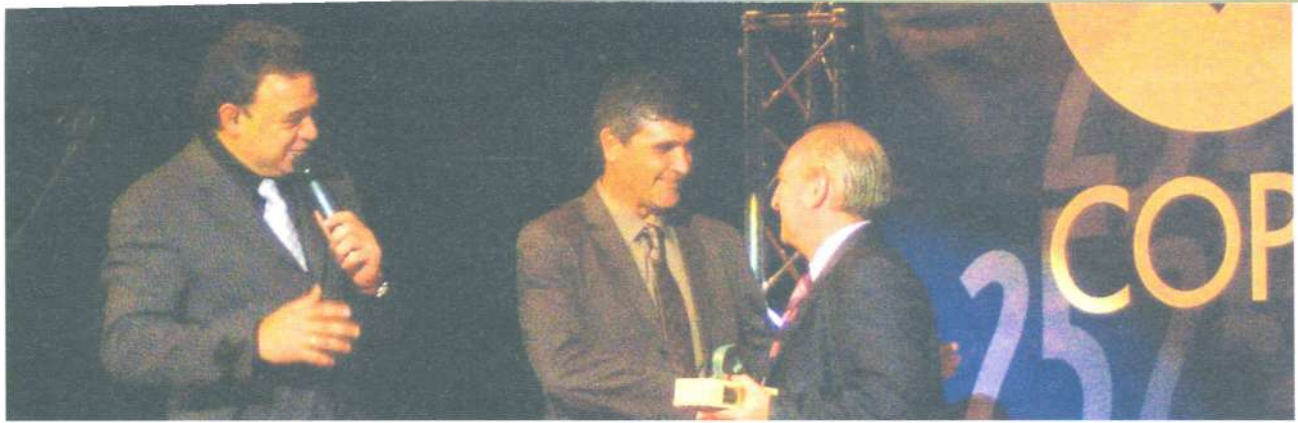
Éste les informó sobre las peculiaridades más significativas de los vinos de nuestra región, como las variedades acogidas a la Denominación de Origen, las diferentes técnicas de elaboración de los vinos, etc.

Tampoco se pasó por alto la impresionante reestructuración varietal que se ha llevado a cabo en el viñedo manchego y que interesó particularmente a los visitantes, los cuales pudieron valorar mejor el verdadero potencial de los vinos de la D.O. LA MANCHA con respecto a otras zonas de producción, tanto de España como de

otros países.

Tras la cata y la visita, Juan Caballero, presidente de la Asociación de Hosteleros de Rota, hizo entrega de sendas placas conmemorativas al presidente y al secretario del Consejo Regulador por la colaboración de esta institución en la exposición de etiquetas de vino de todas las bodegas inscritas que tuvo lugar en la ciudad gaditana el pasado año.

Por último, debemos señalar que el Consejo Regulador "LA MANCHA" colabora habitualmente con múltiples asociaciones entre cuyos fines esté el difundir entre la hostelería y la restauración las virtudes de los vinos, en general, y manchegos, en particular. Además, hay que tener en cuenta que Andalucía es una de las regiones en las que mayor difusión tienen los vinos de la D.O. dentro de nuestro país, junto con Madrid y la Comunidad Valenciana.



El Consejo Regulador "La Mancha" sigue colaborando con el deporte

El pasado lunes, día 27 de septiembre, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" participó en el 25 aniversario del programa "Tiempo de Juego" de la Cadena COPE, un evento que congregó a más de un millar de personas del mundo del deporte, la comunicación y la política.

Por parte del Consejo Regulador "La Mancha", acudieron el vicepresidente de la recién creada Interprofesión, Miguel Ángel Valentín Díaz, y el portavoz de la comisión de Marketing, Bienvenido Muñoz Crespo. De hecho, Valentín fue el encargado de otorgar el premio al mejor entrenador de la temporada 2006/2007, que recayó en Juande Ramos, brillante entrenador del Sevilla y tam-



bién manchego, puesto que es natural de Pedro Muñoz (Ciudad Real).

Otros de los galardonados fueron Miguel Indurain (mejor deportista de estos 25 años), Arancha Sánchez Vicario (mejor deportista femenina), Rafael Nadal, Raúl, Dani Pedrosa, Schuster, Casillas, Alves, F.C. Sevilla, etc.

No podemos pasar por alto que los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" han patrocinado el programa deportivo "El Tirachinas" durante los últimos años, una acción que se engloba dentro de la intención del Consejo Regulador de estar cerca del mundo del deporte y que ha tenido una importante repercusión pública.

Manchavino constituyó el eje central del día de la provincia



La séptima edición de Manchavino, que se celebró del 31 de agosto al 2 de septiembre, volvió a contar con la presencia del Consejo Regulador "La Mancha", que 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 afluencia de público fue mayor incluso que en ediciones anteriores, ya que en esta ocasión también se celebró el día de la provincia en Socuéllamos el día 1 de septiembre, un acto que contó con la presencia del presidente de la región, José María Barreda, que también visitó la Plaza del Vino y tuvo oportunidad de constatar la gran calidad de los productos ofrecidos por las

10 bodegas participantes, la mayor parte de ellas acogidas a la D.O. La Mancha:

- Bodegas Loreto
- Coop. Cristo de la Vega
- Vinos y Bodegas, S.A.
- Finca Los Nevados (Agrocrip, S.L.)
- Bodegas Hermanos Delgado
- Bodegas Lahoz
- Bodegas Altizia
- Bodegas Campos Reales (El Provencio)
- Bodegas Jacinto Jaramillo (Torralba de Calatrava)
- Coop. San Isidro (Pedro Muñoz)

Una exposición sobre la historia del envase del vino; el concierto del grupo celta Lume; el XXVII Festival Folclórico de la Vendimia; el Concurso Nacional de Catadores, y los concursos de racimos de uva, de pisada de uva, o el primer desfile-concurso de tractores completaron un fin de semana repleto de actividades.

Por su parte, el alcalde de Socuéllamos, Sebastián García, insistió en que esta festividad significa para su pueblo un escaparate del municipio y de sus vinos.

La vendimia en La Mancha se caracterizó por la excelente calidad y una menor producción



Pocos días después del final una de las campañas de vendimia más atípicas de los últimos años en la Zona de Producción La Mancha, la valoración de la cosecha de este año indica que ha habido una altísima calidad, tanto en las uvas blancas como en las tintas, así como un acusado descenso de producción, que aunque no se podrá saber con exactitud hasta que las bodegas y cooperativas no presenten sus declaraciones de cosecha, puede oscilar entre el 15 y el 20 % según nos muestran los datos recogidos en un muestreo de bodegas acogidas a la Denominación de Origen en las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

La graduación media de la uva blanca ha sido casi un grado superior al año pasado, situándose

en 2007 entre los 11,5° y 12° Baumé. También ha sido muy buena la graduación media de los tintos, que ha oscilado entre 13° o 13,5° Baumé, si bien en este caso la variación con la pasada campaña ha sido menor.

En definitiva, el retraso a la hora de recolectar el fruto ha propiciado una maduración lenta, pero adecuada. Además, los secanos tampoco han sufrido la habitual sequía que casi cada verano viven las tierras manchegas. Por todo ello, la cepa ha dispuesto del tiempo y el agua necesarios para producir uvas con una correcta concentración de azúcares y aromas. Es más, a diferencia de otras campañas, la cepa ha mantenido su vegetación verde a lo largo de toda la vendimia, por lo que el retraso no ha tenido consecuencias negativas.

De hecho, las primeras pruebas de elaboración están ofreciendo un resultado fantástico que hace presumir que la campaña de este año pueda obtener la calificación de excelente, lo que puede suponer un impulso aun mayor para la comercialización de los vinos de la D.O. La Mancha.

En cuanto a la cantidad, las oscilaciones son muy importantes dependiendo de las zonas, puesto que hay lugares donde las tormentas de granizo del pasado mes de mayo causaron mermas cercanas al 70 % en lugares como Villarrubia de los Ojos, mientras que otros han estado en cantidades similares al año anterior. No obstante, a los daños del granizo habría que sumarle los del Mildiu, que fue tan dañino o más, puesto que en algunos lugares como Quintanar de la Orden fue la principal causa de que la cosecha se redujese por encima del 50 %, aunque al menos no perjudicó la calidad, más bien al contrario, puesto que se redujo en carga de la cepa.

