

Consejo abierto

Revista del C.R. "La Mancha" nº 63, Agosto de 2008



Concurso a la Calidad de vinos Jóvenes y Embotellados





AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



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
Premios a la Calidad	8
Vino y Cultura	16
Festival de Cine Europeo	17
Colaboración UCLM	22
Presentaciones	27
Visitas institucionales	28
Convenios	30
Colaboración UCLM	32
Ferías	36
Noticias bodegas	38
Colaboración Joaquín Muñoz Corñel	45

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

La OCM y el futuro del vino en La Mancha

A partir de la próxima campaña (2008-2009) entrará en vigor la nueva Organización Común del Mercado del Vino, que afectará enormemente a Castilla-La Mancha, que no en vano posee la mitad del viñedo de toda España, que a su vez es el país con más superficie de viña cultivada de Europa.

Por lo tanto, sus consecuencias sobre la Zona de Producción "La Mancha" serán determinantes para el futuro, no sólo del vino con Denominación de Origen, que teóricamente se verá potenciado con los incentivos a la promoción en países terceros, sino también para los vinos de mesa, los mostos y los destilados.

Aunque está claro que para nuestra región es deseable aumentar la comercialización de los vinos de calidad, como los acogidos a las distintas denominaciones de origen castellanomanchegas y los vinos de la tierra de Castilla, tampoco podemos olvidarnos de otros productos derivados de la uva por lo que suponen en porcentaje para Castilla-La Mancha.

De hecho, se ha conseguido una partida considerable del presupuesto comunitario en esta OCM debido a que nuestro país había generado derechos conseguidos fundamentalmente gracias a las destilaciones de vinos de Castilla-La Mancha, muy valoradas en toda Europa para la obtención de aguardientes de calidad, y al mosto de esta región.

Se trata de productos que conviene seguir manteniendo, pero no entendiéndolos como meros reguladores del mercado, sino porque ya se han hecho un hueco importante en los mercados internacionales y cuentan con una demanda que no conviene perder haciendo una interpretación errónea de lo que suponen para el sector vitivinícola español.

Por todo lo expuesto, desde la Denominación de Origen "La Mancha" queremos seguir agradecer al gobierno regional el inmenso esfuerzo que está realizando para que el sector vitivinícola castellanomanchego obtenga de la OCM lo que realmente le corresponde si atendemos a los derechos generados en los años anteriores y a nuestro volumen de producción.

En cuanto al vino de mesa, cuyo consumo se ha reducido de forma importante en los últimos años, la nueva normativa de etiquetado puede ayudar en parte a mejorar su situación, pero está claro que los vinos de calidad, como los acogidos a denominación de origen, les irán ir restando poco a poco cuota de mercado.

Por todo ello, no podemos finalizar este editorial sin lanzar un mensaje optimista a nuestras bodegas, que pese a las dificultades iniciales que pueda acarrear la aplicación de la OCM para La Mancha, deben tener claro que nuestros vinos son enormemente competitivos en el mercado internacional, donde no han dejado de crecer en los últimos años. Además, su calidad ya está fuera de dudas para todo el mundo y, si seguimos apostando decididamente por mantenerla e incluso por aumentarla, lo que cada vez es afortunadamente más difícil, podremos aspirar a seguir creciendo y a que poco a poco nuestra capacidad de producción se ajuste con nuestra comercialización, un objetivo histórico al que no podemos ni debemos renunciar.

Participación en la **Semana Universitaria del Vino**

Varios vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" tomaron parte en la "XXIV Semana Universitaria del Vino", celebrada entre los días 7 y 12 de abril en la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid y organizada por la Asociación Cultural "La Carrasca", perteneciente a la citada Escuela.

Los vinos manchegos presentes en las jornadas de cata fueron el **Estola Gran Reserva Tempranillo-Cabernet 1999** y los jóvenes **El Yugo Tempranillo-Syrah-Merlot 2007**, y **Don Octavio Tempranillo 2007**; todos ellos seleccionados tras un fase previa en la que ya se descartaron numerosos vinos.

En definitiva, se trata de un evento interesante para los vinos de La Mancha, ya que gracias a actos como éste se acerca el mundo del vino a los jóvenes universitarios, inci-



diendo en su consumo inteligente. Además, también es una excelente oportunidad para que los estudiantes madrileños conozcan de primera mano las virtudes de los vinos manchegos.

VI Jornadas Vitivinícolas de **UCAMAN**



Bajo el título "Nuevas Oportunidades, Grandes Retos" la Unión de Cooperativas Agrarias de Castilla-La Mancha (UCAMAN) celebró el pasado mes de abril sus VI Jornadas Vitivinícolas, a las que asistieron multitud de representantes del sector cooperativo e industrial de Castilla-La Mancha, como el director general de la Federación Española del Vino, Rafael del Rey; el secretario general de AVIMES-ASEVICAMAN, Rafael Puyó; el presidente de la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos, Félix Cano; el vicepresidente de la Confederación Europea de Destila-

dores Vínicos, Manuel García de la Cruz; el presidente de AEMZU (mosto), Román Cantarero; el de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín-Zarco; Así como hasta hace poco presidente de UCAMAN, Alejandro Cañas y el actual presidente, por entonces vicepresidente, Ángel Villafricana.

También estuvieron presentes el director general de Mercados Agroalimentarios de Castilla-La Mancha, Federico López; y el consejero técnico de la Subdirección General de Vitivinicultura del Ministerio,

Miguel Briz Escribano.

En las jornadas se trató de dilucidar cuál era el modelo más idóneo para contribuir, en base a la nueva OCM del Vino, a una vitivinicultura más competitiva con objeto de mejorar la calidad de los productos vitivinícolas castellano-manchegos. También se habló sobre el posicionamiento en el mercado de las bodegas cooperativas, mediante la modernización de sus operativas, estructuras de producción y comercialización, y la búsqueda de nuevas posibilidades de crecimiento, fundamentalmente en el exterior.

El Consejo Regulador La Mancha ofrece una cata en la Escuela de Hostelería de Toledo



El pasado día 28 de abril, los alumnos de la Escuela Superior de Gastronomía, Hostelería y Turismo de Toledo tuvieron la oportunidad de degustar diferentes vinos de la Denominación de Origen en una cata ofrecida por el técnico de la Empresa de Inspección "La Mancha", José Luis Barco Lizano.

Dado el carácter formativo de la cata, junto con los excelentes vinos jóvenes blancos, rosados y tintos de la añada 2007, también se degustaron otros de añadas anteriores y que ya estaban en fase de oxidación, lo que ayudó a los futuros camareros a comprender mejor lo importante que es que los vinos jóvenes, sobre todo en el caso de los blancos y rosados, sean siempre de la añada de la última vendimia, puesto que con el tiempo comienza una fase de deterioro que les hace perder sus características organolépticas idóneas, reduciendo progresivamente sus intensos aromas frutales y pasando del amarillo pálido al oro en los blancos, o del rosa al piel de cebolla en los rosados.

Caso diferente es el de los vinos tintos roble, de crianza y reserva, cuya duración es mucho mayor porque son vinos que han sido preparados para ello, aunque incluso en estos casos el vino tiene una curva de calidad, que hace que normalmente los primeros años el vino mejore en la botella, pero que tras un largo

periodo (unos 10 años) puede ir perdiendo virtudes, un proceso que se acelera si estos vinos no están bien conservados (expuestos a la luz del sol o con saltos importantes de temperatura en la sala donde están almacenados).

Por otro lado, el responsable de exportación de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, Lorenzo Serrano, que con anterioridad a la cata impartió una breve conferencia sobre las características de los vinos y otras particularidades de la D.O. La Mancha (proceso de elaboración de los vinos, sistemas de control, tipos de uva,...), valoró muy positivamente actitud de los alumnos, plenamente concienciados de la alta calidad de los actuales vinos manchegos.

Por todo ello, el jefe de estudios de la Escuela Superior de Gastronomía, Hostelería y Turismo de Toledo, Ángel Ocaña, manifestó su interés por repetir la iniciativa en breve plazo, invitando a los responsables del Consejo Regulador a volver a ofrecer catas didácticas a otros grupos de la Escuela, lo que sin duda será un granito de arena para que en un futuro el vino reciba el trato que merece en la hostelería regional y nacional, algo para lo que la formación del hostelero es fundamental.

En definitiva, se ha tratado de una nueva muestra del acercamiento a sectores de interés para el mundo del vino, como lo es el de los alumnos de hostelería, por parte del Consejo Regulador, que ve en ellos un público objetivo prioritario para los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha", que cada vez son más valorados por una parte del público joven, que muestra inquietudes por acercarse a la Cultura del Vino y está más interesado en realizar catas de degustación.

En otro orden de cosas, mencionar que en la mañana del día 29 de mayo los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" participaron, junto con los de Valdepeñas, en la jornada de cata del Seminario Estatal del Sector del Vino organizado por COAG y que tuvo lugar en el hotel doña Carlota de Ciudad Real.



Cata de COAG en Ciudad Real



La D.O. "La Mancha" participó en la jornada técnica sobre la OCM del Vino organizada por ACEVIN

El pasado día 12 junio tuvo lugar en Laguarda (Álava) una Jornada Técnica sobre la OCM del Vino organizada por la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), que ha celebrado en la citada localidad de la Rioja Alavesa su decimocuarta asamblea general, y en la que participó, entre otros, el presidente de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", Gregorio Martín Zarco.

Junto al presidente de la D.O. La Mancha, en la mesa redonda estuvieron presentes el secretario general del Consejo Regulador de la D.O. Calificada Rioja, José Luis Lapuente; el secretario general del Consejo Regulador Utiel-Requena, José Alfonso Sierra Salinas; y el gerente de la Asociación de Bodegueros de Rioja Alavesa (ABRA), Patxi Antón.

Mientras que el secretario del Consejo Regulador de La Rioja se centró en los aspectos técnicos más novedosos de la OCM y de cómo afectaría a los vinos con Denominación de Origen de nuestro país, Martín Zarco, insistió en que no se podía pasar por alto qué y quién había generado el derecho sobre el dinero que potencialmente recibirá España con la nueva OCM, por lo que, además de incentivar de forma prioritaria la promoción de los vinos de calidad o con Denominación de Origen, también

se debería seguir velando por los intereses de otros productos claves para el sector vitivinícola castellanomanchego, como el mosto o el alcohol para la elaboración de aguardientes de calidad.

El representante de las bodegas alavesas también comentó la hipocresía que supone que la nueva reforma de la Organización Común del Mercado del Vino en Europa prime la promoción en países terceros (no pertenecientes a la UE) y a la vez se restrinja cada vez más la publicidad en los países europeos.

Por otro lado, también se insistió mucho por parte de todos los presentes en la necesidad de potenciar el consumo de nuestro país, que tan sólo se bebe unos 11 millones de hectolitros de los más de 40 que se producen anualmente. Además, el presidente del C.R.D.O. La Mancha también se lamentó de que la chapitalización siga apareciendo en la OCM y, sobre todo, de que su inclusión apenas haya sido discutida.

En cuanto a los demás actos que integraban el programa de la decimocuarta Asamblea General de ACEVIN, destacaron las visitas a bodegas y el Primer Foro de Comunicación Enoturística de las Rutas del Vino de España.

Cena de hermandad de la **Caja Rural de Toledo**



Tras la celebración de su asamblea anual de 2008, la Caja Rural de Toledo volvió a celebrar un año más su cena de hermandad, a la que asistieron representantes de las Juntas Rectoras de casi todas las cooperativas toledanas, así como las Consejeras de Agricultura, Mercedes Gómez, y vicepresidenta segunda y Consejera de Economía y Hacienda, María Luisa Araujo.

Los periodistas de **Global** visitan el **Consejo Regulador**

El pasado día 10 de julio, un grupo de periodistas y comerciales pertenecientes del grupo INFORMACIÓN COMUNICACIÓN GLOBAL visitó la sede del Consejo Regulador.

El grupo, formado por 11 personas de los diferentes medios pertenecientes al grupo (Global Henares, Global Castilla-La Mancha y Nueva Alcarria), entre los que también estaba su director general, Gonzalo Sánchez Izquierdo, pudo disfrutar también de una cata comentada de carácter didáctico impartida por el gerente de la Empresa de Control e Inspección "La Mancha", José Luis Barco Lizano.

En dicha cata se degustaron algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" (Blanco Airén 2007, Rosado Cabernet Sauvignon 2007, Tinto Tempranillo 2007, Crianza Tempranillo 2004, Reserva Tempranillo-Cabernet 2002 y Gran Reserva Tempranillo 1998).



