



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 66 julio 2009

COSECHA 2008

La declaración de vino con D.O. 'La Mancha' volvió a superar los 100 millones de litros en 2008

Premios a la Calidad

El jurado tuvo que valorar un total de 547 vinos

Nuevo éxito de Fenavin

La Feria Nacional del Vino volvió a convertir a Ciudad Real en la capital mundial del sector vitivinícola



AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



Certificado ISO 9001 por



ESPMDD003490

Polígono Industrial La Serreta - C/ Arrecige y Jamaica, Zona 4.
 Teléfono: 968 64 46 00 - 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.

GLM



Tapones de Corcho,
 "seguros.....seguros"

AENOR



Empresa Registrada

ER-0230/1997

C/ Bota, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)
 Tlf. 926 324950 www.guartlamancha.com
 Fax 926 311515 guartmancha@guartlamancha.com

BUREAU
 VERITAS

SYSTECODE





El Origen del Vino

Editorial

El vaso medio lleno

sumario

Cosecha 2008.....	4
Novedades.....	6
Convenios y visitas.....	8
Festival de Cine y Vino....	17
Colaboración UCLM..	20
Fenavin.....	24
Premios Airén.....	29
Noticias.....	30
Feria de los Sabores.	37
Premios a la Calidad..	39

PORTADA:

Larry Cajal / Lince Artes Gráficas

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco López
Villanueva

Gerente:

Alfonso Alonso Ramos

Redacción y coordinación:

Ángel Ortega Castañeda

Administración:

Avd. Criptana, 73
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Telf: 926 541 523
Fax: 926 588 040

Correo electrónico:

consejo@lamanchado.es

Diseño y maquetación

Contigo Comunicación

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

La crisis económica internacional, la caída del consumo de vino en España y la aplicación de la nueva OCM han producido importantes convulsiones en el sector vitivinícola de nuestro país y, significativamente, en Castilla-La Mancha, que no en vano agrupa el 50 por ciento de la producción nacional.

La situación está provocando que miles de agricultores miren con escepticismo su futuro por no tener asegurada la rentabilidad de sus explotaciones en el presente año, pero hay luces en este túnel que ahora están atravesando.

La eliminación de las medidas reguladoras ha provocado que aparentemente haya más vino en el mercado y es probable que tengan que pasar unos dos años hasta que esta situación se controle, pero tampoco podemos olvidar que el consumo mundial de vino sigue subiendo y que los vinos de La Mancha son enormemente competitivos, tanto por su más que demostrada calidad, como por su precio difícilmente igualable.

Los tintos jóvenes de cencibel (tempranillo) manchego son cada vez más demandados y enormemente elogiados por los consumidores de medio mundo. Asimismo, los vinos blancos, fundamentalmente de la variedad airén, también se están abriendo huecos impensables hace tan sólo 10 años, ya que ahora pueden presumir de ser vinos muy frescos y suaves, además de contar con un interesante potencial aromático que los hace muy atractivos.

De hecho, su único problema es que todavía no son demasiado conocidos, por lo que, como tantas veces hemos dicho, el futuro de los vinos manchegos pasa por incrementar la promoción y por conseguir que ésta se realice de forma coherente y armonizada entre todas las instituciones encargadas de ello en nuestra región (Fundación "Tierra de Viñedos", Consejos Reguladores, Administración y Bodegas).

En definitiva, lo que no admite discusión es

que el futuro de La Mancha sigue pasando por el vino y, sobre todo, por ir aumentando paulatinamente el porcentaje de vino de calidad o con denominación de origen, que no ha dejado de crecer en ventas durante la última década, si bien, es cierto que lo ha hecho básicamente en el extranjero, ya que la situación en España es grave, aunque no sólo para esta Denominación de Origen, sino para todo el sector vitivinícola.

Además, los vinos de calidad aportan mayor valor añadido al vitivinicultor, por lo que está claro que hay que potenciarlos y tratar de duplicar nuestras ventas en 10 o 15 años. No obstante, tampoco debemos creer inocentemente que esto por sí mismo acabará solucionando nuestro problema estructural de excedentes, por lo que también es necesario seguir buscando salidas dignas a nuestros vinos de mesa, los mostos y el alcohol vínico.

El consumo de vino en nuestro país está por debajo de países como Alemania o Dinamarca, y pronto será superado por Gran Bretaña. Cada español bebe menos de la mitad de vino que un italiano o un francés al año, pero en nuestro país el alcoholismo entre los jóvenes no ha dejado de crecer. Por ello, tratar de realizar una relación entre vino y alcoholismo es completamente incongruente.

Por último, insistir en que no estamos ante un año fácil y probablemente el próximo tampoco lo será, pero esta situación le está afectando a todo el mundo del vino y no sólo a nosotros. Además, dada la fortaleza del sector vitivinícola manchego es lógico pensar que acabe saliendo reforzado de esta crisis y que se incrementen sus ventas. Por ello, la estrategia a medio y largo plazo no sólo debe pretender que los vinos de la región se vendan más, sino también que el consumidor los conozca mejor, ya que esto garantizará que esté dispuesto a pagar un precio más elevado por ellos, ya que a buen seguro no defraudarán a nadie.



La declaración de vino con **D.O. 'La Mancha'** volvió a superar los **100 millones de litros** en 2008

Prácticamente, la cifra definitiva de vino que ha optado a la certificación de calidad que supone la Denominación de Origen en 2008 es idéntica a la que se registró en 2007, año que supuso un máximo histórico.

Tras finalizar la declaración de cosecha de las bodegas manchegas, la cifra definitiva de vino que ha optado a la certificación de calidad que supone la Denominación de Origen asciende a 103.943.147 litros, una cifra prácticamente idéntica a la del año anterior (104.002.539 litros) y que supuso el máximo histórico de la D.O., con una subida del 25,5% con respecto a la cosecha de 2006 (82.837.993 litros).

Teniendo en cuenta lo problemático que está siendo el presente año en cuanto a la comercialización de vino de mesa para las bodegas, sí que hay motivos para ser moderadamente optimista en lo que respecta a la comercialización de vinos con D.O. 'La Mancha' para el futuro, consolidando a esta Denominación de Origen

entre las indicaciones de calidad más importantes, no sólo de nuestro país, sino de todo el mundo.

No obstante, sí hay que tener en cuenta que casi todo el vino v.c.p.r.d. que se está comercializando desde la D.O. 'La Mancha' lo está haciendo en el exterior, lo que debe ser motivo de reflexión para el sector vitivinícola, pero también para la restauración, puesto que el consumo de vino en España está en unas cifras increíblemente bajas y algo se debe hacer para tratar de solventar este grave problema.

Hay motivos para ser moderadamente optimista en lo que respecta a la comercialización de vinos con D.O. 'La Mancha' para el futuro

DECLARACIÓN DE COSECHA

La calidad de los vinos que se producen bajo el sello de la D.O. La Mancha es fruto de la perfecta climatología y de la elaboración más cuidada, como se demuestra en estas dos imágenes.



También hay que destacar que el volumen de vino tinto declarado supera de forma clara al blanco, ascendiendo a 61.586.687 litros el primero frente a los 42.356.460 litros del segundo

Por provincias, el primer puesto en cuanto a vino declarado es para Ciudad Real con 43.660.025 litros (23.281.247 de tinto y rosado, y 20.378.778 de blanco), seguida de Toledo con 25.917.760 litros (10.852.348 de blanco y 15.065.412 de tinto y rosado), Cuenca con 18.895.271 (3.546.377 de blanco y 15.348.894 de tinto y rosado) y Albacete con 15.470.091 (7.578.957 de blanco y 7.891.134 de tinto y rosado).

Es oportuno recordar que para que el vino declarado con Denominación de Origen 'La Mancha' obtenga el permiso para comercializarse con la contraetiqueta de la D.O. primero debe haber pasado un análisis organoléptico, es decir, ser sometido a una rigurosa cata de selección, así como a un análisis químico de su composición.

Por otra parte, destacar que, si en lugar de por tipos de vino hacemos la división por términos municipales, el primer puesto lo ocuparía Socuéllamos (Ciudad Real), con 15.249.375 litros; seguido de cerca por Villarrobledo (Albacete), que ha declarado 14.270.360 litros; Tomelloso (Ciudad Real) con 7.517.250 litros; Manzanares (Ciudad Real) con 6.602.456 litros; Campo de Criptana (Ciudad Real) con 5.740.657



litros; Villanueva de Alcardete (Toledo) con 5.570.269 litros; Quintanar de la Orden (Toledo) con 4.753.339 litros; Puebla de Almoradiel (Toledo) con 4.375.784 litros; Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) con 3.529.134 litros; El Provencio (Cuenca) con 3.067.618 litros; Mota del Cuervo (Cuenca) con 3.064.477 litros; Noblejas (Toledo) con 2.212.367 litros; Casas de Fernando Alonso (Cuenca) con 2.038.865 litros;

San Clemente (Cuenca) con 2.076.108 litros; Corral de Almaguer (Toledo) con 1.974.223 litros; La Solana (Ciudad Real) con 1.810.229 litros; Pozoamargo (Cuenca) con 1.656.800 litros; Villacañas (Toledo) con 1.361.560 litros; Alcázar de San Juan (Ciudad Real) con 1.212.753 litros; y Los Hinojosos con 1.069.922 litros, quedando el resto de pueblos de la Zona de Producción en cifras inferiores al millón de litros.

Últimas novedades

NUEVA RESERVA

Heredad de Loza
Bodegas Campos Reales
(Coop. Ntra. Sra. del Rosario)

C/ Castilla-La Mancha, 4
16670 El Provencio (Cuenca)
Tel: 967 166 066
Fax: 967 165 032

Correo electrónico y web
info@bodegascamposreales.com
www.bodegascamposreales.com

Reserva 2004

Fase visual: Color rojo cereza intenso, bien cubierto

Fase olfativa: Aromas torrefactos en fondo de grosellas negras

Fase gustativa: Bien estructurado y paso de boca largo y redondo



NUEVO COUPAGE

Campos de Dulcinea
Viñedos y Bodegas de El Toboso S.L.

C/ Garay, 1
45820 El Toboso (Toledo)
Teléfono y Fax: 925 197 252

Correo electrónico y web
camposdedulcinea@camposdedulcinea.com
www.camposdedulcinea.com

Tempranillo - Syrah 2006

Fase visual: Rojo cereza, ribetes violáceos de capa media, limpio y brillante.

Fase olfativa: Intensidad media, aromas de fruta roja.

Fase gustativa: Entrada amable, buen paso de fruta, tanino bien pulido, paso largo y buena estructura



NUEVA AÑADA

Albardiales
Coop. San Antonio Abad

C/ Afueras, 17
45860 Villacañas (Toledo)
Tel: 925 160 414
Fax: 925 162 015

Correo electrónico y web
antonioabad.3081@cajarural.com
www.sanantonioabad.com

Airén 2008

Fase visual: Amarillo pálido con irisaciones verdosas y muy limpio.

Fase olfativa: Aromas torrefactos en fondo de grosellas negras.

Fase gustativa: Fresco y atrevido, con un final equilibrado.



NUEVO COUPAGE



Varones
S.A.T Santa Rita

C/ San Agustín, 14
16630 Mota del Cuervo (Cuenca)
Tel: 967 180 071
Fax: 967 182 277

Correo electrónico
satsantarita@hotmail.com

Airén Verdejo 2008

Fase visual: Amarillo verdoso, pálido y brillante.

Fase olfativa: De aromas complejos e intensos.

Fase gustativa: Agradable, fresco, afrutado y sedoso.