En el caso de las uvas tintas y de la mayoría de variedades blancas acogidas (Verdejo, Macabeo, Sauvignon Blanc, Moscatel de grano menudo y Chardonnay) el descenso fue menor que en el de la uva Airén, la mayoritaria en la Zona de Producción "La Mancha", puesto que no podemos pasar por alto que todavía hay nuevas plantaciones de las llamadas variedades mejorantes, fundamentalmente tintas, que siguen entrando en producción cada año, o bien que la están aumentando.



A tenor de lo expuesto, queda claro que el 2007 ha sido un año atípico vitícolamente hablando, puesto que por un lado ha habido una gran diferencia entre la fecha de inicio de la campaña según las diferentes zonas, pese a que el retraso ha sido una constante, y por otro, las oscilaciones entre los términos municipales fueron, a veces, muy altas, incluso tratándose de pueblos vecinos, lo que ha provocado que no sea fácil delimitar el porcentaje exacto de descenso de cosecha, aunque lo que sí es cierto es que a medida que ha ido avanzando la vendimia, las estimaciones de bajada han ido aumentando algo sobre las previsiones iniciales, que ya hablaban de descensos.



• **COOP. CRISTO DE LA VEGA
DE SOCUELLAMOS (CIUDAD REAL)**

Cantidad: Blanco: descenso aproximado del 30 %
Tinto: descenso aproximado del 12 %

Calidad: Blanco (Airén): media aproximada de 12° Baumé.
Tinto (Cencibel): media superior a 13° Baumé.

• **COOP. LA PAZ DE CORRAL DE ALMAGUER (TOLEDO)**

Cantidad: Blanco: cosecha similar al 2006.
Tinto: cosecha algo superior a 2006 por la entrada en producción de nuevas parcelas.

Calidad: Blanco: media de 10,20° Baumé.
Tinto: media de 13°. Maduración lenta y buena intensidad de color.

• **COOP. NTRA. SRA. DE LA PIEDAD
DE QUINTANAR DE LA ORDEN**

Cantidad: Blanco: 50-60% menos que en 2006.
Tinto: 60-70 % menos que en 2006.

Calidad: Blanco: media de 11,70° Baumé (poca producción y bien madurada)
Tinto: media de 13,5° Baumé (poca producción y bien madurada)

• **COOP. NTRA. SRA. DE RUS DE SAN CLEMENTE (CUENCA)**

Cantidad: Blanco: similar al 2006.
Tinto: descenso superior al 5%

Calidad: Blanco: media de 12° Baumé
Tinto: media de 13,5° en la Cencibel y de 12,5° Baumé en la Moravia.

• **COOP. S. NIÑO DE LA BOLA DE LAS MESAS (CUENCA)**

Cantidad: Blanco: 15 o 20% menos que en 2006.
Tinto: 10 % menos

Calidad: Blanco (Airén): media de 12,20 Baumé
Tinto: media de 13° Baumé.

• **COOP. EL PROGRESO
DE VILLARRUBIA DE LOS OJOS (CIUDAD REAL)**

Cantidad: Blanco: 60 % menos
Tinto: 50 % menos

Calidad: Blanco: próximo a 12° Baumé.
Tinto: próximo a 13° Baumé.

• **COOP. LA REMEDIADORA DE LA RODA (ALBACETE)**

Cantidad: Blanco: descenso del 25-30%
Tinto: similar al 2006 o incluso superior.

Calidad: Blanco: aproximadamente 11° Baumé
Tinto: aproximadamente 12,5° Baumé

• **INDUSTRIAS VINÍCOLAS "LOS CANDEALES"
DE DAIMIEL (CIUDAD REAL)**

Cantidad: Blanco: 25 % de descenso
Tinto: similar al 2006 debido a la entrada en producción de nuevas producciones, ya que en las mismas parcelas hay descenso.

Calidad: Blanco: media de 11,01° Baumé.
Tinto: media de 12,5° Baumé.

• **VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO
DE VILLARROBLEDO (ALBACETE)**

Cantidad: Blanco: descenso aproximado del 35 %
Tinto: descenso superior al 30%

Calidad: Blanco: media alta, aproximadamente de 12,30° Baumé.
Tinto: rondando los 13° Baumé.

• **VIRGEN DE LAS VIÑAS DE TOMELLOSO (CIUDAD REAL)**

Cantidad: Blanco: descenso de entre el 25 y el 30 %
Tinto: descenso superior al 20%.

Calidad: Blanco: media de 11,80° Baumé
Tinto: media de 12,89° Baumé.

La vendimia nocturna

La vendimia nocturna, que hace tan sólo unos años sonaba a extravagancia en una región como La Mancha, se va extendiendo cada vez más en las bodegas acogidas a la Denominación de Origen.

Buen ejemplo de ello es Vihucas, una bodega familiar de Villacañas (Toledo) que el pasado día 13 de septiembre invitó a la prensa a que visitara las labores de vendimia, que ellos inician a la una de la madrugada y concluyen a las 9 de la mañana durante toda la campaña con el propósito de llevar las uvas a la bodega guardando todas las características organolépticas y consiguiendo además un ahorro en las frigorías utilizadas durante la fermentación con control de temperaturas.



Si a esto sumamos que se hace la vendimia en cajas para evitar la rotura de racimos en la medida de

lo posible, la calidad de la materia prima está más que asegurada, lo cual es la mejor garantía para po-

der producir buenos vinos como los que actualmente se elaboran en muchas bodegas de la D.O. La Mancha.

De hecho, sin ser tan drásticos como en el caso de Vihucas, cada vez son más las empresas particulares y cooperativas que abrevian el espacio de tiempo que hay desde que corta la uva hasta que se inician los trabajos de molturación en bodega, vendimiando sólo desde la madrugada hasta el mediodía o en cajas, o bien acercando el espacio físico entre la finca y la bodega. En definitiva, la concienciación por la obtención de vinos de calidad cada vez es mayor entre los viticultores, lo que sumado a las excepcionales características climatológicas manchegas, que evitan en gran medida la aparición de enfermedades criptogámicas, garantiza que los vinos acogidos a la D.O. La Mancha sigan mejorando año a año.

Marketing Innovador

La innovación pensando en el cliente



Bertol Gorospe
Director Eurogap Madrid

EUROGAP

MARKETING ESTRATEGICO Y OPERATIVO

Nuestra labor como profesionales, de este u otro sector, es hacer que nuestra empresa sea rentable. Sin embargo la competencia es cada vez más dura y cada vez es más difícil establecer barreras de entrada a la competencia, por lo tanto jugamos en un terreno cada vez más complicado.

Centramos en ofrecer algo de valor añadido, una marca, algo diferente, llega a resultar a veces casi imposible. Recordemos que ocurre en nuestro sector vinícola: 62 Denominaciones, cerca de 5000 bodegas y unas 15000 marcas...

Es entonces cuando los mercados y sectores caen en crisis que les lleva a la competencia pura y dura en Precio.

Es hora de inventar nuevos escenarios. Sin competencia. Poco concurridos. Es hora del Marketing Innovador.

Para aquellos más leídos, hoy están "de moda" varias tendencias

en torno al Marketing. Todas ellas (Marketing Lateral, Océanos Azules o la Teoría del GAP de Eurogap) buscan lo mismo: CREAR UN MERCADO DIFERENTE POCO COMPETIDO DONDE EL PRECIO NO SEA UNA VARIABLE DECISIVA.

Nos acostumbramos como clientes a los nuevos escenarios a una velocidad increíble, pongamos algunos ejemplos de los últimos años con creación de nuevas categorías de productos o mercados.

- Cerveza sin alcohol
- Barritas de cereales
- Motos de agua

Estos ejemplos ilustran casos de Marketing Innovador que partiendo de un negocio ya existente deriva en otro en el que la competencia y el factor precio durante un tiempo no es tan decisivo. ¿Podemos hacer esto en nuestro sector? ¿Esta todo inventado en el mundo del vino? Veamos como avanzar en este proceso.

Como todos sabemos el Marketing analiza las necesidades de nuestro público consumidor y las satisface vía productos y servicios.

El Marketing Tradicional va de lo global a lo concreto mediante un proceso de pensamiento secuencial lógico, descartando diferentes alternativas de necesidades no satisfechas.

Frente a este el Marketing Innovador sigue los caminos no explorados, tratando de mirar cosas



que de entrada son totalmente divergentes. Va de lo concreto a lo global siguiendo un proceso abierto y creativo.

Este Marketing Innovador hace gala del dicho aquel que dice "No esperes resultados diferentes haciendo siempre lo mismo" por eso como Método es bastante más rupturista y creativo. También es cierto que, por otro lado y a pesar de que la creación de escenarios no competidos no es nada fácil, si puede proporcionar ideas de negocio totalmente revolucionarias.

