



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 67 septiembre 2009

## Vino y Cultura

Se convocan los premios  
de Pintura, Fotografía  
y Hostelería

## Vendimia 2009

El adelanto de la campaña y la alta graduación, notas más destacadas de la Vendimia 2009



## Los Príncipes visitan La Mancha

Don Felipe y Doña Leticia  
se interesaron por la situación  
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

## sumario

Nuevas variedades .....	5-8
Visita Príncipes.....	9
Vendimia 2009 .....	10-11
Premios Calidad .....	12-15
Novedades Bodegas..	16-18
Noticias Bodegas.....	20-25
Colaboración UCLM...	26-27
Concursos .....	28-31
Agroseguro .....	32
Colaboración.....	34-35
Manchavino.....	36-37
Día del Viticultor.....	38-39
Noticias.....	40-42

PORTADA:  
Contigo Comunicación

## 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)

Tel: 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

# Editorial



Los vinos que se producen bajo el sello de calidad D.O. 'La Mancha' tienen gran aceptación en el exterior.

## La apuesta por la exportación

Son muchas las veces que desde esta revista hemos comentado las innumerables virtudes del vino o lo que ha mejorado la calidad gracias a las inversiones en infraestructura, a la incorporación de personal altamente cualificado y, por supuesto, a los cambios en la viticultura, apostando por prácticas culturales enfocadas a obtener excelente materia prima para la elaboración de vinos o introduciendo nuevas variedades de uva que aportasen diversificación a un viñedo que, como el manchego, estaba demasiado centrado en la uva Airén, que pese a todo sigue siendo nuestra gran seña de identidad y ha demostrado estar a la altura de las variedades más prestigiosas a la hora de elaborar vinos con grandes pretensiones.

En lo que concierne a España, también se ha tratado el creciente interés por el mundo del vino, que ha hecho surgir un nuevo tipo de consumidores entusiastas, que conocen muchísimo sobre variedades, añadas y diferentes denominaciones.

Este es un campo muy interesante que ha abierto un nuevo hueco de mercado para las bodegas manchegas, pero que no nos puede

hacer perder la perspectiva de otro tema que también ha sido objeto de análisis en Consejo Abierto, la incesante caída del consumo en nuestro país (Según los datos del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino el consumo de vinos en alimentación cayó un 6,7 por ciento en volumen durante los seis primeros meses de este año. De este fiasco sólo se salvaron los vinos con Denominación de Origen, que crecieron un 5%).

Cuando se trata de buscar explicaciones a este asunto, las respuestas no se encuentran solamente en acciones concretas, como las campañas de prevención del consumo de alcohol a la hora de conducir, que también están presentes en otros países, sino que se trata de algo mucho más complejo y generacional, con implicaciones sociológicas profundas.

De hecho, mientras que la gente que hoy tiene entre 45 y 85 años ha crecido en hogares donde el vino siempre ha estado presente y ha pensado en él más como un integrante de su dieta habitual que como en una bebida alcohólica, hoy la situación ha cambiado para las nuevas generaciones, que además de haber despla-

zado al vino de la mesa, lo consideran una bebida demasiado complicada de entender (añadas, varietales, elaboraciones, ...), por lo que optan por otras bebidas sencillas y homogéneas, que además les resultan más fácilmente identificables porque apenas existen diez marcas diferentes de cada una de ellas.

Frente a estos datos, vemos como el consumo de vino está viviendo un aumento en los Estados Unidos, algunos países de Europa (principalmente no productores) y en Asia. Por ello, aunque podemos discutir mucho sobre el asunto, no es fácil encontrarle una solución a corto plazo. Además, es imposible tratar de resolver este problema en solitario desde una denominación concreta o incluso contando con la participación de todo el sector vitivinícola.

Es necesaria la colaboración de todos, ya que, por ejemplo, la restauración, al margen de apostar por el consumidor de perfil sibarita, debería también tratar de captar a otros consumidores que no tienen tantas pretensiones enófilas, sino que simplemente pretenden disfrutar de un buen vino sin más complicaciones. La administración debería dejar de meter al vino en el mismo saco que las bebidas de alta graduación y no

### Los mercados del Centro y del Este de Europa son los más importantes para nosotros, al igual que EEUU, donde crece el consumo año tras año

incrementar continuamente las reglamentaciones restrictivas, que acaban afectando al consumo. Y, desde las bodegas, debemos tener claro que no sólo hay que apostar por el consumidor entusiasta, sino por el consumidor de toda la vida y ofrecer siempre un producto de calidad, incluso en aquellos vinos en los que el precio no sea elevado, porque esa es la mejor garantía de que las personas normales se atrevan a pedir vino en cada comida sin temor a que les duela excesivamente el bolsillo ni a que les ofrezcan un producto difícilmente bebible.

Pese a todo, estos planteamientos, en caso de ponerse en marcha, no dan fruto en un solo día, por lo que la apuesta por la exportación es hoy por hoy la única que está funcionando, ya que en otros países se premia el esfuerzo realizado por las bodegas manchegas y se valora la calidad

de sus vinos, lo que hace que no dejen de crecer las ventas, incluso en años tan complicados como éste, en el que la sombra de la crisis económica lo impregna todo. De hecho, las exportaciones de España han bajado sensiblemente en términos globales, lo que ha

afectado mucho a nuestros vinos de mesa. Además, desde aquí no nos queda más remedio que animar a las bodegas a que sigan centrando sus esfuerzos en los mercados del Centro y del Este de Europa, que son los más importantes para nosotros. Estados Unidos resulta igualmente prioritario porque incrementa su consumo de vino importado año a año y porque nuestras cifras no han dejado de crecer en el último lustro. De hecho, ya es el tercer comprador de vinos de calidad manchegos.

Pensando más en el futuro, el sudeste asiático, del que se dice que aumentará su consumo en los próximos años, también puede ser una apuesta interesante, pero por el momento sus cifras están muy lejos de las de los principales consumidores y los costes logísticos hacen que sea un destino más complicado a la hora de exportar.



El mercado exterior representa una auténtica oportunidad de negocio para las bodegas adscritas a la D.O. 'La Mancha', que han visto como las exportaciones se han incrementado de manera sucesiva en los últimos años.



La uva Airén sigue siendo la mayoría en la región

## La *Denominación de Origen* *'La Mancha'* amplía su gama de **varietales**

Las explotaciones adscritas a la D.O. 'La Mancha' podrán acoger vinos de las nuevas variedades incluidas en los planes de reestructuración del viñedo de la JCCM.

Tal y como apareció publicado en la Orden de 13 de julio de 2009 de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural, que establecía las Normas de Producción de la Denominación de Origen 'La Mancha', esta indicación de calidad podrá acoger vinos de variedades de uva incluidas en los planes de reestructuración del viñedo que la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha venido desarrollando en los últimos 10 años.