Tal y como indicó el director comercial de Global Castilla-La Mancha en Ciudad Real, Vicente Adame, impulsor de la visita al Consejo, actividades como ésta son muy positivas para los traba-

jadores de su grupo y para otros muchos sectores, ya que trabajando en el entorno de Castilla-La Mancha es casi una obligación moral conocer el mundo del vino.



El príncipe heredero de Japón visita **La Mancha**

Dentro de la visita oficial del próximo emperador de Japón, el príncipe Naruhito, por España, el día 19 de julio recorrió la comunidad autónoma de Castilla-La Mancha, incluyendo como no podía ser de otra forma, una visita a una bodega acogida a la D.O. La Mancha, como es Bodegas Viñasoro de Alcázar de San Juan, donde el presidente del gobierno regional, José María Barreda, ofreció un almuerzo en su honor.

Naruhito también visitó los molinos de viento de Consuegra y Campo de Criptana, con gran interés para los turistas japoneses, por la importancia que tiene el Quijote en el país nipón.

XXI Concurso a la Calidad Denominación de

XXI Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos y III Concurso de Vino Varietales



En la tarde del 24 de abril celebró la entrega de premios del vigésimo primer Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos y el III Concurso a la Calidad de Vinos Varietales de la Denominación de Origen "La Mancha", con los que se reconoce a los mejores vinos blancos rosados y tintos de la añada 2007.

Dicho acto contó con la presencia, entre otros, del director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; el subdelegado del Gobierno en la



Calidad de los Vinos con Origen “La Mancha”

provincia de Ciudad Real, Miguel Lacruz; el alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, y el delegado de Agricultura en Ciudad Real, Francisco Chico de Campos, así como numerosos representantes de bodegas acogidas a la D.O. La Mancha.

En lo que se refiere al vigésimo primer Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la cosecha 2007, el presidente de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, destacó la alta calidad de los vinos catados, que este año ascendieron a 647 (251 blancos, 346 tintos y 50 rosados), lo que ha posibilitado que la añada 2007 haya sido calificada como excelente.

En cuanto al Concurso a la Calidad de los Vinos Varietales con D.O. La Mancha, cuya cata final tuvo lugar el día 15 de abril ante la notario de Alcázar de San Juan, María Vilalta Clivillé, comentar que contó con la participación de



un Jurado Nacional compuesto por 10 personas, entre las que se encontraban representantes de la hostelería y restauración; las tiendas especializadas; la prensa generalista y especializada; y Enólogos de bodegas manchegas.

En dicha cata se valoraron los vinos mejor calificados en cada una de las variedades de entre los más de 300 analizados por el Comité de Cata del Consejo a lo largo de la presente campaña.



XXI Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la Denominación de Origen "La Mancha" 2007/2008

GRUPO DE VINOS BLANCOS

ORO: "Coupage de Airén-Chardonnay-Verdejo-Sauvignon Blanc" de **Coop. Virgen de las Viñas - Tomelloso** (Ciudad Real)

PLATA: "Chardonnay" de **Vinícola de Castilla, S.A.** - Manzanares (Ciudad Real)

BRONCE: "Chardonnay" de **Bodegas Latúe (Coop. San Isidro)** - Villanueva de Alcardete (Toledo)

GRUPO DE VINOS ROSADOS

ORO: "Syrah" de **Coop. Virgen de las Viñas - Tomelloso** (Ciudad Real)

PLATA: "Tempranillo-Syrah" de **Bodegas Martínez Sáez - Villarrobledo** (Albacete)

BRONCE: "Tempranillo" de **Bodegas Leganza, S.A.** - Quintanar de la Orden (Toledo)

GRUPO DE VINOS TINTOS

ORO: "Tempranillo" de **Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almager** (Toledo)

PLATA: "Merlot" de **Bodegas J. Santos de Villa de don Fradrique** (Toledo)

BRONCE: "Tempranillo" de **Coop. San Isidro de Las Labores** (Ciudad Real)

III Concurso a la Calidad de Vinos Jóvenes Varietales de la Denominación de Origen "La Mancha" 2007/2008

GRUPO DE VINOS BLANCOS

Airén: 1º. "PUENTE DE RUS" de **Coop. Ntra. Sra. de Rus - San Clemente** (Cuenca)

2º. "DON OCTAVIO" de **Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.** - Villarrobledo (Albacete)



Macabeo: 1º. "VIÑA RECREO MILENIUM" de **Coop. San Isidro - Las Pedroñeras** (Cuenca)

2º. "LA VILLA REAL" de **Coop. La Remediadora de La Roda** (Albacete)



Sauvignon Blanc: 1º. "VEGA CÓRCOLES" de **Bodegas Lahoz - Socuéllamos** (Ciudad Real)

2º. "ALTOVELA" de **Coop. Ntra. Sra. de la Paz - Corral de Almaguer** (Toledo)



Chardonnay: 1º. "GAZATE" de **Vinícola de Tomelloso, S.C.L.** - Tomelloso (Ciudad Real)

2º. "TOMILLAR" de **Coop. Virgen de las Viñas - Tomelloso** (Ciudad Real)



- Verdejo: 1º. "FINCA LOS TRENZONES" de Bodegas Leganza, S.A. - Quintanar de la Orden (Toledo)
 2º. "CONDESA DE LEGANZA" de Bodegas Leganza, S.A. - Quintanar de la Orden (Toledo)



GRUPO DE VINOS ROSADOS

- Tempranillo: 1º. "CONDESA DE LEGANZA" de Bodegas Leganza, S.A. - Quintanar de la Orden (Toledo)
 2º. "CLAVELITO" de Coop. Ntra. Sra. de la Piedad - Quintanar de la Orden (Toledo)



- Garnacha: 1º. "CANFORRALES" de Bodegas Canforrales (Coop. Ntra. Sra. del Rosario) - El Provencio (Cuenca)
 2º. "SEÑORÍO DE GUADIANEJA" de Vinícola de Castilla, S.A. - Manzanares (Ciudad Real)



- Cabernet Sauvignon: 1º. "CASTILLO DE BENIZAR" de Bodegas Ayuso, S.L. - Villarrobledo (Albacete)
 2º. "TORRE DE GAZATE" de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. - Tomelloso (Ciudad Real)



GRUPO DE VINOS TINTOS

- Tempranillo: 1º. "VIÑA RECREO" de Coop. San Isidro - Las Pedroñeras (Cuenca)
 2º. "CASA GUALDA" de Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza - Pozoamargo (Cuenca)



- Syrah: 1º. "ALLOZO" de Bodegas Centro Españolas, S.A. - Tomelloso (Ciudad Real)
 2º. "DON OCTAVIO" de Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. - Villarrobledo (Albacete)



- Merlot: 1º. "ÓPERA PRIMA" de J.García Carrión La Mancha de Daimiel (Ciudad Real)
 2º. "SEÑORÍO DE GUADIANEJA" de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)



- Petit Verdot: 1º. "LAMINIO" de César José Velasco Almodóvar de Villarrobledo (Albacete)
 2º. "DON OCTAVIO" de Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo (Albacete)



- Cabernet Sauvignon: 1º. "MONTE DON LUCIO" de Finca La Blanca, S.L. - Puebla de Almoradiel (Toledo)
 2º. "ALLOZO" de Bodegas Centro Españolas, S.A. - Tomelloso (Ciudad Real)





XXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados



Por otro lado, el día 25, de junio se celebró la vigésimo primera edición del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados y la decimoctava del Concurso a la Presentación.

En esta ocasión asistieron, además de Alipio Lara y Francisco Chico, el director general de Mercados Alimentarios de la Consejería de Agricultura, Federico López; el director del IPEX, Javier Vega; y del teniente de alcalde de Alcázar de San Juan, Coralio Paniagua.

También acudieron representantes de numerosas bodegas de la Denominación de Origen y de los medios de comunicación, a los que el presidente de la Interprofesión del Consejo Regulador La

Mancha, Gregorio Martín-Zarco, agradeció especialmente su labor de difusión de los vinos manchegos, lo que ayuda enormemente a que cada vez sean más valorados por los consumidores.

Por su parte, Federico López, comentó que ahora ha llegado el momento de que Castilla-La Mancha defienda sus intereses con energía en la nueva OCM del Vino ante el conjunto de España, ya que hay que tener en cuenta, que no en vano es la región que ha generado la mayoría de los derechos para los fondos que seguirá recibiendo nuestro país en los próximos años.

Destacar también que, coincidiendo con este acto, el Consejo Regulador La Mancha también



quiso homenajear al Instituto de Comercio Exterior (ICEX), concediéndole el VII Premio Fidelidad al Vino, por el trabajo que ha venido desarrollando su departamento de vinos en los últimos años. La encargada de recoger el premio por parte del ICEX fue Rocío Alberda, directora de la División de Productos Agroalimentarios.

En lo que se refiere al XXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados de la D.O. "La Mancha", comentar que contó con la participación de 598 vinos recogidos entre las más de 200 bodegas que comercializan vino embotellado dentro de la Denominación de Origen. Todos estos vinos también tomaron parte en el XVIII Concurso a la Presentación.



Ganadores de los concursos a la Presentación



Ganadores de los concursos a Embotellados



XXI Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados

GRUPO DE VINOS BLANCOS

1. "VEGA CÓRCOLES 2007" (*Sauvignon Blanc*). Bodegas Lahoz de Socuéllamos (Ciudad Real)
2. "VIÑA ORCE 2007" (*Macabeo*). Bodegas Martínez Sáez de Villarrobledo (Albacete)
3. "GAZATE 2007" (*Verdejo*). Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real)



GRUPO DE VINOS ROSADOS

1. "EL YUGO 2007" (*Garnacha-Tempranillo*). Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real)
2. "CAMPOS DE DULCINEA 2007". Viñedos y bodegas de El Toboso (Toledo)
3. "FINCA LOS TRENZONES 2007" (*Cabernet Sauvignon*). Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo)



GRUPO DE VINOS TINTOS

1. "ALLOZO 2007" (*Merlot*). Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real)
2. "LA ZARANDA" (*Tempranillo*). Coop. Stmo. Cristo de las Injurias. Noblejas (Toledo)
3. "SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2007" (*Merlot*). Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)



GRUPO DE VINOS TINTOS ROBLE

1. "FINCA ANTIGUA 2005" (*Merlot*). Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca)
2. "FINCA ANTIGUA 2006" (*Tempranillo*). Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca)
3. "TORRE DE GAZATE 2007". Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real)



GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

1. "EL YUGO 2004" (*Tempranillo*) Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real)
2. "PINGOROTE 2004". Bodegas Latúe (Coop. San Isidro) de Villanueva de Alcardete (Toledo)
3. "CAMPO AMABLE 2004" (*Tempranillo*). Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo)



GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

1. "FINCA ANTIGUA 2003" (*Merlot-Syrah-Cabernet*). Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca)
2. "REFLEJOS 2001" (*Tempranillo*). Coop. Corza de la Sierra de Cózar (Ciudad Real)
3. "CONDESA DE LEGANZA 1998" (*Tempranillo*). Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo)



GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

1. "DON FADRIQUE 1998" (*Tempranillo*). Bodegas J. Santos, S.L. Villa de don Fadrique (Toledo)
2. "OJOS DEL GUADIANA 2001" (*Tempranillo*). Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
3. "GRAN ORISTÁN 1998" (*Tempranillo-Cabernet Sauvignon*). Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete)



GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

1. "CASA GUALDA" (Brut) Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca)
2. "VÍRIDIS" (Brut). Bodegas Bonjorne de Minaya (Albacete)
3. "CUEVAS SANTOYO" (Semiseco). Viñedos y Reservas, S.L. de Villanueva de Alcardete (Toledo)



XVIII Concurso a la Presentación

PREMIOS A LA BOTELLA MEJOR PRESENTADA

Vinos Blancos: "BALÁLITA 2007" (Airén). Coop. Virgen del Carmen de Almodóvar del Campo (Ciudad Real)



Categoría de Vinos Rosados (EXAEQUO): "RR ZAGARRÓN 2007" (Merlot) de la Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca) y "AÑORANZA 2007" (Tempranillo) de Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete)



Categoría de Vinos Tintos (EXAEQUO): "CANFORRALES 2006" (Syrah roble) de Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca) y "LATÚE 2006" (Cabernet Sauvignon-Syrah) de Bodegas Latúe-Coop. San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo)



Categoría de Vinos Tintos con Crianza: "ZOCODOVER SELECCIÓN CRIANZA 2002" (Tempranillo-Cabernet). Bodega Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla (Toledo)



Categoría de Vinos Espumosos: "LATÚE" (Brut). Bodegas Latúe-Coop. San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo).