PROCESO DE MARKETING INNOVADOR

El Marketing Innovador aplicado a productos/servicios genera resultados innovadores que proponen necesidades actualmente sin cubrir, creando en muchos casos nuevas categorías de producto.

Los pasos a seguir son:

1) Elegir un foco

El Foco para trabajar puede estar

centrado en Producto, Precio, Canales de Distribución o Comunicación.

Ilustrémoslo con un ejemplo que recientemente ha salido al mercado centrándonos en la variable Producto.

Marca: ONE FOR ONE.

FOCO: Bebida vino en botella.

2) Desplazamiento lateral: GAP

El fundamento es generar un vacío y para ello tenemos que interrumpir el pensamiento lógico, buscar algo que parece a primera vista difícil e incluso imposible.

GAP: Hueco no ocupado por la competencia: Rentabilidad DESPLAZAMIENTO: Vinos de diferentes variedades para tomar a la vez. Vemos como el desplazamiento o ruptura consiste en crear el "vacío" o la "provocación" ¿Quién podía tomar antes varios variedades a la vez? (Sin tomarse más de 1 litro y medio de vino, claro...)

3) Conectar el GAP

Es la parte donde debemos efectuar el ejercicio creativo y conectar

el vacío generado con el GAP de mercado:

Nuevo producto, misma utilidad. Nueva subcategoría. Vinos en formato de 20 cl de monovarietales con una escogida presentación y estuches variados.

La lógica de la creatividad consiste en tomar un elemento, desplazarlo lateralmente y conectar el vacío o GAP que se ha creado.

El ejemplo corresponde a un nuevo concepto de vino introducido recientemente, que además ha sido galardonado con varios premios en el Concurso e Presentaciones de Vinos. El producto es el mismo; vino, el concepto de venta es diferente, el éxito lo dará o no el mercado y el modelo de comercialización escogido. Lo que si aplaudimos es la innovación y la idea de esta bodega.

¿Seguimos pensando que en el vino está todo inventado?

¡Buenas ventas!



El Vino

José Cavero

¿Le gusta el vino? Y, en caso afirmativo ¿Qué es lo que más te atrae del vino?

- Me gusta el vino, aunque decirlo de esa forma pueda resultar escandaloso y políticamente "no correcto". Pero poco a poco he ido conociendo un poco sabores y matices en distintos tipos de vinos, y degustándolos. Me atraen esos matices, gustos, colores, variedades. Y me llama la atención la extraordinaria mejoría que se ha producido en los últimos quince o veinte años en muchísimos vinos que hasta entonces resultaban escasamente aceptables.

¿Prefiere el blanco o el tinto? ¿Alguna variedad en particular?

- Un blanco frío puede resultar magnífico, pero también un buen tinto. Depende del momento, de la ocasión, de los acompañantes. Pero cada vez discrimino menos, sabedor de que, ahora mismo, hay blancos y tintos extraordinarios.

En el caso de los tintos ¿Qué prefiere, los vinos jóvenes o los que ha tenido crianza?

- En tintos me inclino por los viejos, porque tienen ya poco que descubrir. Están muy hechos, muy elaborados y muy comprobada su calidad. En cuando a los nuevos, sucede todo eso: que se descubren matices y sabores, y que cada vez tienen mejor elaboración.

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

- Que lo pruebe, claro. Que trate de degustarlo en el paladar, que intente asumir unos sabores nuevos pero formidables, hechos con viñas viejas o nuevas, y con procedimientos tan viejos como Noé...



Pepe Cavero (nacido en S. Justo de la Vega (León) en 1947. Ha sido director de informativos en TVE, director de informativos en Antena3, Jefe de Prensa de Fernández Ordóñez. Ha dirigido numerosas revistas como *Interviú* y *Época*. Ha sido Jefe de Prensa de Iberia y es colaborador habitual de prensa nacional. Dirige los *Desayunos de Radio Intereconomía*, *Promotores y Constructores de España*, *Todopyme* y es colaborador habitual de *Europa Press*.

¿Qué particularidad destacaría de los vinos de la D.O. La Mancha?

- Creo que tienen tal variedad que resulta difícil englobarlos en peculiaridades comunes o en características compartidas. Del tinto y del blanco manchegos se puede decir todo: que han registrados unas mejoras extraordinarias en los últimos veinte años, y que posiblemente no han terminado de mejorar. Y creo que merecen especial atención los viejos jóvenes, tanto blancos como tintos, a los que se vienen dedicando nuevas generaciones de expertos, conocedores y "sabios" del vino y sus propiedades.

¿Qué crítica le haría al marketing de los vinos españoles, en general y manchegos, en particular?

- Posiblemente no hayan tenido aún la capacidad para llegar a muchos paladares, a pesar de los claros esfuerzos que vienen haciendo en los últimos años. Pero "la conversión" tiene que hacerse de uno en uno... Y eso es muy laborioso, aunque finalmente dará sus buenos frutos de reconocimiento.

¿Considera que el enoturismo puede ser un instrumento útil para potenciar el consumo de vino en regiones como La Mancha o que es más bien al revés, es decir, que el vino se puede utilizar como pretexto para realizar para promocionar rutas turísticas?

- Me parece una solución formidable para muchos profesionales, de la información, del empresario, dispuestos a comprobar las mejoras que se vienen produciendo y cómo se elabora el vino, cuántas personas se dedican a este oficio, cuál es el tratamiento de las vides y de las novísimas cubas y bodegas...

Nueva Presentación

ORQUESTAL

Bodegas y Viñedos de la Casa del Valle, S.A.
Ctra. Añover-Yepes, Km. 47,7
45313 Yepes (Toledo)
Teléfono: 925 155 533
Fax: 925 147 019
casadelvalle@bodegasolarra.es

Tempranillo 2004

Fase visual: limpio, brillante, de capa alta con reflejos amarotados.
Fase olfativa: intensidad alta y persistente.
Fase gustativa: suave, amplio y jugoso.



Nueva Presentación

ZAGARRÓN

Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas
Camino del Campo, s/n
16630 Mota del Cuervo (Cuenca)
Tel: 967 180 025
Fax: 967 181 120
info@zagarron.net
www.zagarron.net

Brut

Fase visual: amarillo paja, muy limpio y transparente, con burbujas finas y rectas.
Fase olfativa: limpio y aromático.
Fase gustativa: seco, agradable y largo de expresión.



Nueva Presentación

OJOS DEL GUADIANA

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

Gran Reserva 2001

Fase visual: rubí granate, limpio y transparente.
Fase olfativa: muy amplio, excelente combinación de matices (hierbas secas, cueros y especias).
Fase gustativa: amplio, limpio al paladar y largo en el postgusto.



Nueva Presentación

MARQUÉS DE CASTILLA

Coop. Cristo de la Vega
C/ General Poded, 6
13630 Socuellamos (Ciudad Real)
Tel: 926 530 388
Fax: 926 530 024
direccion@bodegascrisve.es
www.bodegascrisve.es

Crianza Tempranillo 2003

Fase visual: limpio, brillante, de capa media alta, de color rojo con reflejos ocreos.
Fase olfativa: aromas potentes de vainillas y limpios.
Fase gustativa: suave y carnoso, postgusto largo y carnoso.



Nueva Presentación

CASA ANTONIO

Bodegas Yuntero
Polígono Industrial, s/n
13200 Manzanares (Ciudad Real)
Tel: 926 610 309
Fax: 926 610 516
yuntero@yuntero.com
www.yuntero.com

Tempranillo ecológico 2006

Fase visual: de color rubí, muy limpio y brillante.
Fase olfativa: primarios, a frutas rojas, muy intenso.
Fase gustativa: limpio, seco y carnoso, fácil de beber.



Nueva Presentación

CASA DE LA DEHESA

Bodegas Naranjo, S.L.
C/ Felipe II, 5
13150 Carrión de Calatrava (Ciudad Real)
Tel: 926 814 155/815 334 - Fax: 926 153 335
info@bodegasnaranjo.com • www.bodegasnaranjo.com

Crianza Tempranillo 2004

Fase visual: de color intenso, capa alta, tonos rubí - cereza con ligeros tonos teja.
Fase olfativa: aroma complejo de frutos maduros, especias, vainilla...
Fase gustativa: en boca la explosión de sabores envuelve y sorprende; taninos dulces propios de un gran uva y una gran madera perfectamente ensamblados.