En cuanto a las uvas blan-

cas, las nuevas incorporaciones son la Pedro Ximénez, Torrontés, Gewurztraminer, Parellada, Riesling y Viognier; mientras que en tintos, a partir del próximo año podrán encontrarse vinos con D.O. La Mancha de Monastrell,

En cuanto a uvas blancas, las nuevas incorporaciones son Pedro Ximénez, Torrontés, Gewurztraminer, Parellada, Riesling y Viognier

### Monastrell, Bobal, Graciano, Malbec, Mencía, Cabernet Franc y Pinot Noir son las nuevas varietales de una tinta

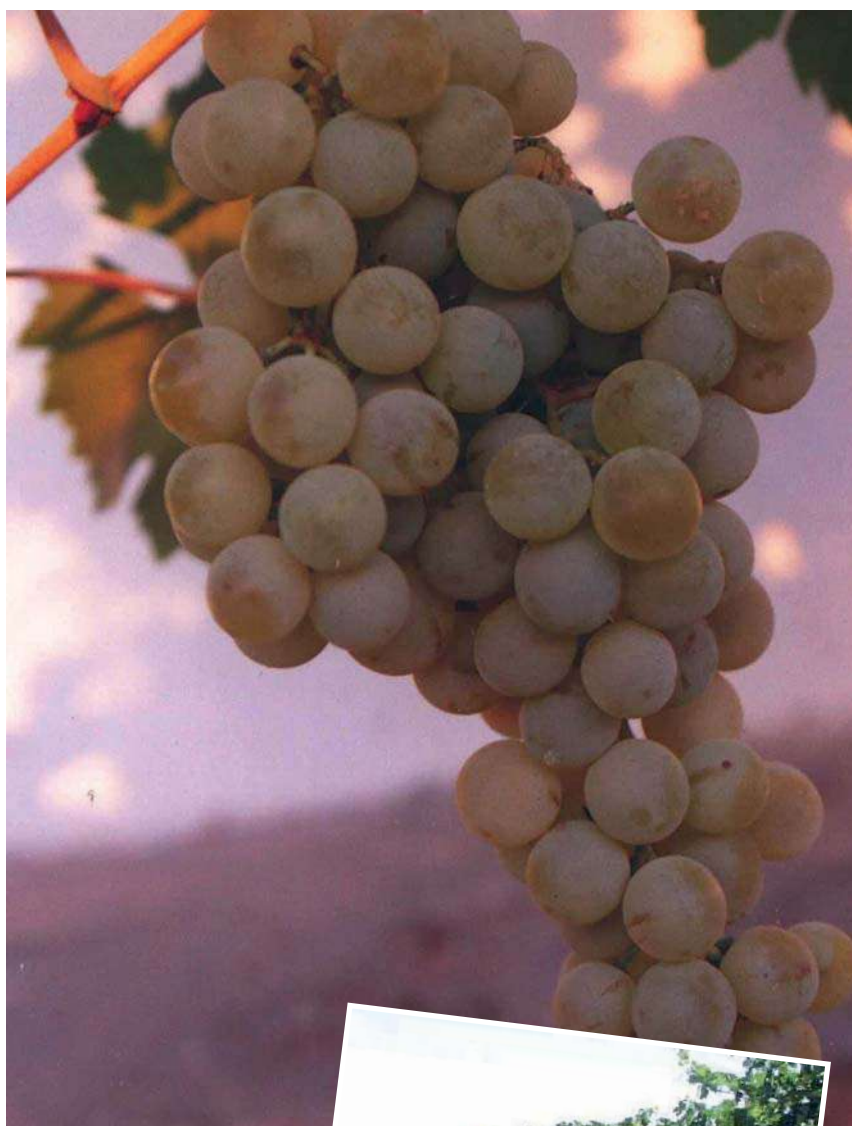
Bobal, Graciano, Malbec, Mencía, Cabernet Franc y Pinot Noir.

Estas uvas se suman a las 13 variedades que había autorizadas hasta ahora (Blancas: Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo y Moscatel de grano menudo / Tintas: Cencibel o Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Moravia y Petit Verdot) y consolidan la gran diversidad de esta Denominación de Origen, ya que La Mancha desde hace tiempo ha dejado de ser considerada como un monocultivo de Airén, para pasar a ser una región con una producción muy diversificada, aunque sin perder la esencia de sus uvas predominantes, la Airén y la Cencibel, ya que en ambas es la región con más hectáreas plantadas de nuestro país.

Además de la introducción de nuevas varietales, en la modificación de las Normas de Producción de la Interprofesión 'La Mancha' se recogen otros aspectos llamativos, como es la autorización de los vinos "naturalmente dulces", que deben estar elaborados a partir de uvas blancas autorizadas que hayan sido deshidratadas y sometidas a un prensado para la obtención del mosto, cuya riqueza en azúcares no debe ser inferior a 300 g/l. Además, el prensado de la vendimia no podrá exceder de 2,5 Kg. por cm<sup>2</sup>.

Por último, también podrán elaborarse vinos blancos de crianza acogidos a la D.O., debiendo ser el tiempo mínimo de envejecimiento de 18 meses, de los que al menos seis habrán sido en barricas de madera de roble.

Es importante destacar que todas estas modificaciones y algunos otros leves cambios que hay previstos se han realizado siempre teniendo a la calidad como punto de referencia, ya que las Normas de Producción para vinos acogidos a la D.O. La Mancha son muy estrictas, lo que es posible precisamente porque esta región tiene una gran cantidad de vino y, obviamente, las bodegas escogen lo mejor para realizar las elaboraciones con



Todos los cambios y modificaciones establecidos en la nueva norma se han realizado siempre teniendo a la calidad como punto de referencia.



**VARIETADES DE UVAS BLANCA  
QUE SE PUEDEN ELABORAR CON D.O. 'LA MANCHA'**

**VARIETADES ACTUALES**



Sauvignon Blanc



Verdejo



Macabeo



Chardonnay



Moscatel



Airén

**NUEVAS VARIETADES**



Viogner



Torrontés



Riesling



Pedro Ximénez



Parellada



Gewurztraminer

**VARIETADES DE UVAS TINTAS  
QUE SE PUEDEN ELABORAR CON D.O. 'LA MANCHA'**

**VARIETADES ACTUALES**

**NUEVAS VARIETADES**



Syrah



Petit Verdot



Moravia



Merlot



Garnacha



Cencibel



Cabernet Sauvignon



Pinot Noir



Monastrell



Mencía



Malbec



Graciano



Cabernet Franc



Bobal



Reunión de los representantes del sector vitivinícola.

**Don Felipe y Doña Leticia visitaron Villarrobledo y Campo de Criptana el pasado 10 de septiembre**

## ***Los Príncipes de Asturias*** se interesan por el sector **vitivinícola manchego**

**E**l pasado día 10 de septiembre sus altezas reales, los Príncipes de Asturias, don Felipe y doña Leticia, visitaron las localidades de Villarrobledo (Albacete) y Campo de Criptana (Ciudad Real).

En ambas localidades recibieron una calurosa acogida por parte del numeroso público que se acercó a recibirlos y mantuvieron reuniones con las instituciones políticas y distintas asociaciones, destacando la mantenida en Villarrobledo con bodegueros y cooperativistas de este pueblo, que puede presumir de ser el que más viñedo tiene plantado en su término municipal de todos los que hay en nuestro país y, probablemente, en todo el mundo.

En dicha reunión también estuvieron presentes el presidente de la Unión de Cooperativas de Castilla-La Mancha (UCAMAN), Ángel Villafranca, y el presi-



Los Príncipes en Villarrobledo.

dente de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco, que obsequió a los Príncipes de Asturias con una edición especial de El Quijote.

Tal y como apuntó el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, que acompañó a los Príncipes de Asturias durante su visita, éstos han querido conocer la realidad del vino y de la viña en un momento especial para la región, como es la vendimia.

Los Príncipes de Asturias quisieron conocer in situ cómo había afectado a la región la reestructuración del viñedo llevada a cabo los últimos años, por saber cuál era la situación de las bodegas ante la presente campaña de vendimia y por otros aspectos de relevancia para Castilla-La Mancha, que no en vano cuenta con 530.000 hectáreas de viñedo, lo que supone el 50% de la producción de vino de nuestro país.



La recolección manual de la uva sigue siendo la habitual en La Mancha.