PREMIOS AL CONJUNTO DE BOTELLAS MEJOR PRESENTADO DE UNA MISMA BODEGA

"BODEGAS MARTÍNEZ SÁEZ"
de Villarrobledo (Albacete)





Certamen Cultural de la Cooperativa Virgen de las Viñas



El pasado mes de junio, la sede de Caja Rural de Ciudad Real acogió la presentación del VII Certamen Cultural Virgen de las Viñas, organizado por la Cooperativa tomellonera del mismo nombre.

En dicho acto, el presidente de esta cooperativa y del certamen, Rafael Torres, dio a conocer la cuantía de los premios, “cada vez mayores y en mayor número, lo que hace de este certamen uno de los más sobresalientes no sólo de España sino a nivel internacional”, incidiendo en su satisfacción por haber conseguido la consolidación de un certamen donde la presencia de los artistas y periodistas es de gran calado”.

En este sentido, hay que mencionar que, por ejemplo, el año pasado se presentaron obras pictóricas procedentes de todas las provincias españolas.

Rafael Torres, tras escuchar las palabras de Luis Díaz Zarco, presidente de Caja Rural de Ciudad Real, destacando el valor de este certamen, comentó que gracias a los patrocinadores del mismo se ha alcanzado esta categoría y relevancia. Entre ellos están: Caja Rural, CCM, Caja Madrid y la propia Cooperativa Virgen de las Viñas; además de otras empresas que aportan diferentes cantidades para dicho certamen.

Este año, como en anteriores ediciones, habrá un concurso de

pintura y otro de periodismo, y los concursantes podrán presentar sus obras pictóricas del 1 al 15 de octubre de 2008, mientras que los textos periodísticos lo podrán hacer sólo hasta el 26 de septiembre.

Además, el acto de entrega de los galardonados será como en anteriores ocasiones en el Hotel Palace de Madrid.

Por otro lado, Torres adelantó que el futuro Mueso de la Cooperativa será una realidad en breves fechas y que en pocas semanas se presentará, “con el objetivo de acoger toda esta importante obra que estamos recogiendo a lo largo de estos años y los venideros”.

Nueva edición del Festival de Cine Europeo “Vino de Castilla-La Mancha”

El Consejo Regulador organizó una mesa redonda sobre la viticultura manchega ante el siglo XXI



Como en los últimos 4 años, la Denominación de Origen “La Mancha” volvió a ser uno de los protagonistas principales del Festival de Cine Europeo “Vinos de Castilla-La Mancha”, que se celebró en La Solana (Ciudad Real) entre los días 30 junio y 5 de julio.

Este Festival, que nació con la vocación de unir el vino, tan importante para nuestra región, con el mundo del cine, se ha institucionalizado como uno de los acontecimientos culturales más impor-



Premiados en el concurso Vinos de Cine

Las catas populares tuvieron una buena aceptación por parte del público asistente al Festival

tantes de la región, reuniendo a figuras de la talla de Isabel Pantoja, Sancho Gracia, Lolita, Mabel Lozano o los hermanos Ozores.

Además, el Festival no sólo tiene importancia desde el punto de vista cinematográfico, sino que también desarrolla numerosas actividades paralelas a la exhibición de las películas participantes en citado certamen.

Por ejemplo, el Consejo Regulador "La Mancha" organizó el Concurso Vinos de Cine, que esta edición batió nuevamente el récord de participación, al inscribirse 117 vinos de más de 40 bodegas distintas, que optaban a la Medalla Lumière en cada una de las distintas categorías que incluía el concurso (Blanco, Rosado y Tinto joven; Crianza, Reserva, Gran Reserva y Espumoso), cuya entrega de premios tuvo lugar el



Comida en la Cooperativa Santa Catalina

día 5 de julio en el auditorio "Tomás Barrera" de La Solana coincidiendo con la gala de Clausura del Festival de Cine.

Además, las catas populares desarrolladas por técnicos del Consejo Regulador, en las que cada día se degustaban 5 vinos de diferentes tipos y variedades, tuvieron nuevamente una excelente acogida por parte del público asistente al Festival de Cine en los últimos años.

Destacar también la entrega del peso en vino por parte del Consejo Regulador "La Mancha" a Isabel Pantoja, Lolita y los hermanos

Los hermanos Ozores visitaron la sede del Consejo Regulador "La Mancha"



Ozores, un obsequio muy valorado por todos ellos, que no dejaron de ensalzar las virtudes de los vinos manchegos actuales.

Por su parte, la Cooperativa Santa Catalina, que ofreció una comida a todos los artistas presentes en el Festival durante la jornada de clausura, también hizo entrega del peso en vino a Sancho Gracia y Mabel Lozano, mientras que la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) dio el peso en mosto a los jóvenes artistas María Isabel, protagonista de la película Ángeles S.A. y Roger Princep, actor de El Orfanato.

Por último, como novedad, este año la Denominación de Origen "La Mancha" también organizó una mesa redonda, que bajo el título "La Viticultura Manchega ante el siglo XXI", contó con la participación de los ponentes Félix Yáñez Barrau, jefe de servicio de Asuntos Generales y secretario del Consejo Asesor del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM); Agustín Alonso Hernández, gerente de la Asociación Alto Guadiana Mancha; Pedro Avilés Mora, gerente de la Delegación Provincial de Medio Ambiente y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en Ciudad Real; y Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva. Presidente de la D.O. La Mancha.

Los ponentes, además de hablar de cuál sería el modelo válido para La Mancha tras la nueva OCM y la progresiva eliminación de las ayudas, también trataron aspectos de desarrollo rural, un apartado que sin duda tendrá cada vez más importancia en las políticas comunitarias.

También se incidió en que de cara al futuro el modelo basado en la producción sólo nos conduce a una espiral perversa en la que a mayor cantidad hay menor precio y, por lo tanto, se produ-



La Denominación de Origen "La Mancha" concedió su peso en vino a Isabel Pantoja y a Lolita



ce una pérdida de renta para los viticultores, que muchas veces se intenta solucionar con un nuevo aumento de producción que sigue consolidando los precios baratos.

La calidad en todos los aspectos (cuidado de la uva y de las

elaboraciones, y mejora de las estrategias de marketing para conseguir aportar valor añadido al vino al producto) y la protección que para el medio ambiente supone la viña fueron otros de los aspectos reseñables que se trataron.

LISTADO DE PREMIADOS EN EL CONCURSO "VINOS DE CINE"

BLANCOS

- **Don Octavio Airén 2007** – Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo (Albacete).
- **Vega Córcoles Sauvignon Blanc 2007** – Bodegas Lahoz de Socuéllamos (Ciudad Real).
- **Viña Cuerva Airén 2007** – Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real).

ROSADOS

- **Condesa de Leganza Tempranillo 2007** – Bodegas Leganza Cabernet Sauvignon 2007 de Quintanar de la Orden (Toledo).
- **Tomillar Syrah 2007** – Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).
- **Vidal del Saz Tempranillo 2007** – Bodegas Vidal del Saz de Campo de Criptana (Ciudad Real).

TINTOS

- **Viña Recreo Tempranillo 2007** – Coop. San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca).
- **Palacios Reales Tempranillo 2007** – Bodegas Verdúñez, S.A.T. de Villanueva de Alcardete (Toledo).
- **Canforrales Tempranillo 2007** – Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca).

CRIANZA

- **Ojos del Guadiana Tempranillo 2005** - Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
- **Campo Amable Tempranillo 2004** – Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo).
- **Puente de Rus Tempranillo 2004** – Coop. Ntra. Sra. de Rus de San Clemente (Cuenca).

RESERVA

- **Yuntero Selección Tempranillo-Syrah 2001** – Coop. Ntra. Sra. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).
- **Los Galanes Tempranillo 2001** – Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).
- **Portillejo Cabernet Sauvignon 2002** – Viñedos Mejorantes, S.L. de Villacañas (Toledo).

GRAN RESERVA

- **Estola Tempranillo-Cabernet 1999** – Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).
- **Gran Oristán Tempranillo Cabernet 1998** – Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).
- **Allozo Gran Reserva 2002** – Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real).

ESPUMOSOS

- **Finca Labajos Brut** – San Clemente (Cuenca).
- **Don Mambrino Brut** – Bodegas Luis Fernández de Pedro Muñoz (Ciudad Real).
- **Cerro de las Nieves Brut** – Bodegas María Luisa Rodríguez Huertas de Pedro Muñoz (Ciudad Real).

PREMIO BODEGA DE CINE

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

Control del riego de la viña mediante dendrometría en la vendimia 2007



José Ángel Amorós

Dr. José Angel Amorós Ortiz-Villajos (Ingeniero Agrónomo).

D^a. M^a Begoña Villaseñor González (Ingeniero Técnico Agrícola).

D. Jesús Donate Corral (Ingeniero Agrónomo).

(Convenio UCTR07029 firmado por Cooperativa A. y G. Tierra de Calatrava de Miguelturra, Ayuntamiento de Miguelturra y Universidad de Castilla-La Mancha)

En Castilla-La Mancha se dedican 600.000 has al cultivo de la vid, lo cual representa el 50% de la superficie de España, el 17% de Europa y el 7.7% de la superficie mundial. Se producen entre 20 y 25 millones de hectolitros de vino y derivados en función de los años. La preocupación por la calidad se ha acentuado en los últimos años como lo demuestran múltiples trabajos publicados sobre el control de rendimientos, los compuestos responsables del color, introducción de nuevas variedades y sistemas de conducción, etc.

La necesidad de realizar riego deficitario controlado (RDC) para obtener vinos de calidad es un imperativo en la vitivinicultura moderna. Con el riego pretendemos la obtención de cantidades razonables de uva con una calidad potencial adecuada para obtener vinos de la mejor calidad, pero ¿cómo regar bien?

La estimación de la evapotranspiración del cultivo todavía adolece en muchos casos de poca precisión. Por ello, sigue siendo un tema de gran interés el encontrar indicadores, basados en el suelo o en la planta o combinación de ambos, que nos aporten una información más precisa de la cantidad de agua que se incorpora al sistema suelo-planta en cada momento y permitan por tanto tomar mejores decisiones en la programación del riego, de forma que se eviten pérdidas en profundidad o, por el contrario, déficit hídrico.

Los indicadores del estado hídrico del suelo se basan en la medida de la tensión o del contenido volumétrico del agua en el suelo. Los indicadores basados en la planta más utilizados son: diversos índices de su crecimiento,

determinaciones de potencial hídrico de la hoja o del tallo, de la temperatura del dosel, conductancia estomática, intercambio de gases y fluorescencia de clorofila, transpiración de toda la planta (lisímetros o flujo de savia) y variaciones del diámetro del tronco.

LA PLANTACIÓN Y LOS EQUIPOS DE MEDIDA

El trabajo se ha llevado a cabo en el término municipal de Miguelturra (Ciudad Real), en parcelas de socios de la Cooperativa Agrícola y Ganadera de Miguelturra dentro de un Contrato de Investigación firmado por la Cooperativa antes citada, el Ayuntamiento de Miguelturra y la Universidad de Castilla-La Mancha. La explotación vitícola es de regadío y está dedicada al cultivo de las variedades tintas Syrah (5 ha), Cabernet Sauvignon (2 ha), Petit Verdot (2 ha) y Cencibel (1 ha), siendo los años de plantación el 2000 para Syrah y 2001 para las otras tres. Las cuatro variedades tienen un sistema de conducción en espaldera, de doble cordón horizontal con 5 pulgares a cada lado de 2 yemas cada uno, de una altura de 1.60 m con el primer alambre a 0.70 m. El marco de plantación es 3.0 m x 1.45 m, con una densidad de plantación de 2.298 cepas por ha. Los portainjertos utilizados han sido 140 Ruggeri en Syrah y 41 B en las demás.

La *dendrometría*, entre el envero y vendimia, se usa como indicador del estado hídrico de la vid con el fin de implementar un régimen de riego que optimice la traslocación de fotoasimilados hacia la baya, evitando su deshidratación y que al mismo tiempo evite la degradación excesiva de los ácidos tartárico y málico, procesos que deterioran la calidad de un vino.



Figura 1.-Dendrómetro instalado en la cepa.

Esta técnica se basa en que las variaciones del diámetro del tronco reflejan el estado hídrico del árbol. Así, en un día soleado el diámetro del tronco decrece durante las horas centrales del día, para luego recuperar lo perdido a lo largo de la noche e incluso crecer. A partir de estas variaciones de diámetro se calculan: i) la máxima contracción diaria (MCD), como diferencia entre el máximo diámetro del tronco alcanzado temprano por la mañana y el mínimo alcanzado normalmente por la tarde, y ii) la tasa de crecimiento diario (CD), como diferencia entre los máximos diarios alcanzados por el tronco en dos días consecutivos (Gráfico 1).