Nueva Presentación

BESANA REAL

Vinos Colomán S.A.T.
Goya, 17
13620 Pedro Muñoz
(Ciudad Real)
Tel: 926 58 64 10
Fax: 926 58 66 56
coloman@satcoloman.com
www.satcoloman.com



Merlot-Syrah

Fase visual: rojo picota, brillante y atractivo.
Fase olfativa: agradables aromas de frutas maduras, con notas especiadas de vainilla y compota de frutas.
Fase gustativa: suave, ligeramente tánico y equilibrada acidez, a la par que persistente.

Nueva Presentación

TOMILLAR

Coop. Virgen de las Viñas
Ctra. Argamasilla de Alba, s/n
13700 Tomelloso (Ciudad Real)
Tel: 926 510 865
Fax: 926 512 130
atencion.cliente@vinostomillar.com
www.vinostomillar.com



Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2000

Fase visual: limpio y brillante de color rojo cereza.
Fase olfativa: intensos con una buena madera en su crianza.
Fase gustativa: seco, de cuerpo medio alto con un buen paso de boca donde destaca la buena madera.

Nueva Presentación

FINCA LOS AZARES

Bodegas Ayuso, S.L.
Miguel Caro, 6
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 140 458
Fax: 967 144 925
comercial@bodegasayuso.es
www.bodegasayuso.es



Sauvignon Blanc 2006

Fase visual: amarillo limón, muy limpio y brillante.
Fase olfativa: intensos propios de la variedad de que proviene.
Fase gustativa: equilibrado, fresco, ligero, buen paso de boca y destaca su frescura en el postgusto.

Nueva Presentación

REINO DE DON QUIJOTE

Bodegas Jacinto Jaramillo e Hijos, S.L.
C/ Calvario, 31
13160 Torralba de Calatrava
Tel: 926 811 332
Fax: 926 811 340
bodegasjaramillo@vegazacatena.com
www.vegazacatena.com



Airen 2006

Fase visual: amarillo pálido, limpio y brillante.
Fase olfativa: intensos y frutales.
Fase gustativa: equilibrado, seco y buen paso de boca.

Nueva Presentación

ALTOVELA

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



Tempranillo 2006

Fase visual: rojo cereza, muy limpio y brillante.
Fase olfativa: aromas finos y potentes, propios de su variedad.
Fase gustativa: gran equilibrio en boca. Suave, sabroso y con largo posgusto.

Nueva Presentación

REZUELO

Galán de Membrilla - Bodegas Rezuelo
San Miguel, 36
13230 Membrilla (Ciudad Real)
Tel: 926 637 475
Fax: 926 636 616
rezuelo@castillalamanca.es



Verdejo 2006

Fase visual: amarillo verdoso, limpio y brillante.
Fase olfativa: limpio y frutales.
Fase gustativa: sabroso, fresco y equilibrado.



Ángela Triguero Cano

Área de Economía Española e Internacional
Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de Albacete
UCLM

Situación actual y perspectiva Castilla-La Mancha ante la reforma

El viñedo y el vino en la Unión Europea ocupan un lugar hegemónico en el mercado mundial del vino. El 45% de la superficie vitícola mundial, el 65% de la producción, el 57% del consumo y el 70% de las exportaciones tienen lugar en la Unión Europea. Esta circunstancia hace que la propuesta de reforma de la Organización Común del Mercado Vitivinícola (OCM) se convierta en una cuestión de vital importancia desde el punto de vista económico y social. En lo que respecta a Castilla-La Mancha, la entrada en vigor de un nuevo sistema de organización del sector tampoco pasa inadvertida dado que es la región con mayor superficie de viñedo para vinificación de la Unión Europea y la segunda en producción vínica, tras el Languedoc-Roussillon.

La superficie total dedicada al cultivo de la vid en Castilla-La Mancha supone el 7,6 por ciento de la superficie vitícola mundial y el 17,6 por ciento de la superficie vitícola europea. Con casi el 45 por ciento del viñedo español, éste ayuda al mantenimiento de la población en las zonas donde se cultiva la vid, contribuyendo a prevenir no sólo el problema de la despoblación en el medio rural sino problemas medioambientales como la erosión y la desertización. Además, esta actividad representa desde antaño un importante factor de desarrollo económico en un gran número de pueblos de la región siendo aproximadamente 70.000 familias las que directa o indirectamente dependen de ella. Especialmente relevante es el papel de las bodegas dentro de la industria de transformación de

alimentos y bebidas de la región, donde trabajan más de 3.200 personas. Ante esta situación es muy importante analizar brevemente cuál ha sido la evolución histórica del sector vitivinícola castellano-manchego, la situación actual y los posibles beneficios y perjuicios de la reciente reforma propuesta.

En el pasado, el destino del vino manchego eran los mercados locales y la producción masiva de granel sin atender a unos mínimos estándares de calidad. Esta producción básicamente estaba dirigida a consumidores de renta baja, que utilizaban el vino como un complemento en su dieta alimenticia, circunstancia que era similar en muchas otras zonas productoras del país. Sin embargo, desde mediados de los ochenta, coincidiendo con la entrada de España en la Comunidad Económica Europea se observa un cambio de tendencia. En los últimos veinte años, la vitivinicultura castellano-manchega ha aumentado su competitividad. La disminución de 200.000 hectáreas de viñedo ha sido fruto tanto de la pérdida de importancia de la actividad agraria en la economía regional como de las medidas de la política de arranque propuesta por Bruselas ante el problema de excedentes de vino en el mercado comunitario. En el cambio de siglo, cada vez son más los viñedos que mecanizan sus tareas de labor y son muchos los viticultores que apostaron por la reconversión varietal y reestructuración de sus viñas tras la reforma de 1999. Este hecho unido al gran esfuerzo inversor de la industria enológica ha hecho que los vinos castellano-manchegos compitan en los mercados mundiales con

una excelente relación calidad-precio.

En el momento del ingreso comunitario, las bodegas castellano-manchegas tampoco contaban con la tecnología adecuada pero dos décadas después, la dotación tecnológica de la industria enológica regional es comparable a la de sus homónimas europeas, californianas o australianas. Tecnología punta que unida a una cuidada selección de variedades permite una oferta de vinos diversificada y una mayor satisfacción de la demanda tanto interior como exterior. La modernización del sector ha ido acompañada de actuaciones encaminadas a mejorar las estrategias de comercialización y así, conseguir una mayor diferenciación del vino castellano-manchego y consolidar marcas en detrimento de las ventas a granel. La pequeña dimensión de la mayoría de bodegas era el principal obstáculo para la creación de marcas individuales por lo que el recurso a formas colectivas de comercialización, o lo que es el mismo el reconocimiento de denominaciones de origen, fue una de las estrategias utilizadas para aumentar el valor añadido de esta producción.

En este sentido, en Castilla-La Mancha existen nueve denominaciones de origen de las que se valen numerosas bodegas instaladas por la geografía regional. Las denominaciones de origen de vinos de calidad de Almansa, en la provincia de Albacete, Jumilla, compartida con la región de Murcia, La Mancha, la más extensa del mundo, Méntrida en el norte de Toledo, Mondéjar en la zona de transición entre el sur

Actividades del sector vitivinícola en de la OCM

alcarreño y el límite septentrional de Ocaña y Valdepeñas, Manchuela, denominación de origen que agrupa a setenta municipios del sureste de la provincia de Cuenca y al noroeste de Albacete creada en el año 2000, Ribera del Júcar constituida oficialmente en 2003 e integrada por los viñedos ubicados en siete municipios de la provincia de Cuenca y, por último, la Denominación de Origen Uclés, la más joven, puesto que sus normas de producción se establecen en 2005, la cual incluiría a los viñedos de ciertas variedades de municipios de las provincias de Cuenca y Toledo.

Asimismo, la aprobación de la Ley de los Vinos de la Tierra de Castilla también abrió nuevas posibilidades comerciales y el aumento de cuota de mercado en vinos de gama intermedia de cara a la comercialización. Esta mención permite afrontar el reto de la exportación con una mención de calidad fuera de las denominaciones de origen, y por ende, una mejor relación calidad-precio. Estos vinos de la tierra son capaces de competir con los países productores del "Nuevo Mundo", siguiendo la experiencia europea de zonas como por ejemplo el Languedoc-Roussillon que comercializa vinos de esta categoría bajo la mención País d'Oc. Las cuatro indicaciones de Vinos de la tierra en Castilla-La Mancha son Vinos de la Tierra de Castilla, Vinos de la Tierra de Gálvez, Vinos de la Tierra de Pozohondo y Vinos de la Tierra de la Sierra de Alcaraz.