Algunas bodegas iniciaron la recolección de sus variedades más adelantadas el 11 de agosto

## El adelanto de la cosecha y la alta graduación caracterizan la vendimia 2009

A pesar del adelanto, los responsables de las bodegas han subrayado que la uva ha entrado muy sana y con un grado medio claramente superior a de los últimos años.

Desde el día 11 de agosto algunas bodegas manchegas iniciaron la recolección de sus variedades más adelantadas, como es el caso de la Chardonnay o la Sauvignon Blanc, que comenzó a ser vendimiada en algunas parcelas de Tomelloso y Villarrobledo.

Se trata de un adelanto significativo con respecto a otros años y, en particular, comparándolo con el año 2008, en el que las variedades más tempranas no se comenzaron a recolectar hasta la

segunda semana del mes de septiembre.

No obstante, según indicaron los responsables de varias bodegas inscritas en la D.O. La Mancha, la uva ha entrado muy sana y con un grado medio claramente superior a de los

Se trata de un adelanto significativo con respecto a otros años y, en particular, comparándolo con 2008, cuando comenzó la segunda de septiembre

últimos años, lo que sin duda se ha debido a una maduración acelerada de las uvas causada por el intenso calor del mes de agosto.

Pese a ello, la acidez ha estado equilibrada y la recolección se ha desarrollado sin ningún problema reseñable, salvo una ligera merma en la cantidad algo mayor a la prevista en un principio, ya que la sequía veraniega ha hecho que la cepa haya apurado todas sus reservas hídricas y las uvas se hayan deshidratado más de lo habitual.

El adelanto ha sido gradual dependiendo de las diferentes variedades y también ha variado entre una y dos semanas dependiendo de la zona, lo que ha permitido que las bodegas hayan podido trabajar con mucha comodidad y hayan podido prestarle más atención si cabe a cada una de las uvas que entraban en bodega, ya que la habitual saturación sólo se produjo durante algún fin de semana de mediados de septiembre.

No hay que olvidar que la vendimia en La Mancha se caracteriza hoy por hoy por la gran diversidad de variedades de uva que se

**No hay que olvidar que la vendimia en La Mancha se caracteriza, hoy por hoy, por la gran diversidad de variedades de uva que se elaboran**

elaboran y por la posibilidad de seleccionar las mejores para elaborar vinos con Denominación de Origen, que son los que más valor añadido dejan, tanto al viticultor como a la bodega.

La reducción de carga productiva en las cepas, también ha posibilitado que las uvas sean adecuadas para la obtención de vinos con alto potencial aromático y, en el caso de los tintos, también con una buena extracción de color y un bajo rendimiento, lo que augura que también se obtendrán vinos de gran calidad con muy buena nariz y adecuada estructura en boca.

También es reseñable el incremento de la modalidad de vendimia nocturna, lo que

favorece que se mantenga en las mejores condiciones posibles la calidad del fruto al entrar en la bodega, puesto que lo hace con una temperatura más baja y pasa muy poco tiempo desde que se corta la uva hasta que el mosto pasa a los depósitos

de fermentación.

De hecho, la vendimia nocturna ha pasado de ser una excepcionalidad en La Mancha a realizarse de forma habitual por muchas bodegas, sobre todo cuando se trata de viñas en espaldera que se pueden recolectar fácilmente con máquina y de las variedades con mayor potencial aromático.

En cuanto a cantidad, aunque todavía es muy pronto para hacer un balance realista, sí resulta evidente que habrá una merma considerable con respecto a los registros del año anterior, ya que a la sequía a la que antes nos hemos referido habría que sumarle los efectos del arranque del viñedo (unas 30.000 hectáreas en Castilla-La Mancha).



En cuanto a cantidad, aunque todavía es pronto para hacer un balance, sí resulta evidente que habrá una merma con respecto al año anterior.





Foto de familia de los representantes de las bodegas vencedoras en el Concurso de Calidad de Vinos Embotellados.

Se batió de nuevo el récord de participación, con 651 vinos de diferentes bodegas

## ***La D.O. 'La Mancha'* entrega los Premios a la Calidad de los Vinos Embotellados**

**E**l pasado día 5 de agosto tuvo lugar la entrega de premios del tradicional Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados con Denominación de Origen "La Mancha", que lleva celebrándose ya 22 años y que este año ha vuelto a superar su record de participación, ya que en él han tomado parte 651 vinos de las diferentes bodegas acogidas a la Denominación de Origen. Dicho acto no pudo contar con la presencia del Consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro, que pese a haber confirmado su asistencia, durante el trayecto hacia la sede de la D.O. fue avisado de un importante incendio en Guadalajara, acudiendo a la zona con urgencia.

Sí estuvo presente el Director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara, que insistió en la excelente calidad de los vinos manchegos e incidió en el gran



Ana Belén Tejado, Martín Zarco, Alipio Lara y Francisco Chico presidieron el acto.

potencial de esta región, pese a que ahora se estén atravesando algunas dificultades de venta y de precio, aunque estos problemas son mayores si cabe en los vinos de mesa.

También acudieron el delegado de Agricultura de Ciudad Real, Francisco Chico de Campos; la alcaldesa en funciones de Alcázar de San Juan, Ana Belén Tejado, el presidente



Los vinos que conquistaron el paladar de los miembros del jurado y que se pudieron degustar más tarde, tras el acto de entrega de premios.

y el director de UCAMAN, Ángel Villafranca y José Luis Rojas, respectivamente, y otros muchos de bodegas y cooperativas de la región. En el citado concurso se premiaron los dos mejores vinos de cada una de las categorías de vinos que ampara la D.O. La Mancha (blancos, rosados, tintos jóvenes y tradicionales, tintos envejecidos en barrica de roble, tintos de crianza, tintos de reserva, tintos de gran reserva y espumosos).

Estos vinos fueron elegidos por un jurado nacional que se reunió el pasado día 22 de julio en la sede del Consejo Regulador y que estaba formado por 10 representantes de la hostelería y restauración, la prensa generalista y especializada, el IVICAM y el Comité de Cata de la Interprofesión del Consejo Regulador 'La Mancha'.

En dicha cata final se valoraron 16 vinos blancos, 7 rosados, 14 tintos jóvenes y tradicionales, 5 tintos envejecidos en barrica, 7 crianzas, 6 reservas, 6 grandes reservas

**En la final se valoraron 7 rosados, 14 tintos jóvenes, 5 tintos envejecidos en barrica, 7 crianzas, 6 reservas, 6 grandes reservas y 5 espumosos**

y 5 espumosos, preseleccionados entre todos los vinos embotellados acogidos a la Denominación de Origen.

Además, es reseñable que dicha cata final contó con la presencia de la notario de Alcázar de San Juan, María Victoria Valiente de Rafael, que también estuvo presente en la

valoración del XIX Concurso a la Presentación de Vinos con D.O. La Mancha, cuyo jurado se reunió el pasado día 30 de julio, estando formado por representantes de empresas de artes gráficas, medios de comunicación y distribuidoras de vino.



Casa Antonete ganó en el Grupo de Vinos Rosados.