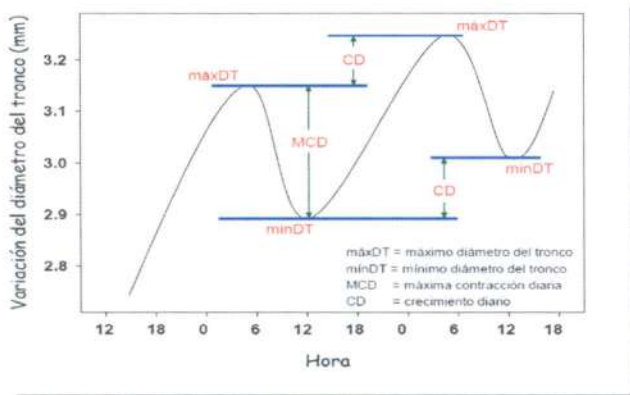


Gráfico 1.- Medidas dendrométricas en dos días consecutivos de crecimiento.

El esquema general de crecimiento a lo largo del ciclo vegetativo de medidas dendrométricas viene reflejado en el Gráfico 2. A partir del envero las bayas constituyen el sumidero principal, y dominante, de fotoasimilados de toda la planta. Por ello, el crecimiento del tronco se

detiene, las MCD se igualan independientemente del régimen hídrico de las cepas y por tanto la relación de dichas variables con el estado hídrico de las cepas deja de ser significativa.

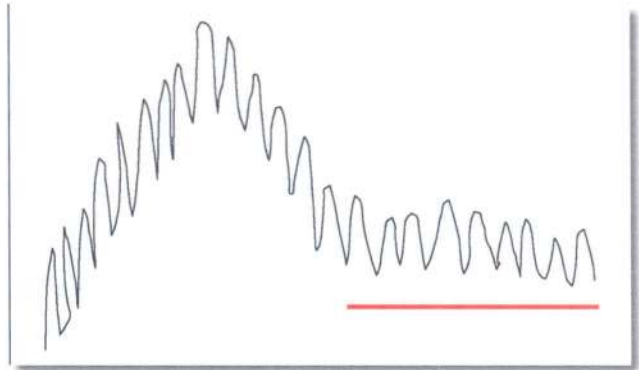


Gráfico 2.- Evolución del diámetro del tronco de la vid a lo largo del ciclo vegetativo. La parte marcada en rojo correspondería a lo que debería ser a partir del envero.

Sin embargo y según algunos estudios, a partir del envero podemos seguir la evolución de CD. Interesa que la CT se mantenga constante ya que si aumenta es señal de exceso de vigor y si disminuye, el estrés hídrico está colapsando la fotosíntesis y perjudicando la maduración.

Para el seguimiento de la humedad del suelo, hemos utilizado también los **sensores FDR** (Reflectometría en el Dominio de la Frecuencia), conocidos como sensores de capacitancia ya que utilizan esta propiedad para medir el coeficiente dieléctrico (ϵ) de la matriz del suelo.



Figura 2.- Sonda de capacitancia.

Las sondas se deben situar dentro del bulbo a 10 cm de distancia del emisor. Se pusieron tres sondas a distintas profundidades (30, 45 y 70 cm) y un dendrómetro en Cencibel y Petit Verdot, mientras que en Syrah se colocaron un pluviómetro, un sensor de clima (temperatura aire y humedad relativa), un dendrómetro y un medidor de humectación de hoja. En las tres variedades se colo-

có también un datalogger para poder recoger los datos y cargarlos al ordenador para su posterior interpretación.

El sistema se complementa con sondas ambientales: temperatura del suelo, temperatura del aire, y temperatura y humedad relativa del aire; y pluviómetros.

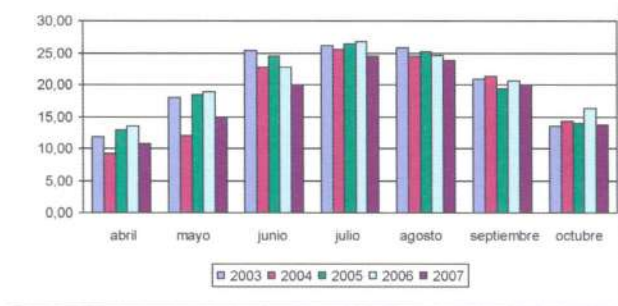


Figura 3.-Pluviómetro, Sonda ambiental y datalogger.



RESULTADOS OBTENIDOS EN 2007:

Hemos caracterizado climáticamente el año 2007 como un año especialmente húmedo, sobre todo en primavera y con temperaturas en general bastante moderadas. Podemos calificarlo como un año de modelo húmedo y fresco, con madurez tardía y uniforme, muy adecuado para vinos tintos de calidad.

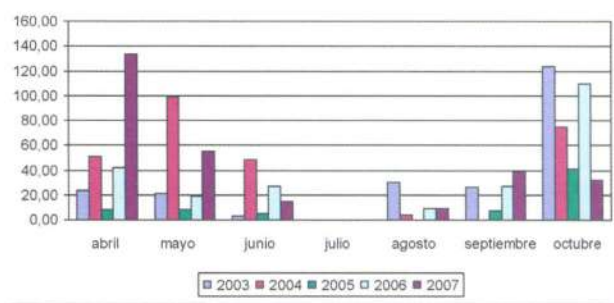


Gráfica 3: Evolución de las Temperaturas medias desde 2003 hasta 2007.

Se han calculado las integrales térmicas eficaces (GDD Winkler) desde abril hasta septiembre, siendo la media 2003-2006 de 1933°, correspondiendo a 2007 una ITE de

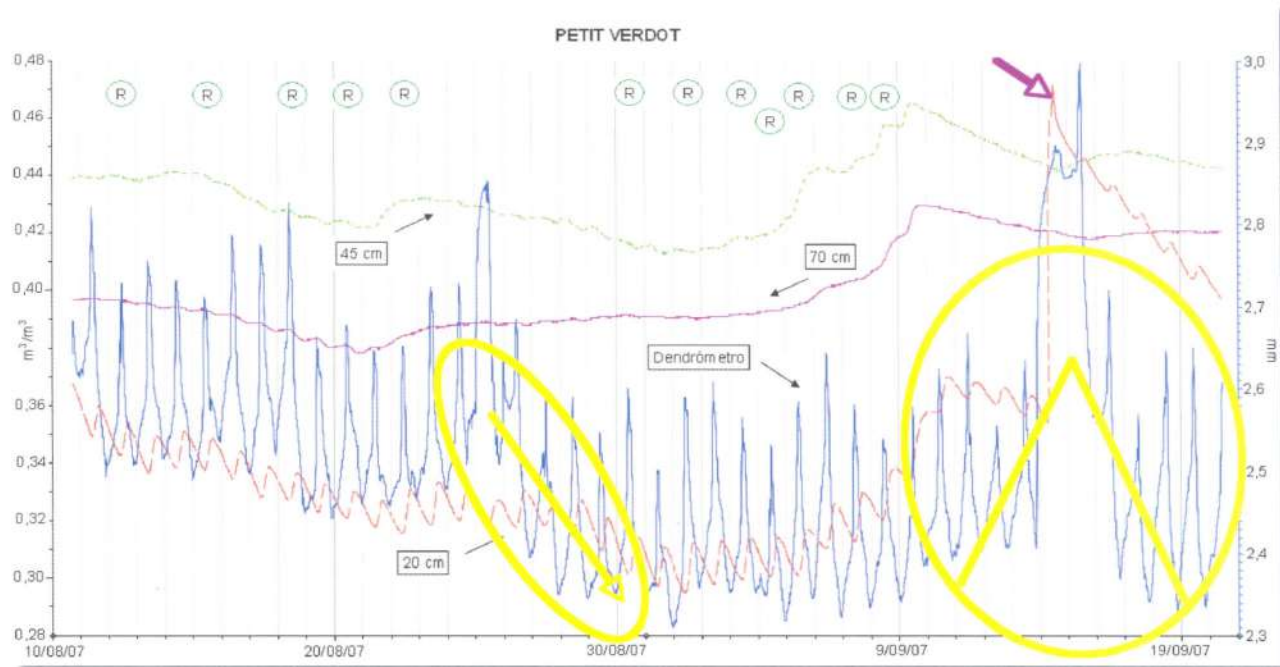
1702°, lo que explicaría un retraso en el ciclo vegetativo de 10 días respecto a un año normal.

Como se observa en la Gráfica 4, las precipitaciones en la primavera del año 2007 fueron abundantes, especialmente en el mes de abril. Estas condiciones han dado lugar a una buena floración y cernido y a un buen desarrollo de la baya gracias a las reservas hídricas del suelo. También se observa una lluvia importante en septiembre que condicionó la maduración de las variedades más tardías.



Gráfica 4: Evolución de las Precipitaciones desde 2003 hasta 2007.

En el gráfico 5 podemos ver parte de los resultados obtenidos en el seguimiento del año 2007, a partir del enero,



Gráfica 5: Dendrómetro y sondas de suelo de Petit Verdot

en la variedad Petit Verdot. En azul aparecen las medidas del dendrómetro, en rojo las del sensor de humedad del suelo a 20 cm., en verde a 45 cm. Y en morado a 70 cm. Marcado con R aparecen los riegos.

Se observa que en los días del 26 al 29 de agosto hay un descenso en la contracción media diaria, es decir, que se debería haber regado para evitar esto, ya que de esta forma las cepas están sufriendo estrés. Al final del periodo de maduración, del 14 al 19 de septiembre, se produjo una precipitación de 34 l/m² (flecha morada). Dicho fenómeno dio lugar a que las cepas vendimiadas después de estas fechas dieran un fruto de maduración más irregular que los que se habían cosechado con anterioridad al día 14 (variedades Cencibel y Syrah).

CONCLUSIONES:

El control del riego se muestra como un instrumento eficaz e indispensable para la obtención de uva de calidad en La Mancha.

La dendrometría se ha mostrado como un método sensible, económico y de fácil instalación para el control del riego.

Resulta imprescindible la continuación de las experiencias y la mejora de la toma de datos para extender el sistema de control a más parcelas y mejorar el tiempo de respuesta de al déficit hídrico durante la maduración.





PARCITANK, S.A.

CONSTRUCCIONES DE DEPOSITOS EN ACERO INOX.



Vinificadores Automáticos



Vinificadores Rotativos



Depósitos para Aceite

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

Tif: 902 141 533 Fax: 967 145 875

E-mail: comercial.parcitank@polalsa.com

Web: www.polalsa.com



Poligono Industrial Avanzado. Ciudad Real.

Gracias por hacernos llegar hasta aquí

info@lozanoag.es | 926 213 877

Los vinos de la D.O. La Mancha se presentaron en Valencia



En el marco de la iniciativa Don Quijote se asoma al mar, llevada a cabo por la Asociación para el Desarrollo de La Mancha Norte de Ciudad Real (PROMANCHA), se ofreció una degustación de vinos genéricos de la Denominación de Origen "La Mancha en Valencia el pasado día 4 de abril.

La exhibición, dirigida a la prensa de la capital levantina, la distribución y la hostelería, así como

a todo tipo de aficionados al vino, tuvo lugar en el incomparable marco que es el Museo de las Ciencias Príncipe Felipe.

Además del Consejo Regulador, que contó con tres carpas diferenciadas según el tipo de vino (blanco, rosado o tinto) y ofreció a los visitantes información sobre la Denominación de Origen, en la presentación de Valencia también participaron otras 10 bodegas con vinos de la D.O. La Mancha.

1. Cristo de la Vega (Socuéllamos).
2. Bodegas Símbolo-Coop. Ntra. Sra. de Criptana (Campo de Criptana).
3. Bernal García-Chicote (Pedro Muñoz).
4. Vinos Coloman S.A.T. (Pedro Muñoz).
5. Bodegas y Viñedos Verum, S.L.-ALTOSA (Tomelloso).
6. Explotaciones Hermanos Delgado (Socuéllamos).
7. Bodegas San Isidro (Pedro Muñoz)
8. Bodegas Lahoz (Socuéllamos).
9. Vinícola de Tomelloso, S.C.L. (Tomelloso).
10. Vidal del Saz (Campo de Criptana)



Por último, comentar que PROMANCHA agrupa a 7 pueblos de Ciudad Real (Alcázar de San Juan, Arenales de San Gregorio, Campo de Criptana, Herencia, Pedro Muñoz, Socuéllamos y Tomelloso), todos ellos incluidos dentro de la Zona de Producción de La Mancha.