También, y de la misma manera que ocurrió con la ley de creación de "Vino de la Tierra de Castilla"



para los producidos a partir de las uvas de la región, Castilla-La Mancha fue la primera región española en adoptar otra nueva figura de comercialización: las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida producidos en pagos determinados, una figura similar a la de los "Château" franceses. Los cuatro pagos vitícolas reconocidos son los vinos producidos en las fincas de "Dominio de Valdepusa", en Malpica de Tajo (Toledo), "Finca Elez" y "Guijoso" en El Bonillo (Albacete), y Dehesa del Carrizal en Retuerta del Bullaque (Ciudad Real). Esto permite ampliar aún más las fórmulas de comercialización y dar respuesta a una demanda ya antigua por parte del sector.

En resumen, estas nuevas posibilidades de comercialización deberían saldarse en un balance satisfactorio para el sector vinícola regional pero éste siempre parece estar en crisis. Castilla-La Mancha es capaz de producir vinos de buen precio y calidad: por un lado, competir con los caldos australianos y argentinos en mercados como Inglaterra y Alemania, y, por otro lado, producir vinos de gama alta que concurren con vinos franceses e italianos de mayor prestigio a nivel europeo e internacional. Sin embargo, los bajos precios obtenidos por muchos productores, la mayoría cooperativistas, campaña

tras campaña no cubren los costes de producción y este problema no ha sido solventado con los planes de reestructuración.

Ante esta panorámica, la propuesta de reforma de la OCM puede ser una buena oportunidad de mejorar la situación del sector. Según la Comisión Europea, la reforma es imprescindible para ganar posiciones y recuperar las cuotas de mercado perdidas en el mercado mundial frente a la competencia de los denominados "New Wine Producing Countries" o los países productores del denominado "Nuevo Mundo" del vino: Australia, Estados Unidos, Chile y Sudáfrica. Además, la existencia de excedentes estructurales continúa siendo un problema y el recurso a la destilación no consigue mejorar la situación. Si a esto se añade el deterioro de la renta de los viticultores y la dispersión de rentas a nivel regional cuando comparamos las distintas zonas vitícolas europeas, fácil de entender -por otra parte- si observamos la dispersión de precios según el tipo de vino, cosechas, origen, etc., la reforma de la OCM se convierte en una cuestión de primera necesidad.

En lo que respecta a Castilla-la Mancha tanto el programa de reestructuración y reconversión como la modernización de las bodegas privadas y cooperativas ha sido un

éxito. Se ha conseguido mejorar los rendimientos de producción y la calidad del vino producido en la Comunidad Autónoma. No obstante, la dimensión del sector ha favorecido la aparición de excedentes y las intervenciones comunitarias han sido necesarias para impedir una caída ruinosa de precios. En este sentido, algunas voces demandan la necesidad de controlar los rendimientos del regadío por las Denominaciones de Origen para evitar enturbiar la imagen de calidad conseguida en los últimos años por los vinos de la región, lo cual puede ser acertado pero también paradójico teniendo en cuenta los bajos rendimientos medios del viñedo de la región. Del mismo modo que desde hace años se habla de la dualidad existente entre bodegas privadas y cooperativas en la región, también algunos viticultores consiguen mantener sus rentas mientras otros no. Estos últimos son viticultores que producen uva de mucha calidad en tierras de secano pero que no son competitivos a los precios actuales del kilo de uva o el hectogrado de vino (similares a los que había a principios de los noventa). Es a estos pequeños y medianos viticultores a los que una de las medidas de la reforma, concretamente, el arranque (quizás la más polémica) pretende ayudar. La propuesta de arranque de 200.000 hectáreas además de tratar de ajustar la oferta y la demanda, permitirá que muchos agricultores que quieran abandonar lo hagan en buenas condiciones, sin olvidar que se trata de una medida voluntaria sólo para los que deseen salir del sector.

Tras más de un año de diálogo desde la Comunicación de la Comisión en julio de 2006, el nuevo Proyecto ha atendido algunas de las demandas de las partes interesadas. Se ha reducido el presupuesto para arranque, dado el coste y el riesgo para el empleo y el medio ambiente que dicha medida suponía. También respecto al programa de arranque se ha con-

cedido competencia a los Estados miembros sobre posibles exenciones. Así, los Estados miembros podrán limitar el arranque en zonas ambientalmente sensibles o montañosas y suspender su aplicación si la medida en conjunto supera el 10 por ciento de la superficie total de viñedo. En este sentido, esta nueva situación debe tomarse con cautela pues no hay que olvidar que pese a que la OCM vitivinícola ha tenido que adaptarse a las continuas y sucesivas reformas de la PAC ha sido siempre una normativa comunitaria (lo cual significa iguales perjuicios o beneficios para todos los viticultores europeos).

Sin embargo, en la filosofía de la reforma no sólo está la sostenibilidad y la competitividad del sector vitivinícola europeo. La nueva OCM tiene que ser compatible con la Organización Mundial del Comercio (OMC) y la PAC reformada. Este es el motivo por el que desaparecen medidas de intervención como la destilación y almacenamiento de alcohol, las restituciones a la exportación y las ayudas al mosto, y, se incorporan más medidas de desarrollo rural. La reforma se plantea en dos fases: la primera, de 2008 a 2013 y la segunda a partir del 1 de enero de 2014. En la primera fase se quiere mejorar la competitividad y equilibrar el mercado. Para ello con el arranque se pretende ayudar a abandonar el sector con dignidad a quienes no puedan competir. El presupuesto asignado permitirá arrancar unas 200.000 hectáreas en la Unión Europea durante cinco años, superficie que corresponde a la parte del excedente estructural que hay que eliminar. En este cálculo se ha tenido en cuenta el efecto positivo de otras medidas de la reforma como el fin de la chaptalización, el aumento de la promoción, las cosechas en verde y las ayudas al desarrollo rural. La propia Comisión reconoce que muchos productores se encuentran en una situación muy difícil y pasarán grandes apuros en un

mercado cada vez más competitivo. Además, una vez efectuado el arranque, la antigua superficie vitícola podrá acogerse al régimen de pago único reduciéndose posibles repercusiones medioambientales.

Otro aspecto de importancia es la fijación de dotaciones nacionales que permitan a los Estados miembros mejorar su situación. De este modo, cada Estado podrá financiar nuevas ayudas para promoción en terceros países, procesos de reestructuración y reconversión del viñedo, ayudas para cosecha en verde y nuevas medidas de gestión de crisis (seguros contra catástrofes naturales o costes derivados de la creación de mutualidades específicas del sector). Con todas estas medidas más algunas nuevas competencias para los Estados con respecto a la utilización de las denominaciones de origen y mayor flexibilidad respecto a las prácticas enológicas y el etiquetado del vino se pretende que el 1 de enero de 2014 los productores vitivinícolas europeos sean competitivos. La primera fase se puede considerar un periodo transitorio. En la misma se mantendrá el régimen de derechos de plantación y el programa de arranque, pero a partir de esa fecha se podrá plantar libremente vides habiendo desaparecido completamente el resto de mecanismos de intervención artificial en el mercado. Sólo existirán ayudas a la reestructuración y al desarrollo rural sujetas a requisitos medioambientales dentro del denominado "compartimento verde" compatible con las negociaciones agrarias a nivel internacional.

Así, con esta reforma neoliberal se dará no sólo por finalizado el régimen de restricción de los derechos de plantación sino también los principales mecanismos de intervención. Sólo esperamos que las economías de muchos pueblos castellano-manchegos que tienen en el vino su principal fuente de riqueza no sean víctimas de los efectos de la mundialización neoliberal.



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

Web: www.polalsa.com



Poligono Industrial Avanzado. Ciudad Real.

Gracias por hacernos llegar hasta aquí

info@lozanoag.es | 926 213 877

La D.O. La Mancha patrocinó nuevamente



El tercer Festival de Cine Europeo "Vinos de Castilla-La Mancha" contó una vez más con la colaboración de la Denominación de Origen "La Mancha", que además de ser uno de los principales patrocinadores del citado evento, que tuvo lugar en La Solana (Ciudad Real) entre los días 16 y 22 de septiembre, también participó 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 proyectaron largometrajes, cortometrajes y documentales, muchos de los cuales tenían al vino como referencia.

De hecho, la presentación del citado Festival tuvo lugar el día 12

septiembre, en la sede del Consejo Regulador "La Mancha", donde se dieron cinta, entre otros, el alcalde de La Solana, Diego García-Abadillo; el presidente de la Fundación Lumier y creador del Festival; Antonio Mayorales, el director del Instituto de la Viña y el Vino, Alipio Lara; y el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", Gregorio Martín-Zarco.