NUEVO ESPUMOSO

Latúe

Bodegas Latúe (Coop. San Isidro)

Camino de la Esperilla, s/n
45810 Villanueva de Alcardete (Toledo)
Tel: 925 167 429
Fax: 925 166 673

Correo electrónico y web
export@latue.com
www.latue.com

Espumoso

Fase visual: De color amarillo pálido, limpio y brillante. Buen desprendimiento de la burbuja, formando rosarios muy finos y persistentes.

Fase olfativa: Desprende aromas frescos e intensos de manzana y pera.

Fase gustativa: Equilibrado y fresco en boca.



NUEVA PRESENTACIÓN



Ribera del Algodor
Bodegas Hermanos Rubio, S.L.

Ctra. Algodor, s/n
45740 Villasequilla (Toledo)
Tel: 925 310 284
Fax: 925 325 133

Correo electrónico y web
bodegasrubio@terra.es
www.bodegashermanosrubio.com

Tempranillo 2008

Fase visual: Color rojo cereza, limpio y brillante.

Fase olfativa: Aromas de buena intensidad de fruta madura.

Fase gustativa: Intenso y equilibrado en boca.

NOVEDADES DE NUESTRAS BODEGAS

NUEVA PRESENTACIÓN

Motejón

Coop. Ntra. Sra. de la Asunción

C/ San Isidro, 7
16620 La Alberca del Zancara (Cuenca)
Tel: 967 150 003
Fax: 967 167 175

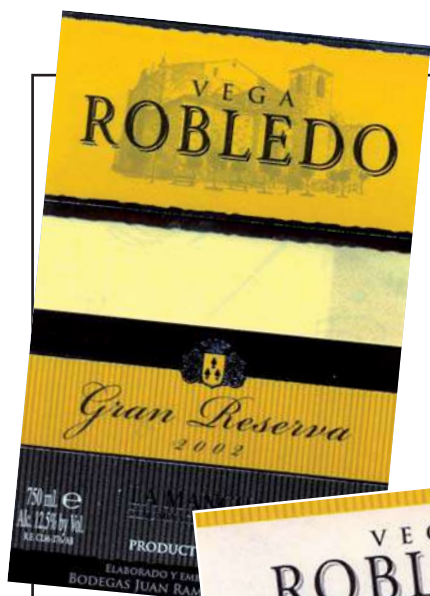
Correo electrónico y web
asuncion@sdadcoop.e.telefonica.net

Airén

Fase visual: Color pálido con irisaciones verdosas.

Fase olfativa: Finos aromas de plátano y piña, junto a notas de cítricos.

Fase gustativa: Fresco, agradable y fácil de beber.



Vega Robledo

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A.

Avda. Reyes Católicos, 156
02600 Villarrobledo (Albacete)
Tel: 967 141 907
Fax: 967 138 087

Correo electrónico y web
administracion@bodegas-lozano.com
www.bodegas-lozano.com



NUEVA PRESENTACIÓN

Gran Reserva

Tempranillo-Cabernet 2002

Fase visual: Rojo cereza muy madura con tonos rubí, con ligeros tonos teja en el borde de la copa.

Fase olfativa: Muy complejo, producto de la conjunción de variedades, maderas y larga crianza en botellero. Destacan las notas de fruta muy madura, casi pasificada sobre un fondo de pimienta, tostados y torrefactos.

Fase gustativa: Con poderosa estructura, gran cuerpo y volumen. De tacto suave y sedoso producto de su larga estancia en botella. Agradable y envolvente postgusto.

NUEVA PRESENTACIÓN

Portillejo

Viñedos Mejorantes, S.L.

Ctra. Villafranca, Km. 2
45860 Villacañas
Tel: 925 201 036
Fax: 925 200 023

Correo electrónico y web
portillejo@portillejo.com
www.portillejo.com

Crianza Cabernet 2004

Fase visual: Rojo cereza con ribete rubí.

Fase olfativa: Aroma vegetal propio de la variedad, conjuntados con otros especia- dos y de fruta madura.

Fase gustativa: Cálido, persistente y rico en fruta. , con la acidez correcta y buena estructura tánica.



NUEVA MARCA



Spanillo
Coop. San Antonio Abad

C/ Afueras, 17
Tel: 925 160 414 – 162 015
Fax: 925 162 015

Correo electrónico y web
antonioabad.3081@cajarural.com
www.santantonioabad.es

Tempranillo 2008

Fase visual: Rojo granate con tonalidades moradas. De capa media alta.
Fase olfativa: Muy limpio y afrutado en nariz, donde sobresalen los frutos rojos.
Fase gustativa: Fresco, muy equilibrado y con un posgusto en el que nos vuelve a recordar los frutos rojos.



NUEVO GRAN RESERVA

El Vínculo

Alejandro Fernández Tinto Pesquera, S.L.

Avda. Juan Carlos I, s/n
13610 Campo de Criptana (Ciudad Real)
Tel: 926 563 709
Fax: 926 561 389

Correo electrónico y web
pesquera@pesqueraafernandez.com
www.elvinculo.com

Gran Reserva 2002

Fase visual: color guinda picota.
Fase olfativa: aroma intenso, con notas balsámicas y de madera tostada, conjuntados con la fruta madura.
Fase gustativa: suave en su paso, según va recorriendo nuestro paladar se crece, siendo la acidez su nota más alta, sobre unos taninos integrados. Buena expresión frutal, torrefactos y un final muy notable.



Mantolán
Vinícola de Tomelloso, S.C.L.

Ctra. de Albacete, Km. 130
13700 Tomelloso
Teléfono: 926 513 004
Fax: 926 538 001

Correo electrónico y web
ventas@vinicolatomelloso.com
www.vinicolatomelloso.com

Brut Nature

Fase visual: Color pajizo verdoso y brillante. Se aprecian altas columnas de pequeñas burbujas muy persistentes.
Fase olfativa: Limpio aroma de levaduras y crianza, frutos secos.
Fase gustativa: En boca posee equilibrio y final persistente. La nariz es balsámica.



NUEVA PRESENTACIÓN

Nuevo convenio de colaboración firmado por ambas instituciones con el principal objetivo de promocionar el vino de la D.O. La Mancha

El **C.R.D.O. 'La Mancha'** estrecha su colaboración con la Diputación de Cuenca



La Diputación de Cuenca aportará un total de 12.000 euros destinados a la promoción del vino que se produce en la D.O. 'La Mancha'

En la mañana del día 19 de mayo, la Interprofesión 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 de la Diputación Provincial de Cuenca, Juan Manuel Ávila Francés, 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.

Martín Zarco comentó que afortunadamente los vinos manchegos han mejorado mucho, no sólo en calidad, sino también en comercialización, sobre todo en los mercados exteriores, a los que se dirige la mayor parte del volumen del vino producido con Denominación de Origen, ya que desgraciadamente el consumo en España no ha dejado de caer en los últimos años, aunque a pesar de todo, la D.O. 'La Mancha' no ha dejado de crecer, si bien con porcentajes mucho más modestos que en extranjero.



La D.O. La Mancha, presente también en el Salón del Club de Gourmets con la Diputación de Cuenca

Ya con anterioridad a la firma del citado convenio, el Consejo Regulador acudió al XXIII Salón Internacional del Club de Gourmets, que tuvo lugar entre el 30 de marzo y el 2 de abril en el Pabellón Ferial de Madrid IFEMA.

Se trata de una exposición dedicada a los productos y bebidas de calidad, que contó con una destacada presencia de importadores, distribuidores, restauradores, prensa especializada y otras personalidades con interés en el mundo del vino, lo que lo convierte en un escaparate ideal para que los vinos de calidad manchegos mostrasen sus excelentes cualidades ante los principales distribuidores de vino y los restauradores de la capital.

El Consejo acudió dentro del espacio reservado por la Diputación Provincial de Cuenca y su stand estuvo atendido por el responsable del Departamento de Comercio Exterior, Lorenzo Serrano, que se encargó de facilitar a los visitantes información sobre las peculiaridades de la Zona de Producción "La Mancha" y sobre las bodegas acogidas.

En dicho stand se expusieron, no sólo vinos genéricos de la Denominación de Origen, sino otros vinos premiados en el pasado Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados con D.O. La Mancha, que pudieron ser degustados por los visitantes a la Feria.

Además del Consejo Regulador, otras muchas bodegas de la Denominación de Origen acudieron a este evento, que fue sin duda un oportunidad que había que aprovechar para mostrar las particularidades de los vinos manchegos actuales, tanto en jóvenes, como en vinos de crianza, reserva y gran reserva; sin olvidarnos de los espumosos.



Gregorio Martín Zarco, rubricando el documento de colaboración con la Diputación de Cuenca -arriba-. Imagen del stand del C.R.D.O. 'La Mancha' en el Salón del Gourmet -a la izquierda-.

Es importante destacar que gracias a aportaciones como la de la Diputación se han podido realizar estos años promociones en el exterior, misiones comerciales directas o inversas, catas comentadas, jornadas, cursos, publicaciones, etc. En definitiva, se trata de dirigir cada vez más esfuerzos a reforzar el talón de Aquiles de los vinos manchegos, que sigue siendo la promoción.

Por su parte, el presidente de la Diputación habló sobre la importancia social de la vitivinicultura y la necesidad de que el valor añadido del vino se quede en la provincia y la región, para lo que es necesario seguir

apostando por las Denominaciones de Origen, por lo que ellos han firmado este convenio, además de con 'La Mancha', con Manchuela, Ribera del Júcar y Uclés.

Finalmente, resulta oportuno comentar que Cuenca es la provincia con más términos municipales en la D.O. 'La Mancha' - un total de 66 localidades - y que tiene 4.087 viticultores inscritos, propietarios de 36.149 hectáreas con D.O. 'LA MANCHA'.

Además, las bodegas acogidas en toda la provincia de Cuenca son un total de 53, de las que 37 embotellan, 26 elaboran vinos con crianza y 24 exportan.



Foto de familia de los miembros de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios con los responsables del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha'.

Enesa visita la sede de la Denominación de Origen 'La Mancha'

El Consejo Regulador ofreció una cata comentada a representantes de **Enesa**

En la mañana del día 18 de abril, una representación de la Entidad Estatal de Seguros Agrarios (ENESA), encabezada por su director, Fernando J. Burgaz Moreno, visitó la sede de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", donde fueron recibidos por el presidente y el gerente de esta institución, Gregorio Martín-Zarco y Alfonso Alonso, respectivamente.

Tras hacer un breve recorrido por la sede del Consejo y el Museo del Vino que allí se encuentra, recibiendo detallada información por parte del gerente, incluyendo el sistema de control de los vinos, su organización administrativa y las actividades promocionales que ha venido realizando en los últimos años, los representantes de la Entidad Aseguradora también disfrutaron de una cata comentada de los diferentes tipos de vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA" (Blanco Airén 2008, Vino Blanco Verdejo 2008, Rosado Cabernet Sauvignon 2008, Tinto Tempranillo 2008, Crianza Tempranillo 2004, Reserva Tempranillo 2003 y Gran Reserva Tempranillo-Cabernet 1998), que fue ofrecida por el responsable de la Empresa de Control e Inspección La Mancha (ECI La Mancha), José Luis Barco Lizano. Éste les informó sobre las peculiaridades más signifi-



Martín Zarco acompañó a los profesionales de ENESA en su visita a la institución.

cativas de los vinos de nuestra región, como las variedades acogidas a la Denominación de Origen, las diferentes técnicas de elaboración de los vinos, etc.

Aunque la relación del Consejo Regulador con ENESA ha sido y es muy estrecha, en definitiva, se ha tratado de una prueba más de la estrategia de acercamiento al consumidor final, emprendida por el Consejo Regulador, cuyas acciones promocionales están dirigidas

cada vez en mayor medida al público que finalmente tiene que tomar la decisión de comprar vino o no, tratando de generar en la gente nuevas inquietudes por acercarse a la Cultura del Vino, como se pretende con las catas de degustación, muchas de las cuales se imparten en fin de semana, ya que están claramente identificadas como una actividad de ocio demandada cada vez por mayor cantidad de personas.