Representantes de la Interprofesión de los Vinos de Calidad de La Mancha se reúnen con Caja Rural de Cuenca



La implicación de las entidades financieras castellano-manchegas es fundamental para el futuro del sector vitivinícola



En la mañana del pasado día 28 de abril, una representación de la Interprofesión del Consejo Regulador "La Mancha", encabezada por su presidente, Gregorio Martín-Zarco, se reunió con el director general de Caja Rural de Cuenca, Ernesto Berdala.

En dicha reunión, además de comentarle al responsable de Caja Rural los cambios administrativos que la transformación del Consejo en Interprofesión ha supuesto, los representantes de la D.O. La Mancha también solicitaron que Caja Rural de Cuenca mantuviese su apoyo a la nueva institución, tal

y como ya había venido haciendo con el Consejo.

Por su parte, Berdala, además de señalar que en breve plazo se podría firmar el convenio de colaboración entre las Cajas Rurales de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo y la D.O. La Mancha que



Representantes
de Caja Madrid
y CCM, visitaron
la sede del
Consejo
Regulador
Denominación
de Origen
"La Mancha"



hace posible la publicación de la revisita Consejo Abierto, editada por Interprofesión, también mostró una buena predisposición por parte de la entidad que él dirige para seguir colaborando con los vinos de calidad de La Mancha, ya que Caja Rural de Cuenca es plenamente consciente de la importancia de este sector para la economía de Castilla-La Mancha, en general, y de la de La Mancha conquense en particular.

Es oportuno comentar que Cuenca es la provincia con más términos

municipales en la D.O. - un total de 66 - y que tiene 4.092 viticultores inscritos, propietarios de 36.277 hectáreas con D.O. LA MANCHA. Además, las bodegas acogidas en toda la provincia son 53, que en conjunto han declarado 17.266.474 litros con Denominación de Origen "La Mancha" en la cosecha del 2007 (3.292.997 de blanco y 13.973.477 de tinto y rosado). Además, ya son 24 las que elaboran vinos con crianza y otras tantas las que exportan.

Destacar también que el presidente de la Interprofesión del

C.R.D.O. La Mancha acudió acompañado por uno de los vicepresidentes, Fernando Villena Cañas (ASAJA); el secretario y vocal de Cuenca, Francisco Javier Martínez Pacheco (UCAMAN); y el gerente, Alfonso Alonso.

En otro orden de cosas, mencionar que la Interprofesión también ha mantenido reuniones con representantes de Caja Castilla-La Mancha y Caja Madrid, entidades con las que pretende incrementar su colaboración en el futuro.

La Interprofesión de los vinos renovó su convenio con la

LOS VINOS DE LA D.O. LA MANCHA OBTUVIERON 4 OROS EN JORNADA



Los vinos de la provincia de Cuenca se presentaron el día 8 de abril en el hotel Palace de Madrid ante la presencia de restauradores y aficionados al vino de la capital, así como de numerosas bodegas conquenses y autoridades de esta provincia y de la región, como el presidente de la Diputación Provincial, Juan Ávila; el Consejero de Medio Ambiente, José Luis Martínez Guijarro; el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; el delegado de Agricultura de Cuenca, José María Ayanz; y el presidente del Patronato de Promoción Económica de la Diputación, José Enrique Navarro, que es la institución que organiza este evento desde hace ya dieciséis años.

En total, en este certamen participaron 28 bodegas, que han concursado con 115 vinos distintos y los resultados para la D.O. La Mancha fueron francamente positivos, ya que ha conseguido 4 de las 5 medallas de oro que se ofrecían a la calidad de los vinos (categorías de blancos, rosados, tintos jóvenes, crianzas y reservas), lo cual es enormemente meritorio si tenemos en cuenta que la competencia es cada vez mayor (tomaban parte cuatro Denominaciones de Origen).

El oro en blancos correspondió al vino Viña Recreo Milenium 2007 (Macabeo) de la Coop. San Isidro (Las Pedroñeras), una empresa que también se alzó con el primer puesto en la categoría de tintos jó-

venes, en esta ocasión con el vino Viña Recreo Tempranillo 2007.

En rosados y tintos de reserva, el oro fue para la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio, con los vinos Canforrales Garnacha 2007 y Canforrales Tempranillo 2002, respectivamente.

Los vinos de la D.O. La Mancha también consiguieron el tercer premio en las categorías de blancos y reservas, con las marcas Verdinal 2007 de la Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas (Mota del Cuervo) y el Varones 1998 (Tempranillo) de la S.A.T. Santa Rita (Mota del Cuervo), respectivamente.

Por otro lado, en la mañana del día 8 de mayo, la Interprofesión

de calidad de La Mancha Diputación de Cuenca

PRESENTACIÓN DE LOS VINOS DE CUENCA



del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" firmó un nuevo convenio de colaboración con la Diputación de Cuenca, por el que esta institución aporta 12.000 euros encaminados a potenciar la promoción del vino de la citada D.O.

En la firma del convenio estuvieron presentes, entre otros, el presidente del Patronato de Desarrollo Provincial de la Diputación de Cuenca, José Enrique Navarro, y el presidente del C.R.D.O. "La Mancha", Gregorio Martín Zarco, quien agradeció a la Diputación su sensibilidad con el sector del vino y, particularmente, con la D.O. La Mancha, con la que viene colaborando desde hace ya más de una década.



Enoturismo: Potencialidades y limitaciones



Juan Sebastián Castillo Valero
Doctor Europeo en Economía
Profesor de la UCLM
sebastian.castillo@uclm.es

En estas breves líneas pretendemos reflexionar, sobre una actividad vinculada directa y estrechamente al sector vitivinícola, el enoturismo, que parece ser una salida que no termina de cohesionar el necesario e ineludible vínculo entre turismo y vino para ser efectiva y eficaz en la búsqueda de generar nuevas actividades y rentas complementarias en el sector.

Efectivamente, hay una percepción generalizada respecto a que, sin duda, esta actividad tiene una gran potencial de futuro y crecimiento, pero que no termina de imprimir velocidad de crucero a su auge, fundamentalmente, por la falta de nexo entre el sector productivo y el turismo, o lo que es lo mismo por las fallas derivadas del débil proceso de terciarización. Igual que la palabra enoturismo se ha conjugado unida, el turismo y el vino deben cohesionarse para consolidar esta actividad, tan necesaria como imprescindible, para relanzar las rentas



complementarias derivadas del sector vitivinícola.

El enoturismo procede de la simbiosis de dos actividades distintas que deben fusionarse para dotar de sentido el resultado final, si la actividad de obtención primaria del vino no se concatena con fundamento y consistencia en la dotación turística y su promoción el producto final se halla muy limita-

do desde su concepción, aunque pueda ser algo tan obvio, éste es precisamente uno de los grandes puntos débiles del desarrollo del enoturismo en nuestro país y también, especialmente, en nuestra región.

Aunque los modelos de desarrollo de actividades turísticas ligadas al entorno enológico adquieren diferenciadas vías de expansión y

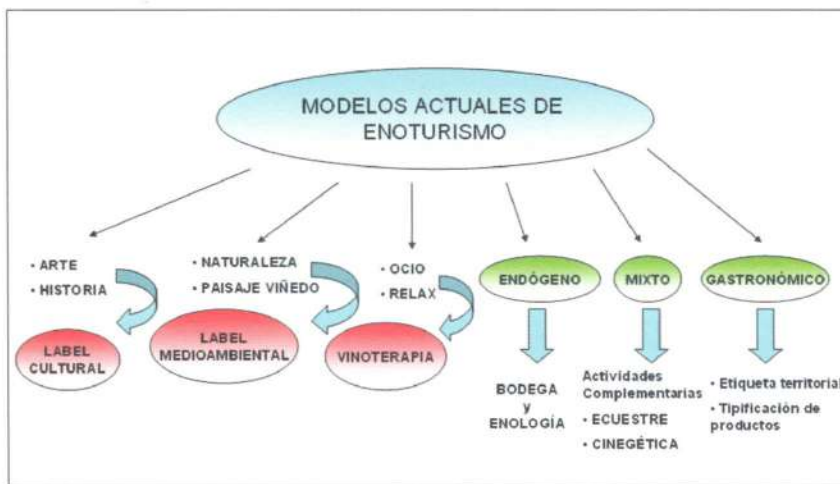
consolidación, en el gráfico puede observarse una recopilación estandarizada que hemos recogido de las distintas alternativas, aunque en la práctica también se pasa de los modelos especializados a algunos mixtos o multiintegrados. Hay una tipología de turismo del vino, ligado a aspectos clásicos de correlación con la base histórica, cultural o artística de la zona de provisión de la bodega. A estas variedades se han añadido las primas medioambientales del ocio con aspectos lúdicos vinculados a la naturaleza y/o al medioambien-

tes, actividad cinegética, y sobre todo correlación con la tipicidad gastronómica del área territorial en que se desarrolla la actividad, fundamentalmente con productos con apelación cualitativa a procedencia y origen. En España todavía no se ha desarrollado el modelo anglosajón de parques temáticos, planetas lúdicos y rutas globales, que podrían tener su espacio en nuestra extensa realidad y de multiplicidad de formas de desarrollo productivo y de generación de rentas alternativas y complementarias.

la Demanda a los precios, gustos, renta o actividades complementaria, el margen de plazas y oferta para evitar saturaciones, propiciar la accesibilidad idiomática, la delineación de la segmentación del mercado turístico en relación con esta especialidad, el valor añadido que pueden aportar signos y símbolos culturales regionales (todo el mundo coincidirá la infrautilización enoturística de un signo tan universal como es el Quijote en nuestra tierra), y en definitiva, tener un marco de referencia, consistente y estable para desarrollar esta actividad de futuro, y superar este umbral de actuaciones individuales e individualistas, en forma de 'bodegas y pagos' que ha predominado en el desarrollo actual y pasado del subsector.

También hay que hacer una mención particular al papel de las Denominaciones de Origen, que deben sobrepasar el rol atribuido tradicionalmente por su papel de defensa de la calidad y trazabilidad del producto final y no encorsetarse en el nuevo papel de lo interprofesional que se está derivando, sino que debe actuar como un foco de tipificación y diversificación de la oferta turística vinculada a su sector y a su zona, de tal forma que la promoción de itinerarios tenga el elemento vehicular en torno a la calidad y caracterización de los vinos de la propia DO.

En el marco de la nueva OCM, cuando los mecanismos de mercado (destilaciones, almacenamiento, etc.) son ya medidas a financiar por los sobres nacionales y en breve tiempo desaparecerán definitivamente, y cuando se trata de impeler que la 'guideline' financiera es trasvasar fondos de las ayudas agrarias al desarrollo rural, nos encontramos con una oportunidad única de imbricar el turismo rural, con el enoturismo y, en feedback, a éste con el desa-



te, como puede ser el senderismo. Otras modalidades se han mostrado con salidas más endógenas, la propia actividad vitivinícola (poda, brotación, vendimia o elaboración), la cata, el paisaje del viñado, o incluso, la parcela de propiedades saludables, a través de la vinoterapia, encuentran la cadena de valor plenamente desarrollada en su función primaria, sin olvidar, las miras a la propia arquitectura de la bodega, desde la ubicación en edificios históricos hasta los edificios vanguardistas de arquitectos de renombre y prestigio. Finalmente, existen unas segmentaciones que se vinculan a complementariedad de actividades y rentas adheridas en multifuncionalidad a la función vitivinícola básica (rutas ecues-

La actividad turística vinculada al vino, se ha mostrado en los últimos años muy pujante, pero adolece de disfunciones y limitaciones muy relacionadas con las carencias propias de una actividad en incipiente proceso de expansión horizontal: falta de profesionalización, inexistente planificación y programación, débil estrategia de comunicación y marketing, y atomización de propuestas sin nexo de colaboración para conseguir economías de escala. A todo ello se une, la lamentable ausencia de la actuación de los gobiernos regionales y administraciones territoriales en general, para elaborar Planes estratégicos de desarrollo y desenvolvimiento del sector, que permitiesen conocer datos básicos, como la Elasticidad de



rrollo rural. Esta línea de sedimentación y cimentación del desarrollo enoturístico implica no solo el apoyo a las iniciativas de inversión en turismo vinícola, sino también la adaptación de equipamientos, inversiones promocionales, culturales e históricas, originales e innovadoras (con un sentido de oxímoron buscado¹) e infraestructuras que doten de mayor valor añadido al entorno que es una de las células fundamentales del organismo real y virtual, ese parque temático, que ha de crecer y conformarse en el subsector del enoturismo, y en el paso final, conseguir esa verdadera cultura territorial del vino, de forma que, como hay precedentes en Italia, una comarca entera, viva, sienta y transmita esa cultura del vino, y este con el turismo se transforme en el verdadero producto global que debe ser.