Hay que tener en cuenta que este Festival constituye un evento único y novedoso en Europa, pues en todo el mundo únicamente existe otro certamen de estas características, el Festival de Cine "Tierra de Vinos" de California (Wine Country Film Festival), con el que el certamen castellanomanchego está hermanado.

De entre todas las películas que tomaron parte en el concurso, las distinguidas con los premios "Hoja de la Vid", fueron:

Al mejor largometraje, dotado con galardón y 6.000 euros.

• "Shevermatze"

Director: *Pablo Palazón Casanueva.*

Al mejor documental, dotado con galardón y 3.000 euros.

• "Barreiros motor humano"

Director: *Marco Besas 90 minutos.*

Al mejor cortometraje, dotado con galardón y 3.000 euros

• "Catharsis"

Director: *Daniel Sánchez Chamorro 10*

Al mejor cortometraje manchego de director joven menor de 30 años:

• "Catharsis"

Director: *Daniel Sánchez Chamorro 10*

Al mejor video clip musical, dotado con galardón y 3.000 euros,

• *La oreja de Van Gogh*

En mi lado del sofá

A la mejor actriz revelación:
Gala Evora, por la película "Lola"

No obstante, el programa de actividades del III Festival de Cine Europeo Vinos de Castilla-La Mancha también contó con actividades paralelas al Concurso:



el festival de cine



“Vinos de Castilla-La Mancha”

- Exposiciones:

- “FOTO FIJA” de Pipo Fernández
- “Carteles del Quijote” por la empresa pública *Don Quijote 2005 y el instituto Cervantes*
- “Barreiros, motor humano” resumen fotográfico del empresario. *Fundación Barreiros*

- Mesas redondas

- “El vino en el cine según los directores”
- “Las mujeres y el vino”

- Jornadas de cine infantil en educación y valores:

- Proyección de las películas “Vecinos Invasores” y “Pequeños Salvajes”.

- Presentación del libro de poesía infantil

- “Florenta la Gata Poeta” de Pilar Mayoralas.

- Presentación del proyecto

- “Rita” creado para el mundo infantil, cuyo objetivo es la divulgación y promoción del mosto.

- Taller documental:

- Realizado por alumnos de educación secundaria de los Institutos Públicos de La Solana (Ciudad Real) y dirigido por el cineasta Eduardo Cardoso.

- Monólogo

- “Los efectos mágicos del vino” por Paco Porras

- Premios de cine, destinados a personas o medios de comunicación donde se les reconoce su influencia en la promoción y difusión del vino

- “Vino Blanco”: *Luis del Olmo, periodista*
- “Vino Rosado”: *revista “Mi vino”*
- “Vino Tinto”: *programa Versión española de TVE 2*
- “Vino Espumoso”: *Luis Martínez, director de la revista Cinemanía.*

Entre los eventos más reseñables estuvieron los reconocimientos al cantante Rafael, que fue personaje homenajeado en la sección “Cine en el recuerdo” y a la manchega universal, Sara Montiel, que fue la protagonista principal de la gala de clausura. No obstante, cada una de las jornadas del Festival contó con actores de reconocidos prestigio como Gala Évora, Luis Varela, Pepe Carabias, etc.

En definitiva, gracias tanto a estos actos como a otros con gran protagonismo directo de los vinos, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha” ha hecho un balance positivo de su participación en el III Festival de

Cine Vinos de Castilla-La Mancha.

De hecho, para el presidente de la D.O., Gregorio Martín Zarco, la gran calidad de los vinos acogidos pudo ser valorada por un alto número de personas gracias a la celebración de este Festival que desde hace tres años une vino y cine, sobre todo este año, en el que el interés de los medios de comunicación ha sido incluso mayor que en ediciones anteriores.

También aumentó el número de vinos participantes en el Concurso “Vinos de Cine”, que se organiza como actividad paralela al Festival de Cine y que este año ha contado con 63 muestras de vinos blancos, tintos y rosados jóvenes, así como crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos.

No ha sido menos destacable la enorme afluencia de público que tuvieron las catas comentadas que se celebraron del lunes 17 al jueves 20, en las que los técnicos del Consejo explicaban de una forma sencilla y práctica los pasos más elementales en una cata de vinos, así como las peculiaridades de los mismos según se tratase de vinos jóvenes o envejecidos en bodega.



festival de cine

En conjunto, fueron unas 400 personas las que tuvieron oportunidad de degustar los vinos participantes en esta tercera edición del Concurso "Vinos de Cine".

LISTADO DE VINOS GANADORES

Blanco: AÑIL MACABEO 2006.

Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

Rosado: VIÑASORO CABERNET SAUVIGNON 2006.

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

Tinto: LOS GALANES TEMPRANILLO 2006.

Coop. Sta. Catalina de La Solana (Ciudad Real).

Crianza: OJOS DEL GUADINA TEMPRANILLO 2004.

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

Reserva: YUNTERO SELECCIÓN TEMPRANILLO-SYRAH 2001.

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Gran Reserva: YUNTERO TEMPRANILLO CABERNET 1998.

Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Destacar también que los premiados y homenajeados recibieron su peso en vino por cortesía de las bodegas manchegas.



Los Vinos Jóvenes de La Mancha se presentarán en Madrid



Los Vinos Jóvenes de La Mancha se presentarán nuevamente en el Jardín Tropical de la Estación de Atocha de Madrid

Por tercer año consecutivo, la Denominación de Origen "LA MANCHA" presentará sus Vinos Jóvenes 2007 en el Jardín Tropical de la Estación de Atocha, un marco perfecto tal y como demostraron los datos de 2006, cuando unas 8.000 personas tuvieron la oportunidad de probar los vinos nuevos manchegos.

Esta es la novena vez que los vinos Jóvenes de La Mancha eligen la capital de España para presentar

su nueva añada, pero no sólo a los profesionales de la restauración, las tiendas especializadas, la distribución y los medios de comunicación, sino a todo tipo de personas que sientan curiosidad por conocer mejor los vinos manchegos, ya que lo que se ha pretendido desde el Consejo Regulador es llegar al consumidor final. Precisamente por esta razón se ha elegido la Estación de Atocha, uno de los puntos mejor comunicados de la capital y por el que cada día pasan miles de personas.

La presentación tendrá lugar los próximos días 3 y 4 de noviembre, ya que se pretende hacer en la fecha más cercana a San Andrés, cumpliendo así el dicho: "Por San Andrés, el mosto vino nuevo es".

En la primera jornada también tendrá lugar una nueva edición de los Premios Joven, con los que el Consejo reconoce el esfuerzo y la dedicación de un "Joven Director de Hotel", "Joven Maître" y "Joven Sumiller", teniendo en cuenta para ello la presencia de vinos con D.O. LA MANCHA en los establecimientos en los que desarrollan sus funciones. Además, como ya se hiciera en las dos últimas ediciones, también se premiará a personajes más populares que hayan destacado en diferentes actividades (deporte, televisión, toros,...); todos ellos muy jóvenes, pero sobradamente cualificados en sus determinadas labores.

ORGANIZA:



IX PRESENTACIÓN
DE LOS VINOS JÓVENES
DE LA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
"LA MANCHA" EN MADRID

INVITACIÓN

Días 3 y 4 de diciembre, 2007
Jardín Tropical de la Estación
de Atocha de Madrid.

PATROCINA:



Diputación Provincial
de Ciudad Real

INVITACIÓN

(Lanyard + Catavinos + Degustación)
(Válido para una persona)



Presentar en recepción

Nombre:

Empresa:

Cargo:

Población: C.P.:

Provincia: Telf.:

E-mail:

Días 3 y 4 de diciembre, 2007. Horario: de 12'00 a 21'00 horas.
Jardín Tropical de la Estación de Atocha de Madrid.

La Consejera de Agricultura Interprofesión de los Vinos

El reconocimiento oficial de la interprofesión es efectivo



Coincidiendo con la celebración del segundo pleno de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", en la mañana del día 26 de octubre, la Consejera de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Mercedes Gómez, visitó la sede de esta nueva institución encargada de velar por los vinos de calidad manchegos, reforzando así con su presencia la orden que apareció publicada el pasado día 28 de septiembre en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha, por la que se otorga el reconocimiento de organización interprofesional agroalimentaria a la Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" atendiendo a lo dispuesto en la Ley de la Viña y el Vino de la región

Hay que tener en cuenta que la Interprofesión del Consejo Re-

gulador de la Denominación de Origen "La Mancha" se constituyó el pasado día 5 de julio, completándose así un largo proceso burocrático iniciado en 2003, tras la aprobación de la mencionada Ley de la Viña y el Vino. De hecho, el reconocimiento oficial supone un último paso que convierte al C.R.D.O. "La Mancha" en la In-

**La Mancha
se convierte en
Interprofesión
siendo la
pionera en
nuestra región**

terprofesión de vinos pionera en nuestra región, tras contar con el informe favorable del Comité de Gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determi-

nadas del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha y la propuesta de resolución en idéntico sentido de la Dirección General de Mercados Alimentarios.