**GANADORES DEL XXII CONCURSO DE CALIDAD  
DE VINOS EMBIOTELLADOS CON D.O. 'LA MANCHA'**

**GRUPO DE VINOS BLANCOS**

**Primer premio**

FONTAL Verdejo-Sauvignon Blanc 2008  
Viñedos y Bodegas Fontana S.A.  
Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

**Segundo premio**

FINCA ANTIGUA Viura 2008  
Finca Antigua S.A.  
Los Hinojosos (Cuenca)

**GRUPO DE VINOS ROSADOS**

**Primer premio**

CASA ANTONETE Tempranillo 2008  
Coop. La Unión AB  
Tarazona de La Mancha (Albacete)

**Segundo premio**

VEGA CÓRCOLES Tempranillo 2008  
Bodegas La Hoz  
Socuéllamos (Ciudad Real)

**GRUPO DE VINOS TINTOS**

**Primer premio**

CASTILLO DE LA MUELA Tempranillo 2008  
Coop. Nuestra Señora de la Muela  
Corral de Almaguer (Toledo)

**Segundo premio**

YUGO Tempranillo-Syrah-Merlot 2008  
Coop. Cristo de la Vega  
Socuéllamos (Ciudad Real)

**GRUPO DE VINOS TINTOS  
ENVEJECIDOS EN BARRICA DE ROBLE**

**Primer premio**

FINCA ANTIGUA Tempranillo 2007  
Finca Antigua S.A.  
Los Hinojosos (Cuenca)

**Segundo premio**

EPÍLOGO Merlot-Tempranillo 2008  
Bodegas Yuntero  
Manzanares (Ciudad Real)

**GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA**

**Primer premio**

CORCEL Tempranillo-Cabernet 2005  
Feliciano Fernández Torres  
Villamayor de Santiago (Cuenca)

**Segundo premio**

CAMPOS DE DULCINEA Tempranillo 2006  
Viñedos y Bodegas de El Toboso, S.L.  
El Toboso (Toledo)

**GRUPO DE TINTOS DE RESERVA**

**Primer premio**

OJOS DEL GUADIANA Tempranillo 2005  
Coop. El Progreso  
Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

**Segundo premio**

FINCA CERRADA Tempranillo-Cabernet 2002  
Vinícola de Tomelloso S.C.L.  
Tomelloso (Ciudad Real)

**GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA**

**Primer premio**

ALLOZO Tempranillo 2002  
Bodegas Centro Españolas S.A.  
Tomelloso (Ciudad Real)

**Segundo premio**

ENTREMONTES Tempranillo 2001  
Coop. Nuestra Señora de la Piedad  
Quintanar de la Orden (Toledo)

**GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS**

**Primer premio**

LYRAE Brut Nature  
Bodegas Yuntero  
Manzanares (Ciudad Real)

**Segundo premio**

PUENTE DE RUS Brut Nature  
Coop. Nuestra Señora de Rus  
San Clemente (Cuenca)

**GANADORES DEL XIX CONCURSO A LA PRESENTACIÓN DE VINOS CON D.O. 'LA MANCHA'**

**GRUPO DE VINOS BLANCOS**

**Primer premio**  
 CASA DE LA DEHESA Moscatel 2008  
 Bodegas Naranja S.L.  
 Carrión de Calatrava (Ciudad Real)



**GRUPO DE VINOS TINTOS CON CRIANZA**

**Primer premio**  
 CASA DE LA DEHESA Crianza 2004  
 Bodegas Naranja S.L.  
 Carrión de Calatrava (Ciudad Real)



**GRUPO DE VINOS ROSADOS**

**Primer premio**  
 LA VEREDILLA Tempranillo 2008  
 SAT San José  
 Tomelloso (Ciudad Real)



**GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS**

**Primer premio**  
 LYRAE Brut Nature  
 Bodegas Yuntero  
 Manzanares (Ciudad Real)



**GRUPO DE VINOS TINTOS**

**Primer premio**  
 CAMPOS REALES Tempranillo 2008  
 Coop. Nuestra Señora del Rosario  
 El Provencio (Cuencal)



**CONJUNTO DE BOTELLAS DE UNA MISMA BODEGA**

**Primer premio**  
 BERNAL GARCÍA CHICOTE  
 Pedro Muñoz (Ciudad Real)



Que la imagen de un producto es algo fundamental para conquistar, a primer vista, al consumidor es algo que pocos ponen en duda. Por eso, desde la Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha' se pone en marcha este certamen de presentación de vinos, una iniciativa que pretende animar a las bodegas a mejorar el aspecto de sus botellas y etiquetas, de su producto en definitiva. Y, a tenor de los resultados y del nivel de los participantes, puede decirse, sin temor a equivocarse, que se han logrado los objetivos marcados inicialmente.



# Últimas novedades

## Campos de Dulcinea

Viñedos y Bodegas de El Toboso S.L.

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

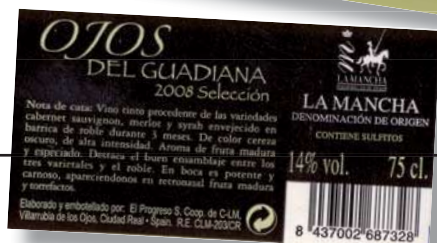
Correo electrónico y web  
[camposdedulcinea@camposdedulcinea.com](mailto:camposdedulcinea@camposdedulcinea.com)  
[www.camposdedulcinea.com](http://www.camposdedulcinea.com)

## Tempranillo 2008

**Fase visual:** rojo cereza, ribetes violáceos de capa media, limpio y brillante  
**Fase olfativa:** intensidad media, aromas de fruta roja  
**Fase gustativa:** entrada amable con mucho peso de la fruta, tanino bien pulido, paso largo y buena estructura.



## OJOS DEL GUADIANA Selección



## Ojos del Guadiana Selección

**Coop. El Progreso**  
Avenida de la Virgen, 89  
13670 Villarrubia de los Ojos  
(Ciudad Real)  
Teléfono: 926 896 088  
Fax: 926 896 135

Correo electrónico  
[elprogreso@cooprogres.com](mailto:elprogreso@cooprogres.com)

## Cabernet - Merlot - Syrah 2008

**Fase visual:** color cereza oscuro de alta intensidad.  
**Fase olfativa:** aroma de fruta madura y especiado.  
**Fase gustativa:** potente y carnoso, apareciéndonos en retronasal fruta madura y torrefactos.

## Gran Albasit

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A.

Avenida de los Reyes Católicos, 156  
02600 Villarrobledo (Albacete)  
Tel: 967 141 907  
Fax: 967 138 087

Correo electrónico y página web  
[administración@bodegas-lozano.com](mailto:administración@bodegas-lozano.com)  
[www.bodegas-lozano.com](http://www.bodegas-lozano.com)

## Reserva Tempranillo 2002

**Fase visual:** rojo picota muy madura, de capa media alta, con incipientes destellos teja, vivo y limpio.  
**Fase olfativa:** de frutas rojas compotadas, sobre fondo de especias, torrefactos y ahumados procedentes de su paso por barricas de roble.  
**Fase gustativa:** vino con carácter y personalidad, bien redondeado por el tiempo de reposo en botella.