¹ A modo de ejemplo, dada la expansión y enraizamiento de esta costumbre, no sería descabellado intentar identificar y mimetizar como propuesta de actuación promocional, cultural e histórica, el origen etimológico de *tapa* y *tapeo* a su origen en el vino cuando los venteros y mesoneros, 'tapaban' con ese trozo de pan duro la jarra de vino para los sedientos caminantes del medioevo.

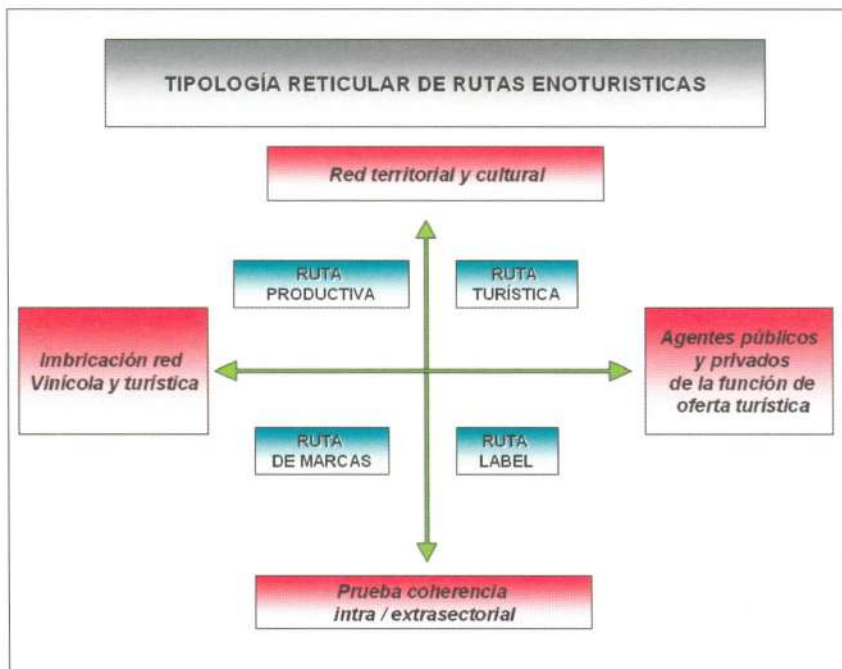


Museo del Vino del Consejo Regulador Denominación de Origen "La Mancha"

En conclusión, es imprescindible, superar la fase de atomización que envuelve como círculo vicioso el desarrollo del sector; la cooperación y/o integración, el establecimiento de una marco regional y nacional, la potencialidad de redes en las cuatro dimensiones básicas: productiva, turística, marcas y de labels (véase el gráfico que precede a este texto), la canalización de oferta a través de los cauces estandarizados del turismo, las rutas del vino y la promoción de itinerarios, la evaluación y auditoria comercial continua, los estudios de mercado, la capitalización social y humana de la base formativa del proceso, la oferta integrada, la segmentación de precios y una carta mas amplia de ofertas y servicios para abarcar la máxima gama de clientes y su fidelización no tanto en repeticiones ad hoc, sino en osmosis territorial para conocer otras zonas con la guía enológica, las economías de escala a conseguir con la integración en grados superiores sobre todo de comunicación o el fomento de plataformas virtuales y de marketing son los grandes retos que afronta el sector para el futuro, que puede reconvertir el actual impasse e incertidumbre en verdadera potencialidad y oportunidad para el sector.

El basamento fundamental del devenir del sector tiene, como en tantos otros ámbitos, que vincularse a la etiquetación del up grade cualitativo de la noción de calidad. Esta noción, debe abarcar desde las fases mas embrionarias y primarias, de trato amable, comodidad, higiene, salubridad, disponibilidad, flexibilidad, comunicación, señalización, profesionalidad, explicación técnica no elitista, ni de snobismo (salvo demanda en estricto de los clientes

segmentados). Una gran profesionalidad en servicio de guía, educativo o degustativo conforman aspectos básicos, ineludibles para cimentar las fases previas e iniciales del proceso que no pueden mas que consolidarse y configurar ejes básicos de su propio futuro si se quiere tener la confianza definitiva del enoturista. Las experiencias tradicionales de la Alsacia francesa o el Rhin alemán, pueden mostrar aspectos funcionales que valorizan estas dimensiones.



El turismo enológico tiene excelentes perspectivas de futuro en La Mancha

Los vinos de la D.O. La Mancha triunfan en FERCAM

Un año más, el Consejo Regulador "LA MANCHA", ahora ya Interprofesión, estuvo presente con un stand en la Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha.



La edición 2008 de FERCAM ha resultado muy positiva para la D.O. La Mancha.

Además, los vinos de esta denominación de origen se alzaron con 9 de las 15 medallas del XXXVIII Concurso Regional de Calidad de Vinos que se celebra en el marco de esta feria, que es referente en la región para todos los viticultores y que fue inaugurada el pasado día 16 de julio por el presidente de la

Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, que también estuvo acompañado de otras personalidades, como la Consejera de Agricultura, Mercedes Gómez; el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara; el alcalde Manzanares, Miguel Ángel Pozas; y el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara.

En la categoría de vinos blancos, la medallas de plata y bronce

fueron para el Yuntero Macabeo Chardonnay 2007, de la cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón (Manzanares) y el Añil Macabeo 2007 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. (Tomelloso), respectivamente. En cuanto a los rosados, la plata fue para el Tomillar Syrah 2007 de Virgen de las Viñas (Tomelloso) y el bronce para el Casa Antonete Cencibel 2007 de la Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha.



En la categoría de tintos jóvenes las tres medallas han ido para vinos de La Mancha: oro para El Yugo Tempranillo-Syrah-Merlot 2007 de Coop. Cristo de la Vega (Socuéllamos), plata para el Señorío de Guadianeja Tempranillo-Syrah-Cabernet 2007 de Vinícola de Castilla, S.A. (Manzanares), y bronce para el Tomillar 2007 de Virgen de las Viñas.

El oro en crianzas ha sido para el vino Cervantino de Cervantino, S.L. (Villarrubia de los Ojos) y en reservas el Yuntero Reserva Selección de la Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón ha conseguido la medalla de plata.

Estos resultados son extraordinariamente positivos, si tenemos en cuenta que al concurso se presentaron más de un centenar de muestras procedentes de las distintas denominaciones de origen de la región y vinos de la Tierra de Castilla, cuya calidad, en palabras del director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara, que presidió el jurado de la cata de selección, "denota la buena salud que tienen tanto el vino de nuestra región".

Por su parte, el presidente de la D.O. LA MANCHA, Gregorio Mar-

tín Zarco, que también acudió al acto inaugural se felicitó por los resultados obtenidos en el Concurso de Vino y por la trayectoria de FERCAM a lo largo de su ya dilatada historia.

Además, el Consejo Regulador contó con un stand propio en el pabellón principal de la Feria, el cual estuvo atendido permanentemente por una azafata y un técnico del Consejo, y en que estuvieron numerosos vinos acogidos a la Denominación de Origen, que pudieron ser degustados por todos los visitantes que acuden a FERCAM.

La televisión coreana se interesa por las Bodegas Manchegas

Los días 27 y 28 de julio un equipo de una televisión nacional coreana visitó la zona de producción "La Mancha", incluyendo dos bodegas de Tomelloso (Bodegas Centro Españolas, S.A. y la Coop. Virgen de las Viñas), la sede del Consejo Regulador y, por supuesto, los viñedos, en los que mostraron mucho interés los orientales, ya que poco a poco el consumo de vino va incrementándose en toda la zona del sudeste asiático, incluyendo los vinos de la D.O. La Mancha, que tienen una evolución muy positiva en todos esos nuevos mercados.



El vino Allozo Merlot obtiene el premio **Guía Gourmets 2008**

Un vino de Bodegas Centro Españolas ha obtenido el premio al "mejor tinto joven" de la Guía de Vino Gourmets 2008, que se entregó el pasado día 16 de abril, coincidiendo con el XXII Salón Internacional del Club de Gourmets, que ha celebrado en el recinto ferial de la Casa de Campo de Madrid y en que se han congregado miles de personas interesadas en el mundo de la gastronomía y los vinos.

El vino ganador ha sido el Allozo Merlot de Finca Loma Los Frailes, que ha sido elegido por la Redacción de la Guía Gourmets para recibir un galardón creado con el propósito de reconocer la labor de las bodegas, instituciones públicas y privadas y personas, a favor de la mejora en la calidad de los vinos españoles y su promoción, tanto en el mercado interno como en el ámbito internacional.

Por ello, tal y como indicó el responsable de Bodegas Centro Españolas, Miguel Ángel Valentín, para ellos el premio ha sido un inmenso honor, al a ser la única empresa de la región en lograrlo y, sobre todo teniendo en cuenta que es la segunda vez que lo reciben, ya que también lo obtuvieron en el año 2000, si bien aquel año lo hicieron con su vino Allozo Tempranillo.

Por todo ello, para Valentín supone un reconocimiento al trabajo en pro de la calidad que hace esta bodega desde que se creó, allá por el año 1991 y, e particular a la elaboración de vinos varietales procedentes de fincas seguidas con el riguroso proceso de la trazabilidad, como es el caso del vino premiado

Por último, reseñar que el vino Allozo Merlot de Finca Loma los Frailes tiene un atractivo color rojo picota muy concentrado, denso y con el ribete morado. En nariz se abre mostrándose muy fino, con abundantes notas de especias y tonos de frutos rojos maduros (mora, grosella), así como algún ligero toque muy sutil de madera que le da un carácter complejo. En boca es vivo y carnoso, muy afrutado (regaliz, moras) con taninos nítidos pero bien integrados, que aportan estructura y gran equilibrio.

En definitiva, se trata de un vino muy original con un final largo y especiado y amplio en notas frutales.



El **Yugo** obtiene premios en Bruselas y se presenta en el Estadio Santiago Bernabéu



En definitiva, acontecimientos como éste suponen un merecido reconocimiento a la gran labor que vienen realizando los productores de nuestra región, como la Cooperativa Cristo de la Vega, que agrupa a unos 1.400 socios.

Por su parte, Jacinto Trillo, presidente de la bodega, comentó que los éxitos actuales que están consiguiendo sus vinos son posibles, entre otras cosas, gracias al enorme desembolso económico llevado a cabo por Cristo de la Vega en los últimos años, lo cual, junto con el trabajo de los viticultores socuellaminos y de los enó-

La Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real) ha vuelto a dejar constancia de la calidad de sus vinos en Bruselas, donde el **Yugo Crianza 2004** y el **Marqués de Castilla** tinto de la añada 2007 han obtenido sendas medallas de oro, mientras que el **Yugo reserva 2003** y el **Marqués de Castilla Crianza 2004** se han alzado con una medalla de plata cada uno.

Se trata de un resultado muy positivo para esta bodega acogida a la D.O. La Mancha, ya que el certamen es uno de los más importantes de cuantos se celebran en Europa, contando con la participación de miles de vinos de todo el mundo.



logos, ha sido la base para que hoy día sean capaces de producir vinos de gran calidad.

Tanto es así, que la bodega ha incrementado sustancialmente su actividad promocional, realizando actividades tan destacadas como la presentación de los vinos de la gama Yugo en RealCafé Bernabéu, ubicado en la puerta 30 del estadio del Real Madrid, el pasado día 19 de junio.

Dicho acto contó con gran afluencia de público, sobre todo jóvenes, aunque también había representantes de la restauración y de los medios de comunicación.



El vino Blas Muñoz recibe una medalla de plata en los premios **Chardonnay du Monde**



El vino **Blas Muñoz Chardonnay 2006** de Viñedos y Bodegas Muñoz, una empresa de Noblejas (Toledo) acogida a la D.O. La

Mancha ha obtenido la medalla de plata en la decimoquinta edición del certamen internacional "**Chardonnay du Monde**", celebrado en la ciudad francesa de Borgoña y en el que se han catado casi 1.000 vinos siguiendo las reglas de la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

Destacar también que, aunque obviamente todos los vinos eran de la prestigiosa uva de origen francés chardonnay, lo curioso es que procedían de 39 países diferentes, lo que da una idea de la increíble progresión que ha tenido esta variedad en los últimos 20 años.