No obstante, la fecha de entrada en vigor de lo dispuesto en la resolución ha sido la del 1 de noviembre de 2007, un día a partir del cual la nueva Interprofesión ha entrado en una nueva etapa que supone un cambio importante en el panorama vitivinícola español, aunque sin perder la identidad que se han ganado a pulso los vinos de La Mancha en los últimos años por su calidad contrastada.

La consejera de Agricultura, que acudió acompañada por el director general de Mercados Alimentarios de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Federico López, y el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; felicitó a los componentes de la Interprofesión

dio su apoyo a la nueva con D.O. La Mancha

desde el 1 de noviembre

por haber dado un paso tan importante para el sector, que por fin ha alcanzado la madurez y a partir de ahora podrá tomar sus propias decisiones sin contar con la aprobación de la Administración.

No obstante, Mercedes Gómez dijo que la Consejería será siempre la casa de la Interprofesión de La Mancha, a la que se le abren nuevas oportunidades con la entrada en vigor de la nueva OCM, ya que puede ser un vehículo muy útil para captar más recursos destinados a la promoción.

Asimismo, la Consejera de Agricultura también mencionó que están pendientes de firmar convenios de colaboración con la Interprofesión para apoyarla en los apartados en los que sus necesidades sean mayores, como la promoción exterior.

Por su parte, el presidente del Consejo Regulador "LA MANCHA", Gregorio Martín Zarco, va-

loró positivamente el apoyo que la Consejería de Agricultura ha dado al proceso de transformación del Consejo Regulador a Interprofesión, lo que permite que a la nueva organización adecuar su sistema de funcionamiento al modelo imperante hoy en Europa para las asociaciones de las característi-

**La Consejería
será siempre
la casa
de la Interprofesion
de La Mancha**

cas de los Consejos Reguladores, pero manteniendo los mismos objetivos que persigue actualmente la Denominación de Origen en cuanto a promoción de los vinos, aunque con mayor eficacia aún, al tener la distintas organizaciones agrarias, industriales y cooperativas una implicación más directa.

En cuanto a los otros dos pilares que hasta ahora había venido desarrollando el Consejo; control y garantía, Martín Zarco afirmó que, partiendo de que la certificación que otorga la "D.O." a un vino es una herramienta útil para distinguir las producciones en un mercado complejo, lo que es positivo, puesto que el consumidor actual demanda productos diferenciados, sigue siendo necesario que la D.O. mantenga el control interno que ha venido realizando hasta ahora, al margen de la certificación externa a la que obliga la Ley, con el fin de asegurar que la referencia de calidad que hoy es La Mancha lo siga siendo en el futuro.

Por último, recordar que la Interprofesión está constituida por las organizaciones productoras y transformadoras más importantes de la región que más vino produce en nuestro país (ASAJA, COAG-IR, UPA, UCAMAN, ASEVICAMAN Y FEVIN).



Importante presencia de los vinos de la D.O. "La Mancha" en la Feria de Alimentación de Tarancón

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" han tenido una destacada presencia en la decimocuarta edición de la Feria Regional de Tarancón, que se ha celebrado en el Pabellón Ferial de la citada localidad con un periodo del 25 al 28 de octubre.

La inauguración de este evento corrió a cargo del director general de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, Federico López, quien después se acercó a visitar el stand de la Denominación de Origen "LA MANCHA", felicitando a los representantes del C.R.D.O. La Mancha, José Luis Barco y Lorenzo Serrano, por la importante presencia de vinos manchegos de calidad en esta feria regional, que sirve como lanzadera para los alimentos de calidad de nuestra tierra, como es el caso del vino manchego, sin duda, uno de los principales protagonistas de los productos exhibidos.

Además de la director general, también visitaron el stand de la Denominación de Origen "LA MANCHA" destacadas personalidades de nuestra región, como el Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca, Juan Ávila Francés; el presidente del



Patronato de Promoción Económica de Cuenca, José Enrique Navarro; y el alcalde de Tarancón, Raúl Amores.

Pero los vinos de calidad manchegos no sólo estuvieron presentes por medio del stand del Consejo Regulador, ya que su director de calidad, José Luis Barco, impartió dos catas comentadas de una representación de vinos acogidos a la D.O. La Mancha.

Además, también presentaron sus vinos en la Feria muchas bodegas acogidas a la D.O., como la Coop. Ntra. Sra. de la Soledad de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), Bodegas Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real), S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca), Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca), Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca), Viñedos Mejorantes, S.L. de Villacañas, Vinícola de Villarrobledo (Albacete), Coop. San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca) y la Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca), lo que supone un alto porcentaje del conjunto de 65 expositores que, en conjunto, participaron en una de las citas más representativas del sector de la alimentación en la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha.

Altosa recibe el premio "Viñador 2007"

El presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", Gregorio Martín Zarco, ejerció de padrino de Bodegas ALTOSA, que recibió el premio "viñador 2007" otorgado por el Ayuntamiento de Tomelloso en el apartado agrícola. No en vano, se trata de una de las alcoholeras más importantes de la región, que en la actualidad está expandiendo y diversificando su negocio, ya que están presentes en cuatro continentes y para estas navidades, al amparo de su nueva filial, Bodegas FERUM, creada en 2006, tienen previsto sacar al mercado un espumoso acogido a la D.O. La Mancha.



Maridaje de platos y vinos, un arte en alza: **El arroz y la paella**



Joaquín Muñoz Coronel

Academia de Gastronomía
de Castilla-La Mancha

Arroz” es un término que en China y Japón se identifica con “alimento”, mientras que en Tailandia se invita a alguien a comer con esta expresión: “*kin khao*”, es decir, “ven a comer arroz”, que suele ser blanco, y no integral. Aquí, en Europa, el arroz siempre se ha asociado con celebración, descanso, comida especial. También el día de su boda, los recién casados reciben una lluvia de arroz, precisamente para honrar a las divinidades de la tierra, y propiciar la fertilidad de la pareja. Se trata de un cereal traído a nuestras costas por Alejandro Magno, primero, y por los árabes después, el más pobre en grasas y más rico en proteínas, con una relación entre sodio y potasio muy parecida a la de nuestra sangre, astringente y de rápida digestión.

Características que lo convierten en uno de los cereales más fácilmente asimilables por nuestro organismo, y que constituye la base de la dieta de las dos terceras partes de los habitantes del mundo. Sin embargo, el arroz privado del salvado nutritivo es un alimento de menor calidad, que puede provocar enfermedades



carenciales, como el “beriberi”. Entero, sin descascarillar, contiene aproximadamente un 25% de hidratos de carbono, pequeñas cantidades de yodo, hierro, magnesio y fósforo, así como concentraciones casi inapreciables de proteínas y grasas, vitaminas E, K y otras del complejo B.

Frecuentemente oímos en nuestra vida cotidiana expresiones como “Arroz y gallo muerto”, con la que se pondera la esplendidez de una comida o banquete aludiendo a los de las aldeas. Y también hemos oído hablar de las labores de “*punto de arroz*”; de alguien que se encuentra agotado o “*para el arroz*”, o de a quien “*se le ha pasado el arroz*”, o el momento para casarse. Tampoco olvidamos locuciones como “*Que si quieres arroz, Catalina*” (que expresan enfáticamente la imposibilidad de un deseo o

esperanza), la desventaja de “*Ser mucho arroz para un pollo*”, y la costumbre de utilizar “*papel de arroz*”, y hasta “*polvos de arroz*” para embellecerse. Y tampoco queremos olvidarnos del bueno de Sancho Panza, que en el capítulo 37 de la II parte de *El Quijote*, nos da algún consejo relacionado con el arroz: “*Con todo eso -replicó Sancho-, hay tanto que trasquilar en las dueñas, según mi barbero, cuanto mejor será no menear el arroz, aunque se pegue*”.

LA INTERNACIONAL PAELLA...