### Entremontes

Coop. Ntra. Sra. de la Piedad

Ctra. Circunvalación, s/n  
45800 Quintanar de la Orden (Toledo)  
Tel: 925 180 930  
Fax: 925 180 480

Correo electrónico y web  
[comercial@bodegasentremontes.com](mailto:comercial@bodegasentremontes.com)  
[www.vevinter.com](http://www.vevinter.com)

### Gran Reserva 2001

**Fase visual:** color rojo cereza con tonos atejados.

**Fase olfativa:** nos recuerda al chocolate, toffe, torrefactos y ligeros especiados orientales.

**Fase gustativa:** suave, cálido, con una entrada en boca aterciopelada, donde se aprecian dulces taninos.



### Viña Alambrada

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](mailto:bodegasrubio@terra.es)  
[www.bodegashermanosrubio.com](http://www.bodegashermanosrubio.com)

### Rosado 2008

**Fase visual:** rosa grosella, brillante y muy limpio.

**Fase olfativa:** aromas de frutas negras, fresa, frambuesa y con notas florales.

**Fase gustativa:** sabroso, fresco, lleno, redondo y equilibrado.



### Altizia

Bodegas Altizia

Ctra. Villarrobledo, s/n  
13630 Socuéllamos (Ciudad Real)  
Tel: 926 539 053  
Fax: 926 539 054

Correo electrónico y web  
[altizia@altizia.com](mailto:altizia@altizia.com)  
[www.altizia.com](http://www.altizia.com)

### Sauvignon Blanc 2008

**Fase visual:** amarillo pajizo con reflejos verdosos.

**Fase olfativa:** las notas de piel de naranja se entrelazan con toques tropicales y leves recuerdos cítricos.

**Fase gustativa:** untuoso al deslizarse por la cavidad bucal, pero con una fresca explosión de sabor, que tras unirse a un largo postgusto, perpetúan deliciosas sensaciones frutosas.



## NOVEDADES DE NUESTRAS BODEGAS



### Gazate

Vinícola de Tomelloso, S.C.L.

Ctra. Toledo-Albacete, Km. 130,8  
13700 Tomelloso (Ciudad Real)  
Tel: 926 513 004  
Fax: 926 538 001

Correo electrónico y web  
[vinicola@vinicolatomelloso.com](mailto:vinicola@vinicolatomelloso.com)  
[www.vinicolatomelloso.com](http://www.vinicolatomelloso.com)

### Syrah 2008

**Fase visual:** elegantes reflejos violetas a la vista y una preciosa lágrima.

**Fase olfativa:** un aroma floral y frutas del bosque con aterciopelado paladar.

**Fase gustativa:** tiene un paso de boca suave, fresco, persistente, con notas ácidas y ligeramente tánico.



### Señorío de Marcelem

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A.

Avenida de los Reyes Católicos, 156  
02600 Villarrobledo (Albacete)  
Tel: 967 141 907  
Fax: 967 138 087

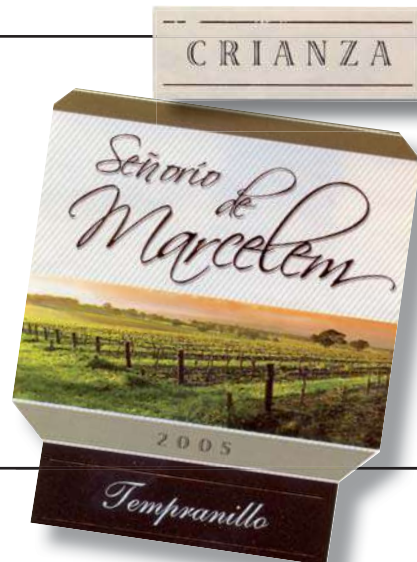
Correo electrónico  
[administración@bodegas-lozano.com](mailto:administración@bodegas-lozano.com)  
[www.bodegas-lozano.com](http://www.bodegas-lozano.com)

### Crianza Tempranillo 2005

**Fase Visual:** color rojo cereza muy elegante, conservando todavía con algún tono violeta.

**Fase Olfativa:** aroma persistente a frutas en fase de madurez, con tostados a vainilla y café.

**Fase Gustativa:** suave a la entrada, equilibrado en su conjunto y con un buen retrogusto.



### Condes de Vilaboa

Bodegas Rozam, S.L.

Polígono Industrial El Salvador, 69-70-71  
02630 La Roda (Albacete)  
Tel: 967 445 027  
Fax: 967 443 080

### Gran Reserva Tempranillo 2002

**Fase visual:** profundo color ojo cereza con ligeros ribetes teja, brillante y luminoso.

**Fase olfativa:** aroma con finos y elegantes recuerdos especiados.

**Fase gustativa:** en boca es muy equilibrado, con un paso carnoso y profundo.



# 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](http://www.ruralvia.com)



Organizado por la Cooperativa Cristo de la Vega, contó con 30 participantes

## Socuéllamos acogió el **XXXIV Concurso Nacional de Catadores de Vino**



José Luis Barco fue homenajeado por la cooperativa.

La Cooperativa Cristo de la Vega volvió a organizar el certamen nacional de catadores, en el que participaron expertos de todo el país.

El pasado día 8 de agosto tuvo lugar el XXXIV Concurso Nacional de Catadores de Vino de Socuéllamos, organizado por la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos y que contó con la participación de 30 concursantes, que tuvieron que realizar 6 pruebas diferentes para probar su destreza en el conocimiento de los vinos (graduación alcohólica, acidez total, cantidad de tanino, cantidad de sulfuroso, identificación de variedades blancas e identificación de vinos con distintos grados

de envejecimiento en barrica).

El ganador fue Antonio Lumbreros, que obtuvo 17 puntos de los 24 posibles, aunque en total se concedieron 5 premios, recibiendo los tres primeros un diploma y una medalla acreditativa del Consejo Regulador "La Mancha", cuyo presidente, Gregorio Martín Zarco, también estuvo presente en el acto, al igual que el presidente de la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos, Cesáreo Cabrera.

Mencionar también que el presidente de la Coop. Cristo de la Vega, Jacinto Trillo,



Bodegas Símbolo también desarrolló un certamen de catadores.

## Bodegas Símbolo celebró su II Concurso Regional de Catadores de Vino en el Casino Primitivo

Por otro lado, el pasado día 23 de agosto, la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana (Bodegas Símbolo) de Campo de Criptana (Ciudad Real) también organizó su II Concurso Regional de Catadores de Vino, que se desarrolló en el marco del Salón Casino Primitivo ubicado en la plaza principal de la localidad.

Los 20 participantes tuvieron que superar en este caso cinco pruebas de destreza y enorme dificultad, debiendo distinguir en primer lugar la acidez total, después el sulfuroso, en tercer lugar la concentración de azúcar, en cuarto el grado alcohólico y en quinto la acidez volátil.

La ganadora del concurso fue Dolores Mazuecos Cantero, miembro de la Asociación de Catadores de Vino de Socuéllamos (Ciudad Real), que consiguió 16 de los 20 puntos posibles.

Dicho acto contó con la participación del director de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara, que ejerció como jurado y que acompañó al presidente de la cooperativa, José Manuel Díaz-Ropero Angulo, que agradeció el interés que había suscitado el concurso, cuyo número de solicitudes había superado con creces las 20 plazas ofertadas.

En definitiva, para Díaz-Ropero es muy positivo que en la región se incremente el número de actos de estas características, que potencian la difusión de la Cultura del Vino



Varios representantes del Consejo Regulador acudieron al acto de la Coop. Cristo de la Vega.

concedió una placa conmemorativa con el slogan de su bodega, “una vida dedicada al vino” a José Luis Barco Lizano, actual gerente de la Empresa de Control e Inspección La Mancha y durante muchos años responsable del Departamento de Control de Calidad del Consejo Regulador “La Mancha”, quien agradeció el reconocimiento realizado por esta bodega, a la que siempre ha estado muy unido, ya que no en

vano es una de las más importantes de la región por volumen, elogiando también la enorme mejora en la calidad de sus vinos a lo largo de sus ya más de 50 años de historia.

También fue galardonado por la bodega el cardiólogo Virgilio Martínez Mateo, oriundo de Socuéllamos y que desarrolla su trabajo en el Hospital Virgen de la Salud de Toledo.



La Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad acogió una cata comentada, con motivo de las fiestas patronales de Quintanar de la Orden.