Por otro lado, Viñedos y Bodegas Muñoz también ha conseguido el Premio Exportación de la Cámara de Comercio de Toledo, lo que no resulta extraño si comprobamos que el 70 € del total de la comercialización de esta bodega, que además ha tenido un crecimiento muy

importante en la última década, se destina a los mercados exteriores, donde los vinos manchegos cada vez son más valorados y consumidos por su extraordinaria calidad.

Por último, comentar que esta bodega toledana, que también cuenta con las marcas acogidas a la D.O. La Mancha Artero y Robledillo, se fundó en 1940 con un carácter eminente familiar que ha mantenido hasta la actualidad, siendo la de hoy la tercera generación. Entre sus proyectos de futuro, además de seguir apostando por la comercialización exterior de sus vinos elaborados a partir de las variedades Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Macabeo y Chardonnay; está el ampliar sus actividades al campo del enoturismo, cada vez más implantado en muchas bodegas acogidas a la Denominación de Origen "La Mancha".

Bodegas Naranjo celebra su 110 Aniversario

Bodegas Naranjo, probablemente la bodega familiar más antigua de Castilla-La Mancha, celebró este 4 de julio el 110 Aniversario de su fundación en Carrión de Calatrava, acto en el que se inauguraron también las nuevas instalaciones de enoturismo, una auténtica apuesta por este turismo de calidad cada vez más demandado. La fiesta congregó a más de 700 personas.



El delegado provincial de Agricultura Francisco Chico acudió al acto, donde estuvo acompañado de la alcaldesa de Carrión, Begoña Buitrago; y los hermanos Ramón y Francisco Muñoz de Cuerva (quinta generación de la saga familiar), como copropie-

tarios de la Bodega; el delegado provincial de Sanidad y Consumo, Ricardo Ruiz; concejales de los ayuntamientos de Carrión y Ciudad Real; entre otras autoridades y representantes de la comarca y provincia, del mundo social y cultural del vino, distribución y comercialización.

Con el corte de cinta de inauguración de las nuevas instalaciones enoturísticas, obra de los arquitectos Bernalte y León, se abrió el acto oficial, causando admiración entre los presentes por su belleza, armonía y respeto al entorno. Un acto de nivel internacional, porque cuatro actores "enoturistas" estadounidenses y cubanos "se colaron" en el mismo.

Vinícola de Villarrobledo premia a la Interprofesión Consejo Regulador "La Mancha"



El pasado sábado, día 12 de abril, Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. celebró una nueva entrega de sus tradicionales premios Caballero del Verde Gabán, resultando galardonados entre otros la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" y, a título personal, el gerente de la Empresa de Control e Inspección "La Mancha", José Luis Barco Lizano, que hasta el pasado mes de febrero y desde el año 1976 ha sido miembro de los servicios técnicos del Consejo Regulador.

El presidente de Vinícola de Villarrobledo, José María Abraila, además de desear la mejor de las suertes a la nueva Interprofesión del Vino de Calidad de La Mancha, felicitó al Consejo Regulador por su trabajo en pro de la calidad de los vinos producidos en Villarrobledo y otros muchos pueblos a lo largo de su existencia, lo que ha posibilitado que hoy

se pueda presumir de tener unos vinos excelentes y que pueden competir con los de cualquier otra región de España y del mundo, tal y como se demuestra con los numerosos premios recibidos por los vinos de La Mancha en los últimos años, como en el caso de Vinícola de Villarrobledo, que actualmente elabora excelentes vinos blancos de distintas variedades blancas o tintas, y vinos de crianza, reserva y gran reserva.

Por su parte, el presidente de la Denominación de Origen "La Mancha", Gregorio Martín Zarco, elogió a la Cooperativa Vinícola de Villarrobledo por sus vinos y agradeció al presidente la obtención del premio en nombre de toda la junta rectora y del personal de la Interprofesión del Consejo Regulador. Además, Martín Zarco añadió que para él siempre era un honor y un placer estar en Villarrobledo por la importancia que tiene el vino en este municipio, que no en vano puede presumir de ser el que más vino declara al amparo de la Denominación de Origen y también el que ostenta el honor de ser el que más viñedo plantado tiene en todo el mundo.

El encargado de cerrar el acto fue el presidente de la Diputación Provincial de Albacete y alcalde de Villarrobledo, Pedro Antonio Ruiz Santos, que felicitó a todos los premiados, entre los que también se encontraban el excelente torero albaceteño, Pedro Martínez "Pedrés"; su mujer, Teresa Jareño, cantante y nacida en Villarrobledo; el médico de la plaza de toros de Albacete, Pascual González Massegosa; y el encargado del Alcampo de la misma ciudad, César Rapado.

En otro orden de cosas, comentar que los vinos de La Mancha, y concretamente el Tempranillo 2007, han sido elegidos para la XXIV Semana Universitaria del Vino organizada en la E.U.I.T. Agrícola de la Universidad Politécnica de Madrid por la Asoc. Cultural la Carrasca, en representación de los tintos jóvenes de nuestro país. Asimismo, este mismo vino también fue seleccionado por la Asoc. Española de Licenciados y Doctores en Ciencia y Tecnología de los Alimentos (ALCYTA) para estar presente en la cata que se realiza dentro de sus jornadas anuales, que este año tuvieron lugar en la Facultad de Medicina de la Universidad Complutense de Madrid.



Lluvia de premios para los vinos de la Denominación de Origen LA MANCHA

3 OROS EN EL CONCURSO BACCHUS 2008

Las bodegas manchegas han vuelto a constatar la calidad de sus vinos gracias a los excelentes resultados cosechados en la sexta edición del Concurso Internacional de Vinos **Bacchus 2008**, convocado por la Unión Española de Catadores y en el que han participado casi 1.700 vinos de todo el mundo.

En la categoría de vinos tranquilos, que son los que esencialmente se producen en la D.O. LA MANCHA, destacan los 3 Bacchus de Oro otorgados a los vinos **Yuntero Reserva Selección** (Coop. Jesús del Perdón), **Vidal del Saz Tempranillo 2006** (Bodegas Vidal del Saz de Campo de Criptana), **Tomillar Chardonnay 2007** (Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso), ya que todos ellos obtuvieron más de 90 puntos en la cata.

Además, otros 9 vinos manchegos han sido galardonados con el Baccus de Plata a los vinos tranquilos, que se concede a los vinos situados entre 85 y 90 puntos:

- **Fontal Blanco 2007** (Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro – Cuenca).
- **Rezuelo Cencibel 2007** (Galán de Membrilla - Bodegas Rezuelo S.C.C-LM de Membrilla – Ciudad Real)
- **Ojos del Guadiana 2007** (Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos – Ciudad Real)
- **Gazate Syrah 2007** (Vinícola de Tomelloso, S.C.L – Ciudad Real)
- **Canforrales Clásico 2007** (Bodegas Campos Reales -Coop. Ntra. Sra. del Rosario – de El Provencio (Cuenca).
- **Taray Syrah Roble 2007** (Coop. Sto. Niño de la Bola de Las Mesas – Cuenca)
- **Yugo Tinto 2007** (Bodegas Crisve – Coop. Cristo de la Vega – de Socuéllamos – Ciudad Real).

ROBERT PARKER CALIFICA OTRO VINO MANCHEGO CON MÁS DE 90 PUNTOS

La concesión de estos premios constata la enorme mejora de la calidad de los vinos manchegos, que cada vez se ve más recompensada en certámenes nacionales e internacionales, tal y como se demuestra también con el hecho de que el prestigioso crítico de vinos Robert Parker, probablemente el más influyente del mundo, ha seleccionado el vino **Manuel de la Osa 2004** de Bodegas Parra Jiménez de Las Mesas (Cuenca) con 91 puntos, incluyéndolo así en la lista de los 100 mejores vinos de España.

OTROS DOS OROS EN PARÍS Y LONDRES

Además, mientras los vinos Vidal del Saz Tempranillo 2006

(Bodegas Vidal del Saz de Campo de Criptana) y el Estola Gran Reserva 1999 (Bodegas Ayuso de Villarrobledo - Albacete) se han alzado con la medalla de oro en los Premios Internacionales **Tempranillos al Mundo**, celebrados en París el pasado mes de junio, y en la Internacional Wine and Spirit Competition 2008, celebrada en Londres, respectivamente. Además, el vino de **Bodegas Ayuso** también fue reconocido como "Mejor Vino" dentro de su categoría.

Por último, destacar también la medalla de plata obtenida por el Viña Orce rosado Tempranillo-Syrah de Bodegas Martínez Sáez de Villarrobledo (Albacete) en el certamen "Le Mondial du Rosé" celebrado en Cannes por los enólogos de Francia.

PREMIOS MANOJO

Los vinos acogidos a la Denominación de Origen "LA MANCHA" han conseguido 6 de los 27 premios otorgados en los "Premios Manojó", convocados por la Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León (URCACYL), y la Junta de Castilla y León, lo que convierte a la citada D.O. en la que más premios ha obtenido de todas de nuestro país.

Los vinos manchegos han destacado en las categorías de tintos jóvenes y roble, consiguiendo 3 de los 6 premios, pero han brillado de forma muy especial en la categoría de vinos de crianza, alzándose con las medallas de oro, plata y bronce.

Además, hay que tener en cuenta que la D.O. La Mancha también consiguió situar 12 vinos entre los 65 finalistas del concurso de vinos más importante de las bodegas Cooperativas de España, en el que han tomado parte en total 612 vinos distintos.

VINOS GANADORES:

Tintos Jóvenes:

- BRONCE: **EL YUGO 2007**. S. Coop. Cristo de la Vega – Socuéllamos (Ciudad Real).

Tintos Jóvenes Roble:

- PLATA: **CANFORRALES Selección 2006**. Bodegas Campos Reales (Coop. Ntra. Sra. Del Rosario) – El Provencio (Cuenca).
- BRONCE: **TOMILLAR 2007**. S. Coop. Virgen de las Viñas – Tomelloso (Ciudad Real).

Tintos de Crianza:

- ORO: **CAMPO AMABLE 2004**. Ntra. Sra. De la Paz, S. Coop. – Corral de Almaguer (Toledo).
- PLATA: **EL YUGO 2004**. S. Coop. Cristo de la Vega – Socuéllamos (Ciudad Real).

- **BRONCE: FINCA CERRADA 2004.** Vinícola de Tomelloso, S. Coop. – Tomelloso (Ciudad Real).

OTROS FINALISTAS ACOGIDOS A LA D.O. LA MANCHA

Blancos Jóvenes:

- **PINGOROTE Chardonay 2007.** Bodegas Latúe (Coop. San Isidro) – Villanueva de Alcardete (Toledo)
- **CASA GUALDA 2007.** Ntra. Sra. de la Cabeza, S. Coop. – Pozoamargo (Cuenca)
- **VERDINAL Chardonay 2007.** Coop. Ntra. Sra. De Manjavacas – Mota del Cuervo (Cuenca)

Tintos Jóvenes:

- **OJOS DEL GUADIANA 2007.** El Progreso, S. Coop. – Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).
- **VIÑA RECREO 2007.** San Isidro Labrador, S. Coop. – Las Pedroñeras (Cuenca).

Tintos de Reserva:

- **OJOS DEL GUADIANA 2004.** El Progreso, S. Coop. – Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).



Premios Gran Selección

Además de obtener EL PREMIO GRAN SELECCIÓN, LOS VINOS CON D.O. LA MANCHA CONSIGUIERON 4 de los 9 oros

Los resultados de la decimonovena edición del Concurso Gran Selección, convocado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha con el fin de premiar la calidad de los productos más significativos de la tierra castellano-manchega y reconocer el esfuerzo de adaptación al mercado de las empresas agroalimentarias de esta región, fueron muy positivos para la D.O. La Mancha

En el acto de entrega de premios, que tuvo lugar el 18 de junio en el Gran Teatro de Manzanares (Ciudad Real), contó con la presencia del presidente de Castilla-La Mancha, José María Bareda, el Delegado del Gobierno en nuestra región, Máximo Díaz

Cano, y el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, así como numerosas personalidades del sector agroalimentario, incluyendo al propio presidente de la D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco, quien se congratuló por los excelentes resultados cosechados por los vinos de la Denominación de Origen, que consiguieron 15 de las 25 medallas que se otorgaban al vino de Castilla-La Mancha.

Los vinos de las bodegas inscritas a la Denominación de Origen "LA MANCHA" obtuvieron también el primer puesto en 6 de las 9 categorías (Blanco, Rosados, Tintos Jóvenes, Tintos con barrica de menos de dos años, Tintos con barrica de más de 2 años, Tintos con barrica de más de 3 años y Tintos de barrica de más de 5 años), dejando constancia de la mejora de calidad que ha experimentado esta Zona de Producción.