La presentación de la Fundación Horizonte XXII se celebró en el Quijote Arena, donde acudieron numerosos representantes sociales y políticos.

La entidad financiera está comprometida en la defensa del vino

Caja Rural de Ciudad Real crea la Fundación Horizonte XXII

La Fundación de Caja Rural de Ciudad Real "Horizonte XXII" se presentó el pasado día 11 de junio en el pabellón Quijote Arena de la capital manchega ante la sociedad provincial y regional, contando con la asistencia de más de medio millar de personas entre representantes institucionales, empresarios, mundo cooperativo y gran multitud de asociaciones de todo ámbito, así como el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, el presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real, Nemesio de Lara, y la alcaldesa de Ciudad Real, Rosa Romero.

La directora general de la Fundación, Ana López Casero, resaltó que Horizonte XXII "materializa el fuerte compromiso de Caja Rural por el desarrollo regional y basará su funcionamiento en cuatro pilares: talento, liderazgo, innovación y progreso".

Con el Horizonte como meta, añadió la directora general, se ha iniciado un camino en el que es necesario que vayamos todos juntos. Este horizonte es un espacio de convivencia, progreso, esperanza y desarrollo para la sociedad de C-LM. Para Ana López

Casero este "horizonte pasa por nuestra capacidad como personas para poner todos nuestros talentos y nuestro liderazgo personal al servicio del progreso colectivo".

Por su parte, el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Díaz Zarco, agradeció la presencia de todos los colectivos presentes y autoridades, y señaló que "la puesta en marcha de la Fundación es la realización de un sueño, ya que lo llevamos en el corazón desde hace años, y un compromiso al contribuir de un modo proactivo y altruista al progreso de la sociedad castellano-manchega".

Díaz Zarco subrayó que la Fundación Horizonte XXII marca un antes y un después porque nace con identidad propia, y recordó que Caja Rural "siempre ha tenido los bra-

zos abiertos a todas aquellas iniciativas y proyectos que redunden en el beneficio de la sociedad".

El presidente de Caja Rural y también presidente de la Fundación Horizonte XXII calificó a ésta como proactiva, comprometida con el desarrollo regional, que creen en las capacidades y el talento de nuestras personas, innovadora, que defiende un desarrollo basado en la ética del comportamiento empresarial y social, independiente, plural y que apuesta por la excelencia en todas sus acciones.

Por último, comentó que para esta ocasión el Quijote Arena se engalanó como en las mejores ocasiones, con todo tipo de escenografía y juego de luces y sonido, gracias también a la posterior actuación del grupo Els Comediantes, la Fundación Horizonte XXII ha presentado el nacimiento "de un proyecto que no es nuestro sino de todos", manifestó Ana López Casero, directora general de dicha institución.

"Es la realización de un sueño, ya que lo llevamos en el corazón desde hace tiempo", aseguró el presidente de la entidad financiera

Los alumnos del Instituto Catalán de la Viña conocieron la Zona de Producción y los vinos manchegos

Alumnos del INCAVI visitaron la *Denominación de Origen*

Un grupo de 60 alumnos del Instituto Catalán de la Viña y el Vino (INCAVI) visitó la Zona de Producción 'La Mancha', incluyendo varias bodegas acogidas a la Denominación de Origen, como Vinícola de Villarrobledo (Albacete), Vinícola de Castilla de Manzanares (Ciudad Real), la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), Finca Antigua de Los Hinojosos (Cuenca) y la Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca).

La visita también incluyó a la sede de la Interprofesión del Consejo Regulador 'La Mancha' en Alcázar de San Juan, donde los alumnos acudieron el pasado día 2 de abril, siendo recibidos por el gerente del Consejo, Alfonso Alonso Ramos.

Los estudiantes catalanes, además de visitar la sede del Consejo y el Museo del Vino que allí se encuentra, recibieron información por parte del responsable de prensa, Ángel Ortega, sobre las particularidades de la Denominación de Origen, incluyendo el sistema de control de los vinos, las peculiaridades más significativas de los distintos vinos de esta región, las diferentes técnicas de elaboración de los vinos, etc.

Por su parte, Alonso comentó las prin-



Los alumnos del INCAVI se sorprendieron del gran potencial vitivinícola manchego.

cipales actividades promocionales que ha venido realizando en los últimos años.

Tampoco se pasó por alto la impresionante reestructuración varietal que se ha llevando a cabo en el viñedo manchego y que interesó particularmente a los visitantes, que pudieron valorar mejor el verdadero potencial de los vinos de la D.O. LA MANCHA con

respecto a otras zonas de producción, tanto de España como de otros países.

Los alumnos catalanes también participaron en una cata comentada de los diferentes tipos de vino de la Denominación de Origen "LA MANCHA", que fue presentada por el responsable de la Empresa de Control e Inspección "La Mancha", José Luis Barco Lizano.

Debemos señalar que el Consejo Regulador 'La Mancha' colabora habitualmente en múltiples actos como éste, encaminados a divulgar las virtudes del vino entre diversos colectivos de población, sobre todo si, como en este caso, son futuros especialistas vinculados al sector vitivinícola de otras regiones a los cuales ya están llegando los vinos de calidad de nuestra D.O., cuyo reconocimiento es cada vez mayor.

Señalar por último, que la mayor parte de los alumnos procedía de los Ciclos Superiores de Industrias Agrarias (especialidad de Viticultura y Enología) y Gestión Comercial y Marketing, aunque también había algunos Ciclo Medio de Elaboración de Vinos y Otras Bebidas.



Imagen de la cata de vinos en la que participaron los jóvenes catalanes.

> Seguros que
apuntan más alto



Seguros del Cazador RuralCaza

Colaboración con la UCLM en las III Jornadas de Ciencia Joven

Los vinos de la D.O. "La Mancha" fueron degustados por jóvenes investigadores de la Universidad de Castilla-La Mancha participantes en las Terceras Jornadas de Ciencia Joven, que visitaron la sede del Consejo Regulador el pasado día 29 de mayo, participando además en una cata comentada de vinos tipo de la Denominación de Origen" llevada cabo por la Dra. Eva Sánchez Palomo del Área de Tecnología de los Alimentos. Tras hacer un breve un recorrido por la sede del Consejo y el Museo del Vino que allí se encuentra, los investigadores recibieron detallada información sobre la Denominación de Origen 'La Mancha'.

También merece la pena señalar que la Interprofesión de los Vinos de Calidad de La Mancha es uno de los patrocinadores de este evento, que ha celebrado entre los meses de abril y junio en la Facultad de Ciencias

Como parte de la estrategia de acercamiento al sector universitario y al público joven que ha iniciado el Consejo Regulador

Químicas de la universidad regional, ya que Ciencia Joven es una iniciativa desarrollada por la citada Facultad, que nació con el propósito de divulgar trabajos desarrollados por jóvenes investigadores de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

De hecho, entre las ponencias presentadas hubo muchas de interés para el sector vitivinícola, como el "Estudio del potencial enológico de vinos de variedades minoritarias cultivadas en Castilla-La Mancha"(Eva Gómez García-Carpintero del Área de Tecnología de los

Alimentos), "Caracterización química de la madera de roble y su importancia en el sector enológico" (María Elena Alañón Pardo del Área de Tecnología de los Alimentos) o "El hidrógeno oculto de las bodegas: fermentación acidogénica de aguas residuales" (David Infantes Serrano del Departamento de Ingeniería Química).

En definitiva, es una prueba más de la estrategia de acercamiento al sector universitario emprendida por el 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 parte una público joven, que muestra inquietudes por acercarse a la Cultura del Vino y está más interesado en realizar catas de degustación.



Los participantes en estas jornadas universitarias degustaron vinos de distintas variedades de uva.



Ganadores del galardón Vinos de Cine.

El concurso 'Catadores de Cine' fue una de las novedades de esta edición

La *Denominación de Origen* sigue apostando por la unión *del vino y el cine*

Un año más, y ya van cinco, los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" volvieron a ser protagonistas 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.

Además de las ya tradicionales catas populares, dirigidas por técnicos del Consejo Regulador y este año también del IVICAM, en las que cada día se degustaban 5 vinos de diferentes tipos y variedades y que han seguido teniendo una excelente acogida por parte del numeroso público asistente, la Interprofesión de los Vinos de Calidad de La Mancha volvió a organizar el Concurso Vinos de Cine, que esta edición contó con una participación de 67 vinos de 28 bodegas distintas, que competían por obtener la Medalla Lumière del Festival en

La D.O. 'La Mancha' concedió su peso envino a Carmen Sevilla, conocida actriz nacional que ha sido homenajeada en la última edición de este festival

cada una de las distintas categorías que se incluían en el concurso (Blanco, Rosado y Tinto joven; Roble, Crianza, Reserva, Gran Reserva y Espumoso), cuya entrega de premios tuvo lugar el día 4 de julio en el auditorio "Tomás Barrera" de La Solana, coincidiendo con la gala de Clausura del Festival de Cine.

En dicha gala, la D.O. La Mancha concedió su peso en vino a Carmen Sevilla, homenajeada por toda su carrera durante el acto, y a Ortega Cano, que recogió un premio

concedido a su mujer, Rocío Jurado, a título póstumo.

La consejera de Cultura, Soledad Herrero, a quien acompañaban otros miembros del Gobierno regional como Francisco Martínez Arroyo, director

general de Política Agropecuaria, y la delegada de Cultura de Ciudad Real, Teresa Olmedo, abrió las intervenciones, leyendo una carta del presidente regional José M^º Barreda, que recordaba la importancia del sector vitivinícola en la región, donde 70.000 familias viven del mismo, felicitando a los artistas.

El director del Festival Antonio Mayoralas, presidente de la Fundación Lumiere, se emocionó al verificar como "en este año de crisis, con un festival de menos días y menos presupuesto, el pueblo solanero ha respon-

dido mejor que nunca a todos los actos que hemos organizado”, deseando que la sexta edición fuera “un gran festival”. Luego, se entregaron diversos premios, entre ellos el Especial Joven, al mejor corto de ediciones anteriores, elegido por un total de 115 alumnos de los IES de La Solana, Manzanares y Membrilla, fue para “Tadeo Jones y el sótano maldito” de Enrique Gato.

Y los premios “Vinos de cine” a las bodegas castellano-manchegas: Vinícola de Tomelloso, Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso, Coop. Santa Catalina de La Solana; Ayuso de Villarrobledo; Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos; y Vinícola de Castilla de Manzanares.

Volviendo al Concurso Vinos de Cine, comentar que la cata final tuvo lugar el pasado día 30 de junio en la sede del C.R.D.O. La Mancha y en ella se escogieron los tres primeros vinos en cada una de las categorías, excepto en el caso de los grandes reservas y los espumosos, en los que sólo se premiaron los dos primeros y el ganador, respectivamente, dado que el número de vinos participantes era menor que en los otros casos.

En otro orden de cosas, también merece la pena resaltar el Primer Concurso “Catadores de Cine”, que también tuvo lugar el día 4 de julio, pero por la mañana y en el Palacio Casa Don Diego de La Solana. Los catadores participantes tuvieron que pasar por 5 pruebas de destreza, en las que hubieron de reconocer distintas variedades de vinos blancos (airén, macabeo, sauvignon blanc y verdejo) y tintos (cencibel, merlot, syrah y cabernet sauvignon), distintas añadas de un mismo tipo de vino y saber si un vino ha sido envejecido en barrica o se le han añadido virutas de roble. Asimismo, también hubo una prueba para distinguir vinos de distintas zonas de producción españolas.