Organizadas por la Coop. San Lorenzo y la Coop. Nuestra Señora de la Piedad, respectivamente

## Alameda y Quintanar acogieron dos interesantes catas comentadas

**E**l pasado día 11 de agosto, coincidiendo con el final de las fiestas patronales de Alameda de Cervera, pedanía perteneciente a Alcázar de San Juan, la Cooperativa San Lorenzo de la citada localidad organizó una cata comentada que estuvo dirigida por el enólogo de la bodega, Pedro Ferrer.

Los participantes en la cata pudieron disfrutar de dos vinos blancos manchegos, uno airén y otro verdejo; dos tintos jóvenes, también del 2008, uno de la variedad cencibel o tempranillo y otro de cabernet sauvignon, un tinto roble tempranillo de la añada 2007 y un reserva, también tempranillo, de la añada 2005.

Tal y como indicó el presidente de la Cooperativa San Lorenzo, Miguel Casero, esta cata se ha convertido ya en un elemento tradicional de las fiestas y con ella se pretende impulsar la Cultura del Vino y la valoración de un producto que, pese a ser tan cercano a nosotros, formar parte de nuestra

**La Cultura del Vino está cada día más presente en las fiestas de los pueblos manchegos, municipios eminentemente vitivinícolas**

tradición y ser clave en el desarrollo de la economía regional de Castilla-La Mancha, muchas veces no es lo suficientemente conocido por el consumidor final, incluso el de nuestra propia tierra.

En la cata también estuvo presente el gerente de la empresa de Control e Inspección La Mancha, José Luis Barco Lizano, que colaboró con el enólogo en la descripción organoléptica de cada uno de los vinos catados. Así mismo, Barco también mostró su satisfacción por el éxito que había tenido esta iniciativa, congratulándose además porque cada vez son más los pueblos acogidos a la D.O. La Mancha que

desarrollan actividades similares. De hecho, este tipo de actos, dirigidos a potenciar el conocimiento de los vinos por parte del consumidor final, son más eficaces de los que pueda parecer a primera vista, porque a buen seguro,

el que no sólo degusta, sino que cata el vino, disfruta de los diferentes aromas y sabores de cada uno de sus tipos (blancos, rosados, tintos jóvenes, crianzas, reservas,...) y variedades, así como el resto de virtudes de esta bebida, pronto comienza, no sólo a respetarlo, sino a amarlo. Por ello, estas catas pueden ayudar a que crezca el número de profetas del vino, algo muy necesario en España, en el que el consumo está muy por debajo de la media de otros países productores, como Francia e Italia.

Por su parte, el día 17 de agosto, también coincidiendo con las fiestas patronales de Quintanar de la Orden (Toledo), la

## Las catas comentadas ayudan al público a conocer cuales son las características de los vinos, algo esencial a la hora ganar adeptos

Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad también realizó una cata comentada, pero en esta ocasión centrada en sus vinos blancos varietales (Airen, Macabeo, Sauvignon Blanc y Verdejo), todos ellos comercializados bajo la marca Clavelito y al amparo de la Denominación de Origen 'La Mancha'.

El director técnico de la cooperativa quintanareña, José Antonio Fernández García, contó con la colaboración del responsable de comunicación del Consejo Regulador 'La Mancha', Ángel Ortega, en la descripción organoléptica de los vinos.

Se trató de una cata comparativa entre estos vinos y otros de las mismas variedades, pero de añadas anteriores, lo que ayudó al público asistente a comprobar los efectos del paso del tiempo en los vinos blancos, que se oxidan con cierta rapidez, adquiriendo un color amarillo dorado intenso y perdiendo los aromas frutales propios de la juventud.

Ortega alabó la buena evolución de los vinos de esta bodega y la gran diversidad de los mismos, puesto que a los blancos catados habría que sumar la gama de tintos Entremontes: Tempranillo 2008, el Syrah 2008, el Cabernet Sauvignon 2008 y el Garnacha 2008, así como el Roble Tempranillo 2007, el Crianza 2004, el Reserva 2002 y el Gran Reserva 2001.

En el acto también estuvieron presentes el vicepresidente de la cooperativa, Isidoro Vela Rosell, y el alcalde de Quintanar de la Orden, Javier Úbeda, quien al finalizar el acto se dirigió a los asistentes para animarles a apostar por un sector tan importante como es el vitivinícola para nuestra región, aunque ahora esté atravesando un momento difícil en lo que a precio se refiere. No obstante, Úbeda quiso ver el vaso medio lleno y poner en valor la extraordinaria calidad de los vinos manchegos actuales, que paradójicamente y en un momento en el que hay problemas para vender, están en máximos históricos, ya que bodegas como la Coop. Ntra. Sra. de la Piedad han hecho muy bien su trabajo en los últimos años y



La cata comentada de la Cooperativa San Lorenzo, todo un éxito de participación.



han apostado por la calidad, dotándose de la última tecnología en lo que a elaboración de vinos se refiere e incrementando sustancialmente su parque de barricas, lo que ha hecho que ahora esté ganando premios en

diferentes certámenes nacionales e internacionales, como los dos que ha conseguido recientemente de la Denominación de Origen "La Mancha" (uno al Tinto Syrah 2008 y otro al Gran Reserva Tempranillo 2001).



El público asistente disfrutó con los vinos de la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad.



El presidente de la región, José María Barreda, y el presidente de la cooperativa tomellosera, Rafael Torres, momentos después de la inauguración.

**La cooperativa tomellosera también ha puesto en marcha la construcción de su propio Museo de Arte Contemporáneo**

## La **Coop. Virgen de las Viñas** inaugura sus **nuevas instalaciones**

**E**l pasado día 4 de septiembre, el presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, inauguró las nuevas instalaciones de la Cooperativa Virgen de las Viñas, que incluyen una almazara, un auditorio con capacidad para 200 personas, una sala de catas con 25 puestos, una sala de reuniones y una planta embotelladora.

Tras la inauguración, tuvo lugar una comida de hermandad a la que asistieron numerosos representantes de empresas vitivinícolas manchegas y representantes de instituciones políticas y financieras de la región.

En dicha reunión, el presidente de la Cooperativa, Rafael Torres realizó un breve balance de las actuaciones realizadas por su

El proyecto pretende reforzar los vínculos entre Vino y Cultura que la bodega siempre ha pretendido poner en valor, ya que cuenta con una importante colección

cooperativa últimamente, además de manifestar su preocupación por la situación del sector, solicitando el apoyo de las administraciones para que la vitivinicultura pueda seguir siendo un negocio viable en nuestra región.

Por otro lado, el pasado día el 23 de julio, la mencionada Cooperativa Virgen de las Viñas, que puede presumir de ser la más grande de toda Europa, ya que su producción anual oscila entre los 160 y

los 200 millones de kilos de uva, puso la primera piedra de su futuro Museo de Arte Contemporáneo, un proyecto enormemente ambicioso que refuerza los vínculos entre Vino y Cultura que esta bodega

siempre ha pretendido poner en valor, ya que desde hace varios años esta bodega se está haciendo con una importante colección de arte, obtenida gracias a su concurso anual de pintura.

Al acto, en el que se depositaron junto a esa primera piedra los periódicos de ese día, los planos de proyecto y hasta un catavinos, que dormirán para siempre bajo este edificio que pronto será un emblema para Tomelloso

y para la unión del vino y la cultura, acudieron el vicepresidente del Gobierno de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José Valverde, el delegado del Gobierno en Ciudad Real, José Fuentes Pastrana, y representantes de varias entidades de varias entidades bancarias (Caja Rural de Ciudad Real, CCM y Caja Madrid). También estuvo presente el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas y otros representantes de la corporación municipal, así como de la Junta Rectora de Virgen de las Viñas.