De grano corto y medio, grano largo, integral o vaporizado, gastronómicamente hablando, los españoles esperan que el arroz que emplean sea absorbente, para que se empape con los sabores de los otros ingredientes, ya que no puede considerarse un mero

acompañante, sino el verdadero protagonista de muchos platos con pescado, carne o verduras... y hasta como postre dulce. Las fórmulas culinarias occidentales más sabrosas son las recetas marineras del levante español, que han hecho de la paella un plato conocido a nivel mundial. Hemos tenido la fortuna de asistir como jurado a los "concursos de paella" celebrados en la ciudad de Sueca, y también a los de "arròs a banda", de la localidad de Denia. Y podemos dar fe de la enorme expectación que tales concursos levantan, porque el arroz es el elemento básico de los platos más típicos de esa comunidad.

Aquí llamamos "paellera" al recipiente donde se cocina, pero en Valencia es la gran sartén negra la que ha dado su nombre al plato nacional valenciano, por lo tanto, paella es también el nombre del recipiente. Lo cierto es que su gran superficie es muy importante para la elaboración de la paella, puesto que permite la correcta evaporación del líquido en el cual se cuece el arroz. Además, proporciona mucho "socarrat", o arroz que se pega en el fondo y en los laterales de la paella, y que adquiere un color marrón y una calidad crujiente. Una paella para cuatro o cinco personas tendrá un diámetro de 40 centímetros, y de 50, si es para seis u ocho comensales.

Para el recordado gastrónomo Lorenzo Millo, "Valencia posee una gloria culinaria inmarcesible: La paella". Pero es también el plato de la cocina española de mayor difusión dentro y fuera de nuestro país. "La paella valenciana, nuestro auténtico plato nacional, pertenece a la llamada "cocina guisada por hombres", y es un plato diurno, que no debe removerse una vez iniciada la cocción". Cuentan que Wenceslao Fernández Flórez escribió un artículo sobre este asunto, narrando cómo el crítico gastronómico José Guardiola, llevado de santa indignación,

había reprimido severamente a una anciana en la isla de Tabarca por haberla visto remover con un cucharón. Otros pecados graves suele haber para los cocineros que calculan mal la proporción de caldo y arroz.

Indudablemente, la paella valenciana es un plato del interior, y lleva pollo, conejo, caracoles, judías verdes, tomate, azafrán, ajo, aceite, arroz y agua, pero nada de pescado ni marisco. Aunque en Valencia hay un arroz para cada día, la "paella marinera", "paella de verduras", "arròs a banda", "arroz negro", "arroz con costra", "arròs amb fesols i naps" (arroz con alubias y nabos), y la "fideuà", de gran predicamento a pesar de no llevar arroz.

... Y OTROS ARROCES

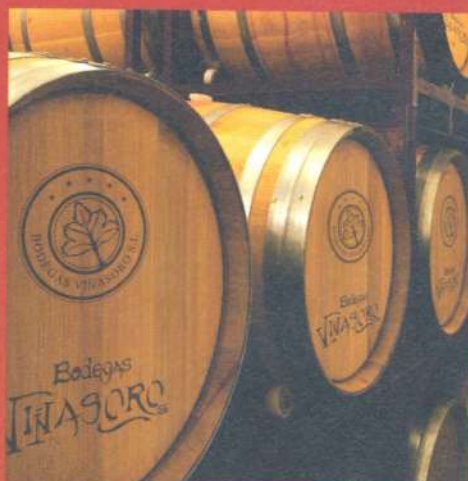
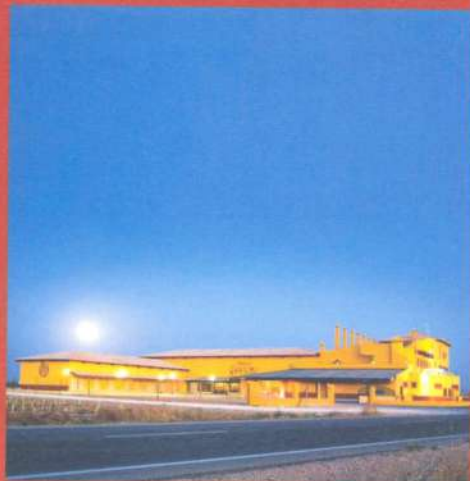
Vayamos a la narración de una anécdota histórica, ocurrida con ocasión de encontrarse en París el periodista, escritor y gastrónomo Dionisio Pérez (Post-Thebussem: 1872, Grazalema; 1935, Madrid). Además de sus libros de literatura y ensayo, escribió la "Guía del Buen Comer Español" (1929), y fue autor de la edición de "El Libro de guisados", de Ruperto de Nola. En aquella ocasión, en París, tras la comida en el restaurante de la Tour Eiffel, se le hizo entrega de un libro del afamado cocinero Escoffier titulado "Le riz. L'aliment le meilleur, le plus nutritif. 120 recettes pour l'accomoder". Nuestro compatriota echó en falta otros platos de arroz como la paella valenciana, con ostras, a la marinera, con langosta, a banda... Recetas que Dionisio Pérez sabía cocinar a la perfección.

Curiosamente, muchos restaurantes de Valencia hacen esta doble oferta: "paella valenciana", con pollo, conejo, y los consabidos "garrofó" y "tavella"; la otra alternativa es la "paella de mariscos", en la que intervienen los más diversos frutos

del mar. Además de la "paella mixta", en la que hay elementos cárnicos además de los mariscos, y la "paella vegetal", mucho más limitada.

Del arroz diremos finalmente que el Inventario de Productos Tradicionales, (MAPA, 1996), contempla cuatro tipos específicos con Indicación Geográfica Protegida: Calasparra, Albufera de Valencia, de las Marismas del Guadalquivir, y Arroz del Delta del Ebro. De ellos, tan sólo dos, el de Calasparra y el del Delta del Ebro cuentan con Denominación de Origen. En cualquier caso, cuatro excelentes arroces no sólo para la elaboración de los espléndidos platos de invierno y de campo más o menos caldosos, sino también para las excelentes ensaladas veraniegas de arroz, pasteles de arroz, arroz hervido, con verduras... y los exquisitos arroces con leche. Un auténtico lujo al alcance de millones de personas desde hace miles de años.

Ahora, veamos los vinos para acompañar el arroz, como plato sabroso de textura cremosa y gelatinosa que es. Pero no olvidemos que, en general, lo más importante para combinar viene marcado no por el arroz en sí mismo, sino por las salsas e ingredientes a los que acompaña, salvo en la paella, donde el arroz es el protagonista. Así las cosas, nos parece que el arroz combina bien con los rosados, y los espumosos *brut* de calidad y cierta crianza. Y ello, gracias a los aromas tostados y las finas burbujas que aportan una notable frescura a estos platos. Igualmente nos atrevemos a recomendar los tintos –siempre que sean del año, es decir, jóvenes y frescos-, o alguno de los excelentes caldos de maceración carbónica que hoy se elaboran con profusión en la zona de La Mancha. Para el postre de arroz con leche, lo mejor es un "vino de misa" o de los llamados licorosos. En cualquier caso, el resultado final será excelente. FIN.

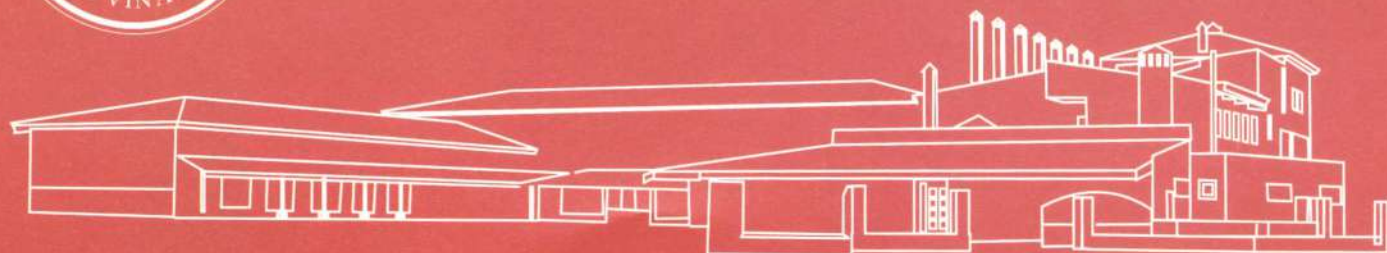


Descubrir, compartir, desconectar, aprender, degustar, sentir...



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



Hay otra forma mejor
de **asegurarte un buen futuro**



Planes de Pensiones

**CONTRATE SU PLAN
DE PENSIONES**
antes del 31 de Diciembre
y llévese un magnífico regalo



CAJA RURAL