El ganador del citado concurso fue el socuellamino Marino López Moral, que consiguió 14 puntos sobre 20 posibles, los mismos que el segundo clasificado, Eugenio Cuevas López, con quien desempató en última prueba de averiguación del grado alcohólico. El tercer puesto fue para José Joaquín Gómez Alarcón.

Por último, comentar que 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 importantes de la región.

LISTADO DE PREMIADOS EN EL CONCURSO “VINOS DE CINE”

BLANCOS

1.- AÑIL MACABEO 2008
Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
Tomelloso (Ciudad Real)

2.- TOMILLAR AIRÉN VERDEJO-SB-CHARDONNAY 2008
Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso (Ciudad Real)

3.- VIÑA RECREO AIRÉN 2008
Coop. San Isidro
Las Pedroñeras (Cuenca)

ROSADOS

1.- TOMILLAR CABERNET SAUVIGNON 2008
Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso (Ciudad Real)

2.- LA VEREDILLA TEMPRANILLO 2008
S.A.T. San José
Tomelloso (Ciudad Real)

3.- CAMPECHANO CENCIBEL CABERNET SAUVIGNON 2008
Coop. Santa Catalina
La Solana (Ciudad Real)

TINTOS

1.- LOS GALANES CENCIBEL 2008
Coop. Santa Catalina
La Solana (Ciudad Real)

2.- PORTENTO CENCIBEL 2008
Bodegas Romero de Ávila
La Solana (Ciudad Real)

3.- TOMILLAR CENCIBEL 2008
Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso (Ciudad Real)

ROBLES

1.- FINCA LOS AZARES PETIT VERDOT 2005
Bodegas Ayuso, S.L.
Villarrobledo (Albacete)

2.- PORTENTO
Bodegas Romero de Ávila
La Solana (Ciudad Real)

3.- OJOS DEL GUADIANA SYRAH 2007
Coop. El Progreso
Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

CRIANZAS

1.- OJOS DEL GUADIANA TEMPRANILLO 2006
Coop. El Progreso
Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

2.- CERRO DE LAS NIEVES TEMPRANILLO 2004
María Luisa Rodríguez Huertas
Pedro Muñoz (Ciudad Real)

3.- RIBERA DEL RIANSAIRES TEMPRANILLO 2006
Coop. Ntra. Sra. de la Soledad
Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

RESERVAS

1.- TOMILLAR CABERNET SAUVIGNON – CENCIBEL 2004
Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso (Ciudad Real)

2.- PORTILLEJO CABERNET SAUVIGNON 2003
Viñedos Mejorantes, S.L.
Villacañas (Toledo)

3.- OJOS DEL GUADIANA CENCIBEL 2004
Coop. El Progreso
Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

GRANDES RESERVAS

1.- ESTOLA CENCIBEL CABERNET SAUVIGNON 1999
Bodegas Ayuso, S.L.
Villarrobledo (Albacete)

2.- OJOS DEL GUADIANA CENCIBEL 2002
Coop. El Progreso
Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

ESPUMOSOS

1.- CANTARES BRUT NATURE RESERVA
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

PREMIO BODEGA DE CINE JUAN RAMÓN LOZANO, S.A.
Villarrobledo (Albacete)



Entre las actividades paralelas del Festival de Cine y Vino, destacar que la elección de la 'Bodega de Cine' ha recaído para Bodegas Juan Ramón Lozano S.A., una emblemática empresa de Villarrobledo, con una capacidad de almacenamiento de hasta 80 millones de litros y que está equipada con la tecnología más moderna, pero que a la vez se caracteriza por su exquisita elegancia estética, aunque siempre teniendo como prioridad la eficiencia productiva y la obtención de vino de máxima calidad.

Pormenorizado análisis las preferencias de los consumidores

Preferencias de los consumidores y disposición al pago por vinos ecológicos



Rodolfo Bernabéu
E.T.S. Ingenieros Agrónomos
Universidad de Castilla-La Mancha

Los vinos de calidad elaborados en Castilla-La Mancha presentan una difícil comercialización tanto dentro como fuera de la región por dos circunstancias concretas: la disminución del consumo de vino por el desplazamiento de los consumidores hacia otras bebidas sustitutivas y por la presencia en los mercados nacionales de vinos de calidad competidores procedentes tanto de otras regiones del país como de otros países.

Como respuesta a este entorno incierto, las empresas elaboradoras deben reorientar sus estrategias comerciales hacia el exterior

Como respuesta a este entorno incierto, las empresas elaboradoras que quieran continuar en su actividad deben reorientar sus estrategias comerciales y dirigirse al consumidor mediante unas formas de comunicación más eficientes, intentando satisfacer mejor sus necesidades o deseos. Para ello,

las bodegas pueden optar por diferenciar sus vinos mediante estrategias basadas tanto en las preferencias de los consumidores hacia los productos locales (origen) como por nuevos elementos relacionados con la preocupación del consumidor por la salud y el respeto al medio ambiente.

Muchos son los autores que han verificado una mayor concienciación de los consumidores hacia la salud y el respeto medio ambiental, factores ambos directamente influyentes en la aceptación de los productos. A priori se puede considerar adecuado ofrecer un producto que cumpla estos requisitos. En este sentido, parece haber consenso en que el consumidor percibe los productos ecológicos como de mayor calidad y más sanos así como más respetuosos con el medio ambiente.

Sin embargo, el consumo de alimentos ecológicos no está muy instaurado en España, aunque sí se ha producido un incremento muy importante en los últimos años



Aunque el consumo de alimentos ecológicos no está muy instaurado en España, cada vez son más los viticultores que apuestan por este tipo de explotación.



de la producción ecológica. La competencia de productos procedentes de terceros países con precios más bajos y los precios más altos que obtienen en el exterior, hacen que a priori el mercado nacional pueda parecer poco atractivo para los productores de vinos ecológicos.

No obstante, existen muchas ventajas de la producción ecológica en general y de la elaboración de vinos ecológicos en particular: a) el consumidor está más cercano, por lo

A priori, el mercado nacional puede parecer poco atractivo para los productores de vino ecológico, pero existen ventajas

que serían necesarios menos intermediarios para acceder al mercado, y los elaboradores podrían tener más control sobre el producto; b) el mercado local puede suponer ventajas sociales y económicas para los elaboradores y para la sociedad en general, ya que se crea empleo y se produce riqueza, debido

a la producción local, y c) el mercado local es una alternativa más respetuosa con el medio ambiente ya que disminuye la contaminación debida al transporte. Por lo tanto, es de esperar que esta alternativa suponga beneficios económicos, medioambientales y sociales a las áreas locales, proporcionando unos patrones de consumo más sostenibles.

En efecto, entre los factores que más influyen en la aceptación en el mercado español de vinos ecológicos se encuentra el mayor precio que alcanzan en los mercados, debidos en cierta medida a los mayores costes de producción y elaboración, aunque también a la deficiente distribución.

Por todo lo anterior, sería interesante determinar, en el caso del vino tinto de calidad, cuál podría ser la aceptación de un vino ecológico (comparando los vinos elaborados en Castilla-La Mancha con los de La Rioja, por ser éstos los más conocidos en el ámbito nacional), así como cuál sería la máxima disposición al pago de los consumidores por un vino ecológico de Castilla-La Mancha respecto a otro producido convencionalmente de similares características.

Por otra parte, aun siendo Castilla-La Mancha la mayor superficie de viñedo ecológico en el ámbito español, resulta que somos poco consumidores de vinos ecológicos, por lo que es necesario determinar la aceptación y disposición al pago por los vinos ecológicos en los mercados más consumidores.

Para ello, se encuestó a 292 consumidores de vino en el mercado de Madrid capital y su área metropolitana, durante el mes de diciembre de 2006. La elección de Madrid y su área metropolitana se debió a que, según diversos autores, es uno de los mayores mercados de consumo de alimentos ecológicos en España además de ser un centro de mucha vida social y un buen escaparate para lanzar nuevos productos agroalimentarios, como sería en este caso el vino ecológico.

El muestreo se realizó de forma aleatoria y estratificada con afijación proporcional por población, género y edad, para un nivel de error inferior al 5,9% y un nivel de confianza al 95,5% ($p=q=0,5$; $k=2$). Previo al trabajo de campo se realizó un cuestionario prueba a 25 personas para verificar la redacción y comprensión de las preguntas.

La técnica utilizada para determinar las preferencias del consumidor, ha sido la

Escenario/Sistema		Precio	Origen	Segmento I (Precio)	Segmento II (Precio)	Segmento III (Precio)
I	Ecológico	3	CLM	75,34	63,29	59,85
	Convencional	3	CLM	24,66	36,71	540,15
II	Ecológico	5	CLM	54,79	44,30	41,67
	Convencional	3	La Rioja	45,21	55,70	58,33
III	Ecológico	5	La Rioja	39,04	51,27	46,97
	Convencional	3	CLM	60,96	48,73	53,03
IV	Ecológico	3	CLM	71,23	53,80	46,97
	Convencional	3	La Rioja	28,77	46,20	53,03
V	Ecológico	5	La Rioja	69,18	68,35	59,09
	Convencional	5	CLM	30,82	31,65	40,91

Tabla 1. Simulación de la cuota de mercado de vino mediante escenarios alternativos en función del sistema de elaboración.

CLM: Castilla-La Mancha.

de Análisis Conjunto, en los que el sujeto informa de la preferencia global del perfil de un producto, estimando el investigador la importancia de cada uno de los atributos en la percepción global del sujeto.

Para calcular la diferencia de precio entre un vino ecológico y otro convencional, el consumidor respondió a una serie de preguntas sobre la disposición al pago. Se optó por una forma mixta, con preguntas de tipo binario y preguntas con formato abierto. Con la primera pregunta se averigua si el encuestado está dispuesto o no a pagar un determinado sobreprecio (10%, 25%, 50% y 100% por encima del precio de un vino convencional), estableciéndose de forma aleatoria y proporcional cuatro grupos para cada uno de los incrementos de precio con el fin de disminuir cualquier tipo de influencia en el consumidor. Dependiendo de si la respuesta a la pregunta anterior ha sido positiva o negativa, se formula una nueva pregunta, de forma que el entrevistado indique cuanto más estaría dispuesto a pagar, en el primer caso, y cuál sería el máximo sobreprecio que estaría dispuesto a pagar en el segundo caso.

Como resultado, como ya se señaló en un número anterior (ver Consejo Abierto nº 62, abril de 2008), se detectaron tres segmentos de consumidores de vino tinto de calidad que difieren en su estructura de preferencias. El primer segmento, que representa el 50,2% de los consumidores, valora sobre todo el precio; el segundo segmento, que representa el 27,1% de los consumidores, valora el tipo de vino y el tercer segmento, que representa el 22,7% de los consumidores, valora el origen del vino. En todos los



La región es idónea para la producción de uva ecológica.

casos, el sistema ecológico de producción es valorado positivamente.