Lista de los vinos de la Denominación de Origen [LA MANCHA] premiados:

Premio GRAN SELECCIÓN:

TORRE DE GAZATE TEMPRANILLO ROBLE 2007. Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

Categoría de vinos blancos:

- Selección Oro: **Fontal 2007** de Bodegas Fontana, S.A. de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

Categoría de vinos tintos jóvenes:

- Selección Oro: **Altovela Tempranillo 2007.** Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer (Toledo).

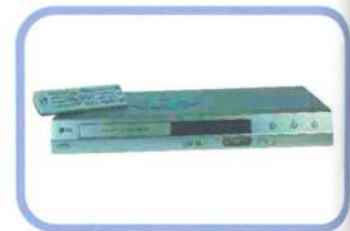
Categoría de tintos de menos de dos años (barrica entre uno y seis meses):

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

Categoría de tintos de más de cinco años (más de 2 años en barrica):

- Selección Oro: **Ojos del Guadiana Reserva Cencibel 2001.** Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

Elige la compra que quieras y págala a tu medida



Servicio de Compra Personalizada (SCP)

Un servicio que se ajusta a ti



> www.ruralvia.com





Joaquín Muñoz Coronel
Academia de Gastronomía
de Castilla-La Mancha

Maridaje de platos y vinos, un arte en alza.

(X) Los Huevos: el mundo en un cascarón

El huevo es uno de los alimentos más utilizados en la dieta habitual de los países occidentales, tanto por sus propiedades nutritivas como por su precio asequible y su versatilidad culinaria. Es uno de los alimentos más completos que existen, y ello debido a que contiene los nutrientes necesarios para el desarrollo del embrión que luego se convertirá en una nueva ave. Así, comprobamos que la yema es el lugar donde se concentra la mayoría de los nutrientes. Incluye la totalidad de las grasas y vitamina A, pero también lleva proteínas, hierro y otros minerales, además de proporciones medias de vitaminas B, D y E, y carece casi totalmente de hidratos de carbono. Los lípidos que la yema contienen disminuyen su digestibilidad a medida que ésta se solidifica.

La clara, por el contrario, está constituida en su mayor parte por agua y proteínas, si bien éstas son de un elevado valor biológico, ya que contienen la mayoría de los aminoácidos esenciales para el hombre. La proteína de la clara se utiliza totalmente después de su coagulación. En conjunto, el huevo, que para aprovechar todo su alimento hay que tomarlo después de unos minutos de cocción, es decir, pasado por agua, sólo presenta una carencia, la vitamina C, aunque ésta puede añadirse fácilmente a la dieta.

Como norma general diremos que son comestibles los huevos de todas



las aves. Pero aunque se consumen huevos de pato y de oca –incluso de codorniz para ornamentación de platos–, los de gallina son los más comunes y los que cuentan con total garantía sanitaria cuando proceden de instalaciones avícolas autorizadas. La mayor parte de los huevos consumidos por el hombre proceden de las gallinas, y será a este tipo al que nos referiremos al hablar de huevos. Y un dato nada banal: Castilla-La Mancha es la principal productora de huevos de gallina de toda España, siendo la provincia de Guadalajara la productora más importante.

Conviene tener presente, que el color de la cáscara no tiene ninguna

relación con la calidad nutritiva del huevo, ya que depende de la raza de la gallina, y hasta del tipo de alimentación. Lo importante es que el huevo esté fresco, siendo preferible que transcurran unas 24 horas desde la puesta hasta el consumo. Pero ¿cómo saber si un huevo es fresco? Pues existen varios procedimientos para determinarlo. Se puede comprobar, colocándolo al trasluz para ver el tamaño de su cámara de aire: cuanto más fresco es el huevo, menor será la proporción de aire. Además, cuando se casca un huevo fresco en un plato puede observarse que su yema es redonda y abultada, y la clara compacta. Si el huevo no fuera tan fresco, la

yema sería plana y la clara tendería a desparramarse.

Otro procedimiento para comprobar la frescura del huevo, consiste en introducirlo en un recipiente con agua y 30 gramos de sal por cada medio litro de agua. Sabremos que el huevo es fresco si se hunde hasta el fondo; será relativamente fresco si se mantiene sumergido en el agua a media altura, y será mucho menos fresco si el huevo flota claramente, aunque no por ello habrá que desecharlo automáticamente.

Huevos y cocina

El huevo ha sido considerado secularmente como símbolo de fecundidad, y parece increíble que una forma aerodinámica tan frágil, pueda encerrar el secreto de una nueva vida. Pero hablemos ahora de sus posibilidades gastronómicas. Las recetas en las que se utilizan huevos, así como las pudines o budines y patés, se cuentan por cientos, ya que, generalmente, son platos de fácil ejecución y de un costo poco elevado. Sólo tienen que seguirse las indicaciones de las recetas, y podrán obtenerse platos variados, de gran poder nutritivo y bella presentación. Las preparaciones más usuales son: huevos fritos, revueltos, en tortilla francesa, española —una de las grandes excelencias de la cocina de nuestro país—, al plato, pasados por agua, escalfados, mollets, y huevos duros.

Existe una leyenda negra contra el huevo, por culpa de la plaga de nuestro siglo, el colesterol y la arteriosclerosis. Y es que este excelente alimento, que ha enriquecido de manera extraordinaria nuestra cocina, debe estar muy limitado para las personas que cada vez más presentan elevaciones en los niveles sanguíneos de colesterol. Una actitud prudente puede ser no tomar más de seis huevos a la semana, pero también es

interesante conocer que de nada sirve privarse de huevos, si se consumen otras grasas saturadas.

En este sentido, recordemos que el colesterol está exclusivamente en la yema del huevo, pudiendo ser empleada la clara sin ningún riesgo para este tipo de personas. Recordemos los consejos de la Sociedad Española de Arteriosclerosis para una mejor calidad de vida: "Cereales completos, pasta, arroz, frutas, verduras, legumbres, aceites vegetales y pescado blanco y azul; en cambio, conviene limitar la ingestión de carnes rojas, huevos, quesos curados y jamón; se desaconsejan los dulces, despojos, embutidos, chocolates, sopas de sobre y bebidas azucaradas". Por tanto, no es el huevo el culpable —o al menos el único culpable— de los altos niveles de colesterol que en nuestra civilización estamos alcanzando.

Más consejos sobre huevos

El huevo posee una cáscara porosa por donde puede absorber olores y bacterias, y se considera fresco hasta 13 días después de su puesta por la gallina, aunque los huevos rotos sólo permiten su conservación durante un par de días. No conviene olvidar que los gérmenes de salmonella, que se encuentran en el intestino de las aves, contaminan a veces a los huevos, penetrando por su cáscara porosa, y proliferando dentro. Podemos evitar contagios sumergiendo los huevos en agua con unas gotas de lejía, unos minutos antes de su utilización en crudo.

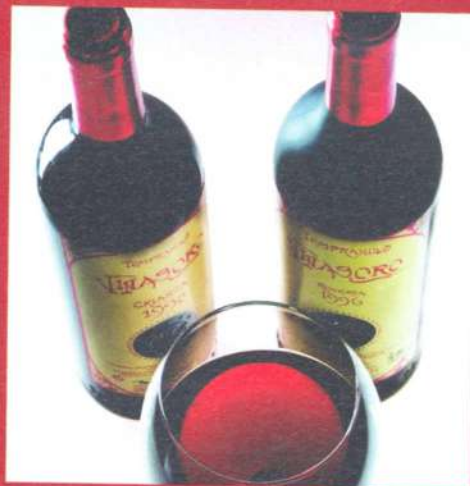
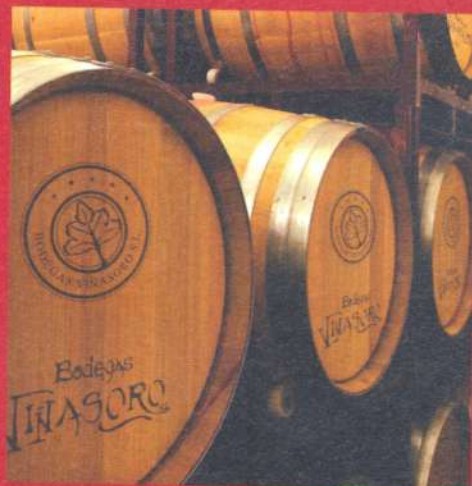
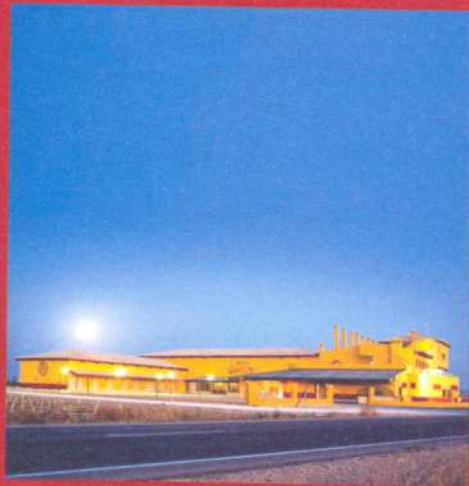
Al comprar huevos, habrá que procurar que la cáscara esté entera, y fijarse en la fecha de puesta por las gallinas. Al preparar los huevos para la tortilla, se batirán ligeramente, evitando la formación de espuma. De lo contrario, se acelera la coagulación y se resta jugosidad. Algunos trucos de la abuela aconsejan un chorreoncito

de leche, y hasta hemos visto quien le pone un poco de sifón.

Si preparamos huevos en el microondas, habrá que pinchar la yema para evitar que reviente. Para cocerlos, habrá que poner los huevos en agua fría, evitando así que se rompan al caer en el agua hirviendo, y añadiendo un poco de sal al agua. De esta forma aumentamos la densidad del agua, y en caso de rotura de la cáscara, no se saldrá su contenido. Sólo cocerán unos 10 minutos, pero tendremos en cuenta que los huevos crudos no se asimilan totalmente, por lo que alimentan menos. Por otra parte, son más digestivos los huevos blandos o pochés, con la clara cocida y la yema todavía blanda.

Estaremos de acuerdo en la veteranía, asequibilidad y versatilidad de los huevos en nuestra alimentación. Son económicos, y admiten todo tipo de preparaciones, y son proverbiales algunos revueltos que se confeccionan teniéndolos como base, como los que prepara el popular Lucio, en la capital de España. Pero ¿qué hay de los vinos? Pues bien, como se trata de un alimento muy versátil, que puede ser preparado de mil maneras, la variedad de vinos para combinar, es enorme. Pero "los tiros" podrían ir por aquí: o blancos de fuerte personalidad, por ejemplo de fermentación en barrica, o buenos espumosos de crianza, habida cuenta de que estos vinos adquieren con el tiempo una gran complejidad y unas burbujas mucho más cremosas. También puede ser una decisión acertada acompañar los huevos con un buen tinto joven de carácter, algo de cuerpo y graduación media. Un par de huevos con patatas fritas, y un buen tinto joven de la Mancha, es un auténtico "bocatto di cardinale". Palabra.

(Próximo capítulo: Legumbres y potajes)

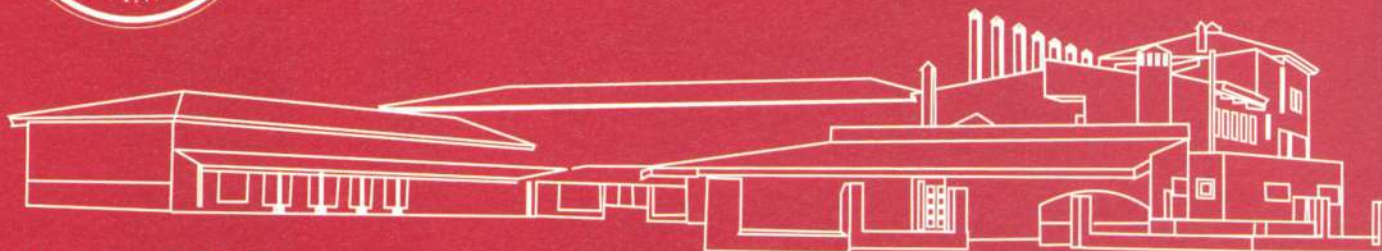


Descubrir, compartir, desconectar, aprender, degustar, sentir...



Bodegas
VIÑASORO^{SL}

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

> Seguros que
apuntan más alto



Seguros del Cazador RuralCaza