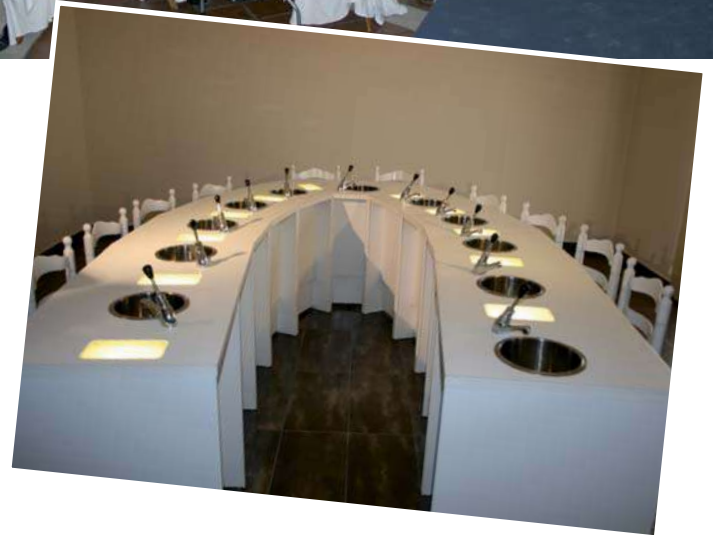
Por su parte, el presidente de la Cooperativa, Rafael Torres, comentó que el Museo se construirá en 4 plantas, con una superficie total de 1.700 metros cuadrados, de tal forma que el edificio tendrá una planta sótano para el almacenamiento e instalaciones, una planta baja con gran cantidad de luz, para exposiciones puntuales y otros actos, y dos plantas más para la exposición permanente.

Torres también comentó que el proyecto cuenta por ahora con una financiación cercana al millón trescientos mil euros, aportados por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el Ayuntamiento de Tomelloso y distintas entidades bancarias.

Por último, el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas, comentó que éste es un gran proyecto para una bodega que exporta su vino a todo el mundo y que pronto también ofrecerá su arte a los visitantes que acudan a este vitivinícola pueblo manchego



Las nuevas instalaciones contemplan salas especialmente dedicadas a las catas. Tras la apertura, se celebró una comida que congregó a lo más destacado de la sociedad regional.



José Valverde, consejero de Presidencia, participó en la colocación de la primera piedra del Museo de Arte Contemporáneo de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso.

Pormenorizado análisis las preferencias de los consumidores

# Estudio sobre la Planificación Sostenible de Nuevas Plantaciones de viñedo en Espaldera en zonas de Especial Protección para las Aves Esteparias de la región



**Francisco Montero, Antonio Brasa y Francisco Montero-García**  
E.T.S. Ingenieros Agrónomos  
Universidad de Castilla-La Mancha

Se estudia la incidencia de la implantación de nuevos viñedos con sistemas de conducción en espaldera o transformación de los existentes, en el ámbito de influencia de Zonas de Especial Protección para las Aves (ZEPA) de carácter estepario, en Castilla-La Mancha. Este trabajo está dirigido a la elaboración de un Sistema de Información Geográfica (SIG) para realizar un análisis multicriterio que ayude en la toma de decisiones para la planificación sostenible de nuevas plantaciones de viñedo en dichas zonas.

Según la Sociedad Española de Ornitología (SEO/BirdLife), la Avutarda Común (Otis tarda), es un ave esteparia amenazada a escala mundial como consecuencia del crecimiento y expansión de la

## Para la elaboración de un SIG para realizar un análisis multicriterio que ayude a la toma de decisiones para la planificación sostenible de nuevas plantaciones

población humana (BirdLife International, 2000). Su hábitat óptimo son zonas llanas y abiertas de cereal extensivo de secano y evita lugares habitados o carreteras transitadas (Lane et al., 2001).

La población española actual se estima

en 23.000 individuos y 5.000 en Castilla-La Mancha (Alonso et al., 2005). El cultivo tradicional de vid en vaso es, en conjunto, un hábitat inadecuado, aunque sea utilizado como refugio o fuente de alimento; existe una superficie total de 528.023 ha (Consejería de Desarrollo Rural, 2008), de las cuales un 4% (26.750 ha) están situadas en el ámbito espacial de ZEPAs esteparias, afectando a 5 Denominaciones de Origen Vitícolas (Figura 3).

Muchos viticultores han solicitado reformar sus plantaciones por espalderas con riego por goteo, ante lo cual la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha encarga a la Universidad de Castilla-La Mancha el presente estudio.

### Metodología

Este trabajo se desarrolló en las ZEPAs Esteparias de Castilla-La Mancha (Figura 1). Se utilizó información catastral de las ZEPAs, el Registro Vitícola Regional, el Mapa de Cultivos y Aprovechamientos y la inspección visual, con ayuda de Ortofotografía Aérea.

Los Sistemas de Información Geográfica (SIG) constituyen una herramienta de trabajo básica que permiten automatizar tareas relacionadas con el almacenamiento, manipulación, análisis y visualización de datos rela-



Abutarda Camún.

tivos a elementos que se diferencian entre sí en función de su distinta localización espacial y temporal. La capacidad de un SIG para integrar información procedente de diversos orígenes y con diferentes formatos lo hacen particularmente atractivo para su utilización en la gestión de proyectos con base en el territorio (Figura 4).

Mediante un SIG, se realizó un modelo de caracterización del territorio vitícola afectado, con especial atención a la continuidad del viñedo, y a la aptitud para el hábitat de aves esteparias. El resultado de la superposición de capas de información entre las zonas de continuidad del viñedo y aquellas otras impropias como hábitat de aves esteparias nos ofrece la viabilidad de transformación a sistemas de conducción en espaldera, estableciendo unos límites de 200 m de protección a infraestructuras artificiales y de 25 ha como zonas abiertas.

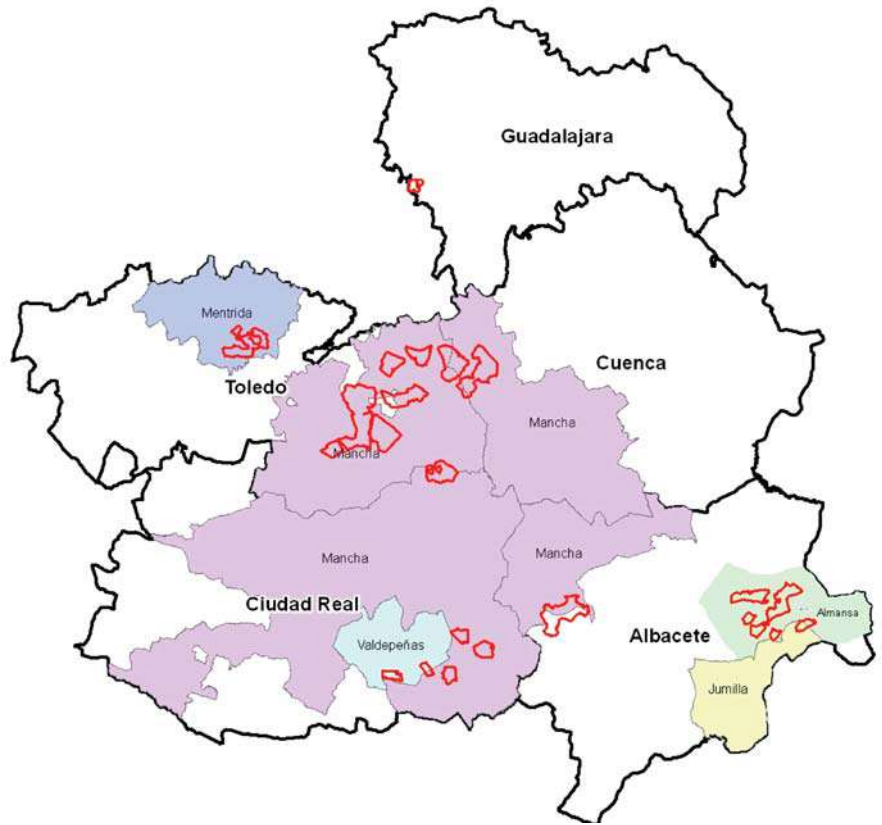
### Conclusiones

No conviene alterar las proporciones actuales de usos del suelo en cada ZEPA, por lo que las nuevas espalderas deberían mantenerse