Las características socioeconómicas de los tres segmentos de consumidores de vino son muy similares en los que destaca mayoritariamente, la presencia de hombres

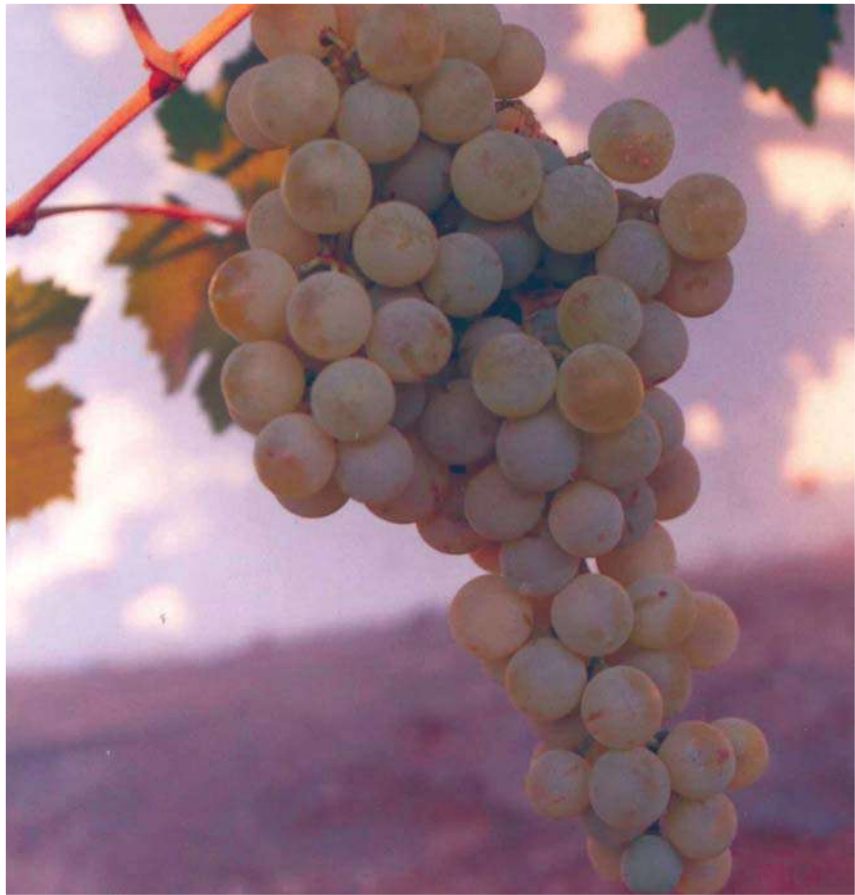
y con estudios medios, fundamentalmente asalariados, con niveles de renta comprendidos entre 1.500 y 2.100 euros. En todo caso, las diferencias significativas aparecen entre los consumidores del tercer segmento, que valora principalmente el origen del vino y los otros dos, en cuanto a la edad y el hábitat. En cuanto a la edad, el intervalo de edad mayoritario en el segmento 3 es mayor (50 años a 64 años), que en los segmentos 1 y 2 (35 años a 49 años).

Los consumidores de vino valoran el precio, el tipo y su origen -por este orden- y ven de forma positiva que sea ecológico

Respecto al hábitat, los consumidores del tercer segmento residen en mayor medida en Madrid capital que en su área metropolitana, al contrario que lo que sucede en los segmentos 1 y 2.

Por otra parte, para determinar la aceptación se estimó, mediante simulación, la cuota de mercado (Tabla 1), encontrándose que a igualdad de precio y de origen, los consumidores de vino, muestran sus preferencias hacia los vinos elaborados a partir de uvas ecológicas (escenario I), siendo la mayor cuota de mercado de un vino ecológico para los consumidores de vino del segmento 1, que se caracterizan porque el atributo más preferido del vino es el precio, alcanzándose la mayor utilidad al menor precio posible.

El origen del vino también influye en la distribución de cuotas. En general se observa que un vino ecológico elaborado en Castilla-La Mancha con un incremento de precio del 66,67% respecto a otro convencional elaborado en La Rioja tiene unas cuotas de mercado similares (escenario II). Cuando dicho incremento de precio se aplica a vinos ecológicos elaborados en La Rioja, el consumidor prefiere vinos convencionales, más baratos, procedentes de Castilla-La Mancha (escenario III). Ahora bien, a igualdad de precios y con distinto origen, la situación cambia. Al precio menor (3 euros), la mayor cuota de mercado es para los vinos ecológicos elaborados en Castilla-La Mancha (escenario IV) y para



La variedad Airén también es mayoritaria en cultivo ecológico.

precios más altos (5 euros), la mayor cuota de mercado es para los vinos ecológicos elaborados en La Rioja (escenario V).

Por último, respecto a la máxima disposición al pago de los consumidores por un vino ecológico, en general se observa que el máximo sobreprecio sería para el vino tinto joven ecológico (3,52 euros), que se corresponde con un incremento del precio en un 6,60% respecto a otro vino tinto joven conven-

cional. Los consumidores de vino tinto joven son los que están dispuestos a ofrecer unos incrementos mayores de dinero por un vino tinto joven ecológico, siendo el precio de referencia de los tres vinos evaluados el más bajo (3 euros). Los consumidores del segmento 3 (origen) son los que están dispuestos a ofrecer unos mayores incrementos de dinero en todos los tipos de vino ecológico, produciéndose el mayor incremento en el vino tinto crianza ecológico con un incremento del 13,39%, respecto a otro vino tinto crianza convencional (Tabla 2).

Al precio menor, la mayor cuota de mercado es para los vinos ecológicos elaborados en Castilla-La Mancha

Tipo de vino	Población Total		Segmento I (Precio)		Segmento II (Tipo)		Segmento III (Origen)	
	€	Δ (%)	€	Δ (%)	€	Δ (%)	€	Δ (%)
Tinto Joven	3,52	6,60	3,45	4,55	3,51	6,29	3,67	11,13
Tinto Crianza	5,82	5,75	5,71	3,81	5,66	2,82	6,24	13,39
Tinto Reserva	7,99	3,71	7,83	1,68	7,80	1,35	8,50	10,34

Tabla 2. Disposición máxima al pago de los consumidores por un vino ecológico.

La Interprofesión del C.R.D. O. La Mancha ha contado con una importante presencia en la Feria Nacional del Vino

FENAVIN volvió a ser el mejor escaparate de los vinos manchegos



Imagen del stand del Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha'.

Al igual que ocurrió en las cuatro ediciones anteriores, la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'LA Mancha' contó con una importante presencia en la quinta edición de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que tuvo lugar en Ciudad Real del 5 al 7 de mayo en el Recinto Ferial de Ciudad Real.

No podemos olvidar que los principales responsables de la Feria, Nemesio de Lara y Manuel Juliá, presidente de la Diputación de Ciudad Real y director de FENAVIN, respectivamente, acudieron a la sede del Consejo en Alcázar de San Juan para presentar este evento a las bodegas manchegas el día 26 de marzo, organizando una jornada técnica que versó sobre "los instrumentos de negocio que FENAVIN pone a disposición de las bodegas y cooperativas vinícolas" en la que se trató de aclarar cómo rentabilizar al máximo la participación en una feria que, como declaró Manuel Juliá, está plenamente orientada "al Negocio".

Al stand del Consejo acudieron numerosos representantes públicos, como el consejero de Agricultura

En cuanto a la Feria en sí, comentar que el Consejo Regulador contó con un stand situado en el Pabellón Central, conocido como Virgilio, cuyas dimensiones superaban los 100 m², por lo que cada una de las 10 bodegas presentes en dicho stand dispuso de un espacio suficiente para atender adecuadamente y de forma individualizada a los múltiples importadores y distribuidores que se acercaron por allí y se interesaron por conocer la situación actual de los vinos



El stand del C.R.D.O: "La Mancha" fue, sin duda, uno de los más visitados de ésta exitosa Feria Nacional del Vino.

de calidad de la Denominación de Origen.

Al stand del Consejo también acudieron numerosas visitas de interés, destacando la de la propia ministra de Agricultura, Elena Espinosa, y el presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, así como el Consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro y otras autoridades regionales.

También es reseñable el hecho de que otras muchas bodegas manchegas (alrededor de 100), estuvieron presentes en la Feria con stand propio o agrupadas en otros expositores colectivos, por lo que no cabe duda de que la D.O. "LA MANCHA" ha sido la que ha contado con una mayor presencia en esta Feria Nacional del Vino.



No en vano, para esta Denominación de Origen FENAVIN es la mayor apuesta comercial en el territorio nacional, al considerarla el escaparate ideal para que los vinos de calidad de esta Zona de Producción muestren sus excelentes cualidades ante los principales distribuidores de vino y los restauradores, no sólo de España, sino de todo el mundo. De hecho, esta Feria se considera un complemento idóneo para la Campaña de Marketing Internacional que desde hace algún tiempo está siendo el eje de la actividad promocional del Consejo Regulador.

De hecho, pese a que 2009 está siendo un año muy complicado para el mundo del vino por la situación financiera internacional y por los cambios introducidos por la nueva OCM, han sido pocas las bodegas manchegas comercializadoras de vino embotellado que han querido perderse este acontecimiento, puesto que FENAVIN se ha convertido en el referente de España para el mundo del vino, lo cual es un motivo de orgullo teniendo en cuenta que se celebra en La Mancha, gracias a una iniciativa puesta en marcha hace ya 8 años por la Diputación Provincial de Ciudad Real y que estuvo encabezada por su presidente, Nemesio de Lara, que también hizo un balance muy positivo de esta Feria, visitada este año por unas 80.000 personas y en la que se han realizado 118.000 contactos comerciales.

A FENAVIN han asistido 3.780 compradores nacionales y 2.124 internacionales de 43 países distintos. En cuanto a medios de Comunicación, se han acreditado 1.753 nacionales y 445 internacionales.



BODEGAS AGRUPADAS EN EL STAND DE LA D.O.

- LA REMEDIADORA de La Roda (Albacete).
- COOP. STMO. CRISTO DEL ESPÍRITU SANTO de Malagón (Ciudad Real).
- SANTO NIÑO DE LA BOLA, SDAD. COOP. DE C-LM de Las Mesas (Cuenca).
- LA CANDELARIA VIÑEDOS Y BODEGA de Casas de Los Pinos (Cuenca).
- BODEGAS CASA ANTONETE de Tarazona de La Mancha (Albacete).
- BODEGA CAMPOS DE DULCINEA de El Toboso (Toledo).
- BODEGAS ALTOVELA de Corral de Almaguer (Toledo).
- BODEGAS ISLA de Villarta de San Juan (Ciudad Real).
- BODEGAS ENTREMONTES de Quintanar de La Orden (Toledo).
- J. GARCÍA CARRIÓN, S.A. de Daimiel (Ciudad Real).





Una decena de bodegas tuvieron la oportunidad de ofrecer sus vinos a exportadores y compradores de todas partes del mundo en el stand de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha.

La Feria Nacional del Vino sirve de escenario para la declaración 'Vino, Nutrición y Salud'

Fenavin acogió la firma de la declaración 'Vino, Nutrición y salud', acto se desarrolló Salón de actos del Pabellón Ferial y que estuvo presidido por José Luis Martínez Guijarro, consejero de Agricultura y Desarrollo Rural de la JCCM, Nemesio Lara, presidente de la Diputación Ciudad Real; Domingo Valiente, secretario general de la Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición (FIVIN); Pau Roca, secretario gneral de la Federación Española del Vino, y Fernando Prieto, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas.

De Lara destacó el carácter de alimento y pilar básico de la dieta mediterránea que tiene el vino,



Gregorio Martín Zarco, presidente de la D.O. La Mancha.

y sus bondades cuando es consumido con moderación. Domingo Valiente, por su parte, puso de relieve la importante labor que lleva a cabo FIVIN, desde un enfoque estrictamente científico, apoyando con investigaciones y estudios diversos la afirmación de que el vino es una bebida saludable.

Acto seguido se dio lectura de la declaración 'Vino, Nutrición y Salud' y a su rúbrica por parte del consejero, los presidentes de las diputaciones castellano-manchegas, los presidentes de las nueve denominaciones de origen de la región, el secretario general de FIVIN y el secretario general de la FEV.



Foto de familia de los firmantes de la declaración 'Vino, Nutrición y Salud'.

La Bodega Cooperativa Cristo de la Vega presentó sus nuevos vinos en Fenavin

Berasategui diseña *recetas* para acompañar los vinos **Yugo**

Los vinos Yugo fueron los coprotagonistas de una cata comentada realizada por los responsables de la bodega Cooperativa Cristo de la Vega junto con el cocinero Martín Berasategui, tres estrellas Michelin, que ha creado unas originales recetas para ensalzar las características de estos vinos, los otros protagonistas de la actividad.

Por ejemplo, para el 'Yugo Blanco' un monovarietal de Airén que recuerda a banana y a frutas tropicales con fondos anisados el cocinero vasco propone un Gazpacho de melocotón de piña con infusión de berberechos al txacolí, mientras que para 'Yugo Rosado', un coupage de 80% de garnacha y 20% de tempranillo, un vino fresco y aromático que recuerda a la frambuesa, Berasategui ha creado un Bocado de Vieira y hierbas en infusión de centolla con ensalada cruda de apio, nabo y alcachofas.

En cambio, para la gama de los tintos las

apuestas son más contundentes. Así 'Yugo Tinto Joven' un ensamblaje de tempranillo, syrah y merlot, un vino limpio y brillante casa a la perfección con un Huevo de Caserío con remolacha a la ensalada líquida de hierbas, carpaccio de cocido vasco y queso fresco, según la visión de Berasategui, que reserva las grandes carnes para los vinos de más peso de la Cooperativa Cristo de la Vega.

Así, el cocinero vasco propone un Pichón de Araiz hecho en asador con un hueso de pasta fresca cubierta con setas al cebollino y pequeños toques de una crema trufada para 'Yugo Tinto Crianza', un vino que procede de cepas de entre 30 y 35 años muy estructurado con taninos dulces y muy redondo; mientras que para el tinto reserva 'Yugo 50 Aniversario', la estrella de la casa, la apuesta es el Cordero "Luismi" Asado a la Brasa, en sarmientos de la cooperativa, con terrina de patata, tocineta ibérica y mermelada de hongos.

Por último, para 'Yugo Brut', un vino espu-

moso 80% airén y 20% chardonnay que se muestra sabroso, potente con buena estructura y una acidez refrescante, la sugerencia de Berasategui es una Ostra con Clorofila de berro, rúcula y manzana, crema de lemongrass, e hinojo y hierba Oxalis Acetosella.

Sobre Fenavin, según Javier Ramón Ruiz García, gerente de la Cooperativa Cristo de la Vega, "teníamos que estar un año más en nuestra casa con algo diferente, porque todo han sido facilidades y apoyos cuando hemos hablado de innovar en todos los sentidos, por parte de la organización de la Feria".

El reconocido Martín Berasategui es uno de los artífices de la nueva cocina española, que abandera Ferrán Adriá. El restaurante que lleva su nombre está en Lasarte-Oria (Guipúzcoa), y ha sido calificado con tres estrellas Michelin. Además cuenta con otros restaurantes como el del Kursaal, en San Sebastián con una estrella Michelin, o el del museo Guggenheim de Bilbao, etc.



Juan Javier Girón, enólogo de las Bodegas Cristo de la Vega, y el cocinero, Berasategui, durante la presentación de los vinos en Fenavin.

Los vinos con Denominación de Origen 'La Mancha' logran ocho galardones

Castilla-La Mancha pone en valor los *vinos* de la variedad *Airén*

Pozuelo de Calatrava acogió la entrega de los Premios Joven Airén. El presidente de la región, José María Barreda, presidió el acto

El pasado día 6 de julio se celebró en la Casa de la Cultura de Pozuelo de Calatrava (Ciudad Real) una nueva edición de los Premios Joven Airén, que contó con la presencia, entre otros, del presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, y del consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro.

Entre los vinos premiados hubo un predominio absoluto de los vinos con Denominación de Origen 'La Mancha', que obtuvieron ocho de los trece premios que se otorgaban.

Entre ellos estaban el vino Vega Córcoles de Bodegas La Hoz (Socuéllamos – Ciudad Real); Tomillar ensamblado y Lorenzete, ambos de la Coop. Virgen de las Viñas (Tomelloso – Ciudad Real); Latúe Espumoso de Bodegas Latúe-Coop. San Isidro (Villanueva de Alcardete – Toledo); Rezuelo de Galán de Membrilla-Bodegas Rezuelo (Membrilla – Ciudad Real); Viña Recreo de Coop. San Isidro (Las Pedroñeras – Cuenca); Torre de Gazate de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. (Tomelloso – Ciudad Real); y Altovela de la Coop. Ntra. Sra. de la Paz (Corral de Almaguer – Toledo).



Fotografía de los representantes de las bodegas y cooperativas premiadas en la última edición de los Premios Joven Airén, que se entregaron en la localidad de Pozuelo de Calatrava.

Resultado muy positivo para la D.O. 'La Mancha', que logra posicionar sus vinos entre los mejores del mundo

Los vinos de la **D.O. 'La Mancha'** obtienen **12 medallas** en el Mundial de Bruselas

El vino Varones Gran Reserva 1996 de la S.A.T. Santa Rita de Mota del Cuervo (Cuenca), acogido a la D.O. La Mancha, ha conseguido alzarse con la Gran Medalla de Oro del Concurso Mundial de Bruselas, que se celebró en Valencia del 25 al 27 de abril pasado y en el que participaron más de 6.000 vinos provenientes de 54 países distintos.

En la décimo sexta edición de este certamen han sido 12 los vinos manchegos premiados, consiguiendo 4 medallas de oro y 7 de plata, además del Gran Oro al que antes nos hemos referido.

Se trata de un resultado muy positivo para la D.O. 'La Mancha', que conseguido posicionar muchos de sus vinos entre los mejores, no sólo de España, sino de todo el mundo.

En definitiva, acontecimientos como éste suponen un merecido reconocimiento a la gran labor que vienen realizando los productores de nuestra región y que poco a poco



El vino Varones fue uno de los grandes triunfadores del evento.

está siendo recompensada. Señalar también que la fase de catas del Concurso Mundial tuvo lugar este año en Burdeos, contando

con la participación de más de 200 expertos internacionales que valoraron los vinos participantes por el procedimiento de cata ciega.

GRAN MEDALLA DE ORO

Varones Tempranillo Gran Reserva 1996 - SAT Santa Rita – Mota del Cuervo (Cuenca)

MEDALLA DE ORO

Canforrales Clásico Tempranillo 2008 - Coop. Ntra. Sra. del Rosario - El Provencio (Cuenca)
Condesa de Leganza Merlot Tempranillo - 2007- Bodegas Leganza, S.A. – Quintanar de la Orden (Toledo)
Condesa de Leganza Reserva 1998 - Bodegas Leganza, S.A. – Quintanar de la Orden (Toledo)
Heredad de Loza Tempranillo 2008 - Coop. Ntra. Sra. del Rosario – El Provencio (Cuenca)

MEDALLA DE PLATA

Albardiales Tempranillo 2008 - San Antonio Abad, S. Coop. de CLM – Villacañas (Toledo)
Canforrales Tempranillo Selección 2007 - Coop. Ntra. Sra. del Rosario – El Provencio (Cuenca)
Don Octavio Sauvignon Blanc 2008 - Vinícola de Villarrobledo SCL – Villarrobledo (Albacete)
El Yugo Tempranillo Syrah - Merlot 2008 - Bodegas Cristo de la Vega – Socuéllamos (Toledo)
Espanillo Tempranillo 2008 - San Antonio Abad, S. Coop. de CLM – Villacañas (Toledo)
Finca Los Azares Sauvignon Blanc 2008 - Bodegas Ayuso S.L. – Villarrobledo (Albacete)
Varones Tinto Joven Tempranillo 2008 - SAT Santa Rita – Mota del Cuervo (Cuenca)

Los vinos de la D.O. 'La Mancha' conquistan tres medallas de plata

Buen resultado en el Mundial de vino rosado

Los vinos acogidos a la Denominación de Origen 'La Mancha' obtuvieron tres medallas de plata en el Mundial del Rosado ("Concours International des Rosés du Monde 2009") organizado en Cannes entre los días 25 y 27 de abril pasados por la Unión de Enólogos de Francia (L'Union des OEnologues de France), que creó este premio hace 5 años con el propósito de conceder a los rosados del mundo una atención muy particular y específica.

Las marcas Tomillar Cabernet Sauvignon 2008 de la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), Finca Los Trenzones Cabernet Sauvignon 2008 de Bodegas Leganza, S.A. de Quintanar de la Orden (Toledo) y Fontal Merlot-Syrah 2008 de Bodegas y Viñedos Fontana de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) se han incluido entre los mejores del mundo, lo que sitúa a La Mancha como una de las denominaciones de origen con mejores resultados de nuestro país, pese a que en esta zona



Etiquetas de los vinos galardonados en el Mundial de rosados.

la tradición de los vinos rosados no está tan arraigada como en otros lugares.

Es por tanto un aldabonazo muy importante para incentivar la elaboración de este tipo de vinos, cada vez más demandados y con mayor prestigio, superando su consumo

estacional, tradicionalmente ligado al verano.

Además, hay que destacar que los ganadores de este concurso, que se rige por las normas dictadas por la Organización Internacional de la Viña y el Vino, han tenido que competir con unos 800 vinos distintos de 28 países.



BODEGAS NARANJO LANZA UN MOSCATEL SECO.- Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava, en la provincia de Ciudad Real, dio a conocer su nuevo Moscatel seco 'Casa de la Dehesa 2008' en la Feria Nacional del Vino, FENAVIN, un vino muy poco habitual hasta ahora en la D.O. La Mancha, que se caracteriza por su potencia frutal, tanto en nariz como en boca.

Es un resultado muy positivo para la D.O. 'La Mancha', que logra posicionar sus vinos entre los mejores del mundo

Los vinos de la **D.O. 'La Mancha'** consiguen 3 medallas de oro y 21 de plata en los Premios Zarcillo

La D.O. 'La Mancha' ha obtenido un excelente resultado en presente edición de los Premios Zarcillo, organizados por el Servicio de Calidad Alimentaria de la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Comunidades de Castilla y León.

Los vinos de esta Denominación de Origen han conseguido 3 medallas de oro y 21 de plata en este concurso, que ya se ha consolidado como uno de los más importantes, no sólo en nuestro país, sino en todo el mundo, tal y como se demuestra sobradamente con el hecho de que en él

hayamos participado 3.099 vinos, procedentes de 787 bodegas distintas de distintos países.

De hecho, esta ha sido la XIV edición nacional y su VI internacional, pero dado el alto número de muestras presentadas, un 43,5 % superior al de la edición anterior, el jurado internacional del Concurso ha estado compuesto por 100 expertos catadores.

Los Premios Zarcillo cuentan también con el reconocimiento y patrocinio de la Oficina Internacional del Vino y de la Unión Internacional de Enólogos, además de estar integrado en la Federación mundial de Grandes Concursos Internacionales de Vinos.

En lo que respecta a La Mancha, lo que sí queda claro es que los vinos de esta región están cada vez más presentes en las listas de galardonados en los certámenes nacionales e internacionales más importantes del mundo, lo que nos da una idea del extraordinario nivel que hoy por hoy está alcanzando esta Denominación de Origen, ya que ahora no se trata sólo de casos aislados, sino que cada vez son más las bodegas que pueden presentar vinos con suficientes garantías como para competir en calidad con cualquier otro, por muy prestigioso que éste sea.