Se ha estudiado la conveniencia de respetar ciertos condicionamientos agronómicos relativos al diseño de las instalaciones

en la ubicación de los actuales cultivos de vid en vaso. Podrían establecerse nuevas parcelas de cultivo, en base al traslado de derechos intraZEPA y, en todo caso, ocupando el hábitat calificado de inadecuado para aves esteparias, es decir, aquellas zonas en las que es poco probable habiten ejemplares de avutarda. Se propone, asimismo, una distancia mínima entre instalaciones en torno a 600 m.

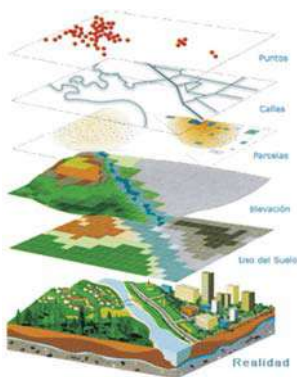
Además, se ha estudiado la conveniencia de respetar ciertos condicionantes agronómicos relativos al diseño de las instalaciones y que complementen la compatibilidad específica de las aves esteparias con el sistema de conducción en espaldera. Por ejemplo, la longitud máxima de filas de conducción debería ser reducida para no generar efecto barrera y fragmentar el territorio; el marco de plantación debe ser lo suficientemente amplio como para permitir el tránsito de las avutardas por su interior sin representar un peligro para su integridad física; los postes de las conducciones en espaldera deberían ser de madera y el ramal portagoteros debería estar situado en la cruz o en el suelo. El primer alambre debe estar situado en la cruz, siempre y cuando ésta se sitúe a más de 80-100 cm del suelo y favorezca el paso de las



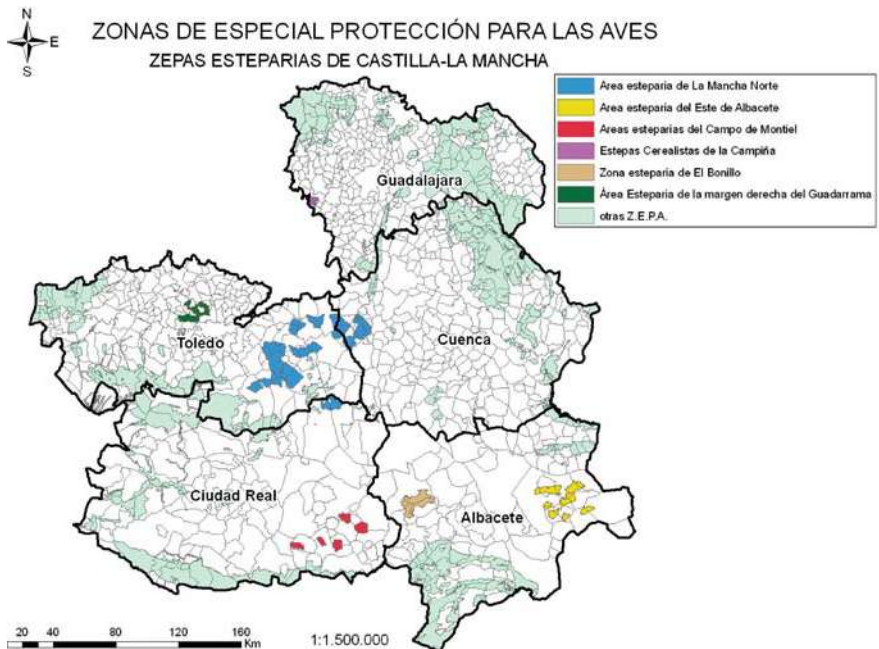
Denominaciones de Origen Vitícolas afectadas por ZEPA en Castilla-La Mancha.

aves a través de las calles. En definitiva, se trata de adoptar estrategias que faciliten la compatibilidad entre los condicionantes de

zonas ZEPA y la viabilidad de viñedos en espaldera como elementos de sostenibilidad de las referidas zonas.



Esquema funcional por capas de un SIG.



Situación geográfica de las ZEPAs objeto de estudio.

## XII Exposición Nacional de Fotografía '*Vinos de La Mancha*'

### Bases 2009

**1. Podrán participar** todas las personas mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.

**2. Se establece el sistema de compra de obra** por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.

**3.** La entidad convocante podrá adquirir fotografías **hasta un valor de 3.000 euros.**

**4.** Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una **exposición**, que será inaugurada el **6 de noviembre de 2009** en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 29 de noviembre.

**5. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 1 y 23 de octubre de 2009** en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.

**6. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia** de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.

**7. La recogida de obras** será en el Museo Municipal de martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, y los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.

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

**8.** Finalizada la exposición y en un plazo de **30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras** por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

**9. La entrega de premios**, que se comunicará previamente a los ganadores, ten-



Imagen de una de las fotografías ganadoras de la pasada edición.

drá lugar el día 6 de noviembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores premiados estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.

**10. El Consejo Regulador 'La Mancha'** pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.

**11. El Jurado Asesor**, nombrado por el Consejo Regulador, **se reunirá el 28 de octubre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración.** La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.

**12. La temática será con motivos del entorno vitivinícola** o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco.

**13. En cuanto a la técnica, será libre**, con tamaño de imagen de 30 x 40cm. y montada

en soporte rígido en tamaño de 40 X 50 cm.

**14. Las obras ganadoras** adquiridas por el Consejo Regulador, junto con la copia positivada de la fotografía, deberán entregar el negativo o, en su caso, el archivo digitalizado en alta calidad de la imagen presentada en formato "tiff", "jpg" o "psd".

**15. Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nombre, dirección y teléfono** de su autor, que se fijará de forma indeleble.

### Disposición final

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

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

## XIV Concurso '*Vinos de La Mancha*' para hostelería-restauración y superficies comerciales

### Bases 2009

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", conecor y consciente de la sensibilidad y el esfuerzo que está realizando, tanto desde la Hostelería y la Restauración, como desde las Superficies Comerciales y las Tiendas Especializadas para promover el consumo de nuestros Vinos de Calidad entre su clientela.

### Convoca

El XIV Concurso Nacional 'Vinos de La Mancha' para hostelería-restauración y superficies comerciales, como Reconocimiento y Premio a esta labor con arreglo a las siguientes bases:

### Participantes

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

### Presentación

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

En el caso de los restaurantes, también se deberán presentar las cartas de menú y/o vino.

### Valoración

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

Se tendrá en cuenta que el local desarrolle una labor a favor de los Vinos de Calidad, con presencia de los de la Denominación de Origen 'La Mancha'.

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

Los ganadores del concurso serán informados con la suficiente antelación.

### Plaza de admisión

Está comprendido entre los días 1 y 23 de octubre de 2009, en las oficinas del Consejo Regulador, calle Avenida de Criptana, nº 73, 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real), en horario de oficina