ZARZILLO DE ORO

Condesa De Leganza Rosado Tempranillo - 2008 de Bodegas Leganza S.A. - Quintanar de la Orden (Toledo)

Cuevas Santoyo Gran Reserva Brut Nature - 2004 de Viñedos y Reservas – Villanueva de Alcardete (Toledo)

Finca Cerrada Reserva - 2002 de Vinícola de Tomelloso S.C.L. – Tomelloso (Ciudad Real)

ZARZILLO DE PLATA

Canforrales Clásico - 2008 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario (Bodegas Campos Reales) – El Provencio (Cuenca)

Canforrales Selección - 2007 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario (Bodegas Campos Reales) – El Provencio (Cuenca)

Cerro de las Nieves Tempranillo Barrica - 2005 de Bodegas María Luisa Rodríguez Huertas S.L. – Pedro Muñoz (Ciudad Real)

Cerro de las Nieves Tempranillo Joven - 2006 de Bodegas María Luisa Rodríguez Huertas S.L. – Pedro Muñoz (Ciudad Real)

Condesa de Leganza Crianza – 2004 de Bodegas Leganza S.A. – Quintanar de la Orden (Toledo)

El Vínculo Paraje La Golosa – 2002 de Alejandro Fernández Tinto Pesquera S.L. – Campo de Criptana (Ciudad Real)

El Yugo Reserva - 2003 de Bodegas Cristo de la Vega – Socuéllamos (Ciudad Real)

Entremontes Syrah - 2007 de Ntra. Sra. de la Piedad – Quintanar de la Orden (Toledo)

Estola Gran Reserva - 1999 de Bodegas Ayuso S.L. – Villarrobledo (Albacete)

Finca Los Azares Petit Verdot - 2005 de Bodegas Ayuso S.L. – Villarrobledo (Albacete)

Heredad de Loza Crianza - 2006 de Coop. Ntra. Sra. del Rosario (Bodegas Campos Reales) – El Provencio (Cuenca)

Heredad de Loza Joven - 2008 de Coop. Ntra. Sra. del Rosario (Bodegas Campos Reales) - El Provencio (Cuenca)

La Villa Real - 2008 de La Remediadora S.Coop. de CLM. - La Roda (Albacete)

Los Galanes Cencibel - 2008 de Cooperativa Santa Catalina – La Solana (Ciudad Real)

Ojos del Guadiana Crianza - 2006 de El Progreso Sociedad Cooperativa – Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

Ojos del Guadiana Syrah - 2006 de El Progreso Sociedad Cooperativa – Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

Palacios Reales Tempranillo - 2008 de S.A.T. Bodegas Verdúñez – Villanueva de Alcardete (Toledo)

Torre de Gazate Gran Reserva - 1999 de Vinícola de Tomelloso S.C.L. – Tomelloso (Ciudad Real)

Varones Cabernet Sauvignon Reserva 2001 - 2001 de SAT 2289 Santa Rita – Mota del Cuervo (Cuenca)

Varones Tempranillo-Cabernet Sauvignon Crianza - 2000 de SAT 2289 Santa Rita - Mota del Cuervo (Cuenca)

Yuntero Reserva - 2003 de Jesús del Perdón-Bodegas Yuntero – Manzanares (Ciudad Real)

Un nuevo éxito de los caldos que se producen bajo el sello de calidad de la D.O. 'La Mancha'

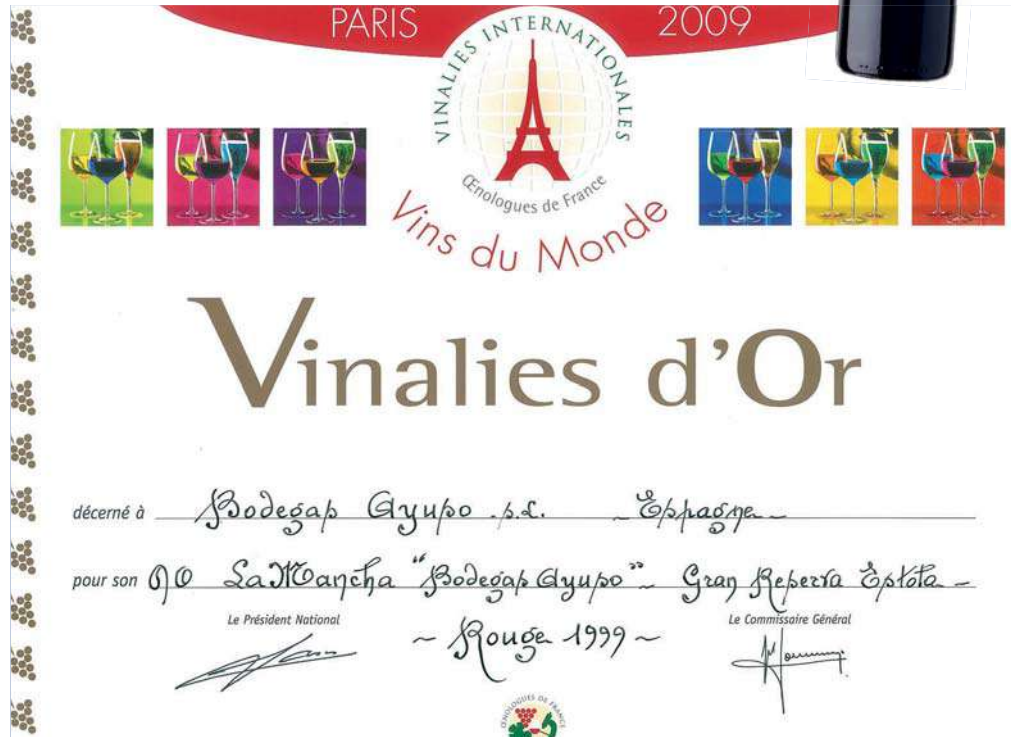
Los vinos de la **D.O. 'La Mancha'** logran la Medalla de Oro en el Concurso 'Vinales Internacionales'



Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" han conseguido un excelente resultado en la decimoquinta edición del Concurso "Vinales Internacionales", uno de los concursos más importantes de los que se celebran en el mundo, al que se presentan miles de muestras de todos los países productores.

Vinalies Internationales, celebrado recientemente en París, está avalado por la Organización Internacional del Vino y ha sido organizado por la Unión de Enólogos de Francia, un país de gran tradición vitivinícola que ha reconocido la calidad de los vinos manchegos, premiando al Estola Gran Reserva 1999 (Tempranillo-Cabernet) de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete) con una medalla de oro, el mismo galardón que ha recibido el vino Finca Los Trenzones Rosado Cabernet 2008 de Bodegas Leganza, ubicada en Quintanar de la Orden (Toledo).

Esta última bodega, Bodegas Leganza, también ha recibido sendas medallas de plata en los vinos Condesa de Leganza Rosado 2008 y Condesa de Leganza



Reserva 1998, dando una prueba más del excelente momento por el que, en lo que a calidad se refiere, pasan los vinos de

la Denominación de Origen "La Mancha", cada vez más premiados en diferentes certámenes nacionales e internacionales.



BODEGAS VIHUCAS VULEVE A HERMANAR VINO Y ARTE.-

El vino Vihucas de una pequeña bodega familiar de Villacañas (Toledo) y la comida manchega fueron protagonistas de la presentación de la versión dramatizada de la novela de María Teresa León, "Cervantes, el soldado que nos enseñó a hablar", que ha sido grabada para su posterior emisión por radio, interpretada por Salvador Arias, Asunción Balaguer, Juan Diego, Terele Pávez, Omar Butler, María Luisa San José, Carolo Ruiz, Paco Torres, José María Alfaya, Candela Rabal y gran elenco de músicos y actores.

La citada presentación tuvo lugar el pasado día 22 de abril en la Sala Ramón Gómez de la Serna del Círculo de Bellas Artes, en Madrid.

La Hermandad de San Isidro de Tomelloso volvió a organizar sus galardones

La D.O. Mancha conquista los Premios Bombo

La Hermandad de San Isidro de Tomelloso volvió a organizar una nueva edición de los Premios Bombo, coincidiendo con la festividad de su patrón. Entre los galardonados, la mayoría fueron vinos acogidos a la D.O. La Mancha, que se detallan a continuación.

Categoría Blancos

2º Gazate Sauvignon Blanc- Coop. Vinícola de Tomelloso (Tomelloso)
3º Lorenzete - Coop. Virgen de la Viñas (Tomelloso)

Categoría Rosados

1º Tomillar Rosado- Coop. Virgen de las Viñas (Tomelloso)
2º Clavelito Rosado- Bodegas Entremontes (Quintanar de la Orden)
3º Torre de Gazate Rosado- Coop. Vinícola de Tomelloso (Tomelloso)

Categoría Tinto Joven

1º Gazate Merlot- Coop. Vinícola de Tomelloso (Tomelloso)



Típico Bombo tomellosero.

Categoría Tinto más de 2 Años

1º Vega Córcoles Tempranillo Roble – Bodegas Lahoz (Tomelloso)
2º Cerro de las Nieves Barrica- María Luisa Rodríguez Huertas (Pedro Muñoz)
3º Allozo Tinto Crianza – Bodegas Centro Españolas (Tomelloso)

Categoría Tinto más de 3 Años

1º Allozo Reserva – Bodegas Centro Españolas (Tomelloso)
2º Torre de Gazate Reserva – Coop. Vinícola de Tomelloso (Tomelloso)
3º Gran Rezuelo Reserva – Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo (Membrilla)

Categoría Tinto más de 5 Años

1º Entremontes Gran Reserva – Bodegas Entremontes (Quintanar de la Orden)
2º Allozo Tinto Gran Reserva – Bodegas Centro Españolas (Tomelloso)
3º Torre de Gazate Gran Reserva – Coop. Vinícola de Tomelloso (Tomelloso)

Categoría Espumosos

1º Cerro de las Nieves Brut-Nature – María Luisa Rodríguez Huertas (Pedro Muñoz)
2º Entremontes Brut-Nature – Bodegas Entremontes (Quintanar de la Orden)
Un año más, el evento se convirtió en todo un acontecimiento social donde los protagonistas fueron los vinos y los productores vitivinícolas.



LA CAZUELA CELEBRA UNA NUEVA EDICIÓN DE SUS PREMIOS ANUALES.-

El pasado día 9 de junio, tuvo lugar la XII Gala Benéfica "Premios La Cazuela" en el Mirador de Cuatrovientos (Madrid). Se trata de un evento que pretende reconocer el trabajo llevado a cabo por personas o instituciones de los sectores vitivinícola y agroalimentario, la Hostelería y la Restauración, además de los medios de comunicación especializados o personalidades relevantes del mundo de la gastronomía; así como de la vida social y política de nuestro país.

Entre los premiados, destacar la presencia del director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid; y los restaurantes "El Bohío", "El Alboroque", "El Bodegón" o "La Trainera", aunque el que desató más interés fue el recibido por la entrañable y conocida artista Carmen Sevilla.



Carlos Herrera eligió la Cooperativa Virgen de las Viñas como lugar desde donde emitir un programa, como vemos en la imagen.

El programa 'Herrera en la Onda' se emitió desde la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso

Vino y radio en la *Cooperativa Virgen de la Viñas*

El pasado día 12 de mayo, el popular programa de Onda Cero, "Herrera en la Onda", se emitió desde la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso

En la entrevista realizada al presidente de la Cooperativa, Rafael Torres, el director del programa, Carlos Herrera, se mostró sorprendido por las cifras de esta cooperativa, que no sólo es la de mayores volúmenes de La Mancha y de España, sino que probablemente lo es de todo el mundo, ya que cuenta con más de 2.000 socios inscritos, que aportan entre 150 y 200 millones de kilos de uva por año.

En definitiva, fue una oportunidad extraordinaria para que el público de toda España pudiese conocer mejor la gran calidad de los vinos tomelloseros, por la que también se interesó Carlos Herrera, que destacó particularmente el Chardonnay Tomillar 2008, con el que había cenado la noche anterior y que le había encantado.

Al evento acudió numeroso público de la comarca, destacando la presencia del presi-



Rafael Torres, José María Barreda y Carlos Herrera, relajándose tras el directo.

dente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, y del alcalde de Tomelloso, Carlos

Cotillas, los cuales también participaron en el programa de radio.



Los jóvenes viticultores toledanos que visitaron la sede de la D.O. La Mancha posaron para una foto de familia.

Alumnos del curso dirigido a jóvenes viticultores de la provincia de Toledo

Un grupo de viticultores visitan la sede del **Consejo Regulador**

Los alumnos de dos últimos cursos dirigidos a jóvenes viticultores de la Provincia de Toledo, organizados por la Delegación Provincial de Agricultura y Desarrollo Rural de la citada provincia, visitaron la sede de la Interprofesión del Consejo Regulador los pasados días 12 y 26 de junio, respectivamente.

Según indicó el responsable del Curso, Manuel Candelas, los agricultores, que se han iniciado recientemente en la actividad agraria con explotaciones vitícolas, eran todos titulares de explotaciones calificadas como prioritarias y que se acogen a las ayudas que otorga la Unión Europea para incorporación de jóvenes al sector.

Los alumnos fueron recibidos por el presidente de la D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco, que junto con el responsable de Comunicación del Consejo, Ángel Ortega, expuso a los viticultores cuál era la situación de la D.O. en el contexto vitivinícola castellanomanchego y español.

Tras la exposición tuvo lugar un intenso

debate, en el que los viticultores manifestaron su preocupación por la rentabilidad de sus explotaciones y por el futuro del vino, aunque también quedaron convencidos de que la apuesta por la promoción de los vinos de la región y la potenciación de los vinos de calidad, como lo son los acogidos a la D.O. La Mancha, es algo esencial para seguir creciendo.

Señalar también, que dichos cursos se encuadran dentro de los programas formativos que se establecen para facilitar la incorporación de estos jóvenes en el sector agrario y tuvieron una duración de 30 horas,

Los jóvenes, que se han iniciado recientemente en la actividad agraria con explotaciones vitícolas eran propietarios de explotaciones calificadas como prioritarias

siendo su temática monográfica en torno a aspectos relacionados con la producción vitivinícola.

Entre otros asuntos, los nuevos viticultores han recibido información sobre las características del sector vitivinícola y su importancia en la región de Castilla-La Mancha, incidiendo particularmente en la nueva OCM del Vino.

El curso también trató temas más específicos sobre viticultura, como la morfología y fisiología de la vid, los factores ambientales del medio vitícola (clima y suelo), los patrones y variedades viníferas, la fertilización, las enfermedades y plagas, el riego, la poda, etc.

En cuanto a las visitas, además del Consejo Regulador, los alumnos también tuvieron oportunidad de conocer las instalaciones del IVICAM en Tomelloso, donde participaron en una cata comentada.



La Plaza Mayor de Alcázar de San Juan volvió a acoger una nueva edición de la Feria de los Sabores.

Como es habitual, el C.R.D.O. "La Mancha" colaboró activamente

Quinta edición de la **Feria de los Sabores** de la Tierra de Don Quijote

Alcázar de San Juan volvió a convertirse en el epicentro de la actividad vitivinícola. La Feria resultó ser todo un éxito de público.

Entre los pasados días 29 de abril y 3 de mayo tuvo lugar la V Feria de los Sabores de la Tierra del Quijote en Alcázar de San Juan, que este año ha tenido como gran novedad un concurso de vinos que contó con un jurado de 200 personas, 100 de ellos profesionales profesionales (hosteleros, enólogos, periodistas,...) y el resto aficionados al vino.

Como no podías ser de otra manera, el vino volvió a

ser el protagonista indiscutible de un evento que contó con una masiva afluencia de público. Además, como en años anteriores, el C.R.D.O. La Mancha colaboró con la Feria aportando catavinos serigrafiados.

Como gran novedad, en esta edición se celebró un concurso de vinos que contó con un jurado con más de 200 integrantes, 100 de ellos profesionales del sector



Los premiados en los últimos Premios a la Calidad de Vinos Nuevos y Varietales posaron en el patio interior de la sede del C.R.D.O. La Mancha.

Gregorio Martín-Zarco, presidente del Consejo Regulador, destacó la calidad de los vinos

Premios a la Calidad **de Vinos Nuevos y Varietales** **de la cosecha 2008**

El acto de entrega de premios contó con la presencia de numerosos representantes públicos y un nutrido número de bodegueros adscritos a la D.O La Mancha

En la tarde del 23 de junio se celebró la entrega de premios del vigésimo segundo Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos y el IV 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 2008.

Dicho acto contó con la presencia, entre otros, de la directora general de Desarrollo Rural, Ana Isabel Parras Ramírez; el director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo; el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La

Mancha, Alipio Lara; el presidente de Caja Rural de Toledo, Andrés Gómez Mora, el teniente de alcalde de Alcázar de San Juan, Coralio Paniagua Cárdenas; el alcalde de Quintanar de la Orden, Javier Úbeda; el delegado de Agricultura de Cuenca, Darío Francisco Dolz Fernández y varios representantes de Caja Rural de Ciudad Real.

También acudieron numerosos representantes de bodegas inscritas y medios de comunicación, a los que el presidente de la D.O. La Mancha agradeció enormemente su labor de promoción de la Cultura del Vino, sin la que eventos como éste no tendrían sentido.



El acto de entrega contó con la participación de Isabel Parras, directora general de Desarrollo Rural; Francisco Martínez Arroyo, director general de Producción Agropecuaria; Alipio Lara, director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Andrés Gómez Mora, presidente de Caja Rural Toledo; y Coralio Paniagua, teniente alcalde de Alcázar de San Juan.

-a la derecha.
Uno de los galardonados
-abajo a la derecha.



Los vinos premiados en el IV Concurso de Calidad de Vinos Jóvenes Varietales.

Alta participación

Por su parte, tanto la directora general de Desarrollo Rural, como el de Producción Agropecuaria ensalzaron la alta participación de vinos de los concursos organizados por la D.O. La Mancha y destacaron que para la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha la defensa del sector del vino es una prioridad absoluta.

Por último, Alipio Lara compadeció al jurado de los concursos por lo difícil que resulta ya elegir a los mejores vinos, dado el alto nivel de vinos que tiene hoy por hoy nuestra región y, particularmente, la D.O. La Mancha. El director del IVICAM también destacó que La Mancha hoy puede presumir, no sólo de calidad, sino de calidad diferenciada, siendo la zona estratégica dentro del contexto vitícola nacional, ya que es la que mejores posibilidades tiene para abordar la conquista de los mercados internacionales, tanto por su calidad, como por su diversidad y su precio, enormemente competitivo.

Volviendo a la entrega de premios en sí, en lo que se refiere al vigésimo segundo Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos de la cosecha 2008, 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 547 (256 blancos, 243 tintos y 48 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 pasado día 8 ante la notario de Alcázar de San Juan,

El presidente del Consejo Regulador, Martín-Zarco destacó la alta calidad de los vinos participantes: un total de 547 (256 blancos, 243 tintos y 48 rosados)

María Victoria Valiente de Rafael, comentar que contó con la participación de un Jurado Nacional compuesto por 10 personas, entre las que se encontraban representantes de los siguientes sectores:

- La hostelería y restauración.
- Las tiendas especializadas.
- La prensa generalista y especializada.
- IVICAM

En dicha cata se valoraron los vinos mejor calificados en cada una de las variedades de entre los más de 350 analizados por el Comité de Cata del Consejo a lo largo de la presente campaña. Por último, señalar que todas las muestras participantes en este Concurso han sido sometidas a Cata Ciega, utilizando la ficha homologada por el Consejo Regulador 'La Mancha'.

IV CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS JÓVENES VARIETALES DE LA D.O. 'LA MANCHA'

GRUPO DE VINOS BLANCOS

Airén

Primer premio YUGO Coop. Cristo de la Vega Socuéllamos (Ciudad Real)	Segundo premio CAMPECHANO Coop. Santa Catalina. La Solana (Ciudad Real)
---	--

Macabeo

Primer premio SEÑORÍO DE GUADIANEJA Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)	Segundo premio VIDAL DEL SAZ Bodegas Vidal del Saz Rodríguez Campo de Criptana (Ciudad Real)
--	---

Sauvignon Blanc

Primer premio FINCA LOS AZARES Bodegas Ayuso, S.L. Villarrobledo (Albacete)	Segundo premio GAZATE Vinícola de Tomelloso, S.C.L. Tomelloso (Ciudad Real)
--	--

Chardonnay

Primer premio SEÑORÍO DE GUADIANEJA Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)	Segundo premio NÉGORA Coop. La Unión AB Tarazona de La Mancha (Albacete)
--	---

Verdejo

Primer premio CANFORRALES ALMA Coop. Ntra. Sra. del Rosario El Provenico (Cuenca)	Segundo premio SEÑORÍO DE GUADIANEJA Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)
--	---

GRUPO DE VINOS ROSADOS

Tempranillo

Primer premio CASA ANTONETE Coop. La Unión AB Tarazona de La Mancha (Albacete)	Segundo premio VEGABRISA Coop. La Vid y la Espiga Villamayor de Santiago (Cuenca)
---	--

Garnacha

Primer premio SEÑORÍO DE GUADIANEJA Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)	Segundo premio CANFORRALES Coop. Ntra. Sra. del Rosario El Provenico (Cuenca)
--	--

XXII CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS NUEVOS DE LA D.O. LA MANCHA

GRUPO DE VINOS BLANCOS

Oro
Sauvignon Blanc
Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.
Villarrobledo (Albacete)

Plata
Verdejo
Viñedos y Bodegas Fontana, S.A.
Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

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

GRUPO DE VINOS ROSADOS

Oro
Cabernet Sauvignon
Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso (Ciudad Real)

Plata
Garnacha-Tempranillo
Coop. Cristo de la Vega
Socuéllamos (Ciudad Real)

Bronce
"Syrah"
Oleovinícola Campo de Calatrava, S.Coop.
Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS

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

Plata
Syrah
Viñedos y Bodegas de El Toboso, S.L.
El Toboso (Toledo)

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

IV CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS
JÓVENES VARIETALES DE LA D.O. 'LA MANCHA'

GRUPO DE VINOS TINTOS

Tempranillo

Primer premio
LOS GALANES
Coop. Santa Catalina
La Solana (Ciudad Real)

Segundo premio
CASTILLO DE LA MUELA
Coop. Ntra. Sra. de la Muela
Corral de Almaguer (Toledo)

Syrah

Primer premio
SEÑORÍO DE GUADIANEJA
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

Segundo premio
ENTREMONTES
Coop. Ntra. Sra. de la Piedad.
Quintanar de la Orden (Toledo)

Cabernet Sauvignon

Primer premio
SEÑORÍO DE GUADIANEJA
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

Segundo premio:
MONTE DON LUCIO
Finca La Blanca, S.L.
Puebla de Almoradiel (Toledo)



El acto de entrega de los Premios a la Calidad finalizó con una degustación de los vinos en el patio central de la sede del Consejo Regulador, donde los ganadores, medios de comunicación, aficionados al vino y los representantes de las bodegas compartieron experiencias. Durante el vino, los premiados posaron satisfechos con sus respectivos galardones.



Su vino se merece la mejor caja



maderas ornanda, s.a.

Miñortos -Porto do Son 15200 NOIA (A Coruña)
Tlfnos. 981 76 60 00 / 981 76 60 26
www.maderasornanda.com

**Líder mundial en producción
de cajas de madera para vino**

**CONSTRUCTORES DE DEPOSITOS E INSTALACIONES EN ACERO INOX
PARCITANK S.A.**



**SINONIMO DE CALIDAD Y SERVICIO
CON LA GARANTIA DE UNA MARCA CONSOLIDADA**

Ctra. Ossa de Montiel Km 1.8 Telf. 967 140 855 Fax. 967 145 875

E-mail: parcitantk@parcitantk.com Web: www.parcitantk.com

02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO  POLALSA



Maceradores rotativos

Fabricación In Situ

Instalaciones y montajes

Vinificadores automáticos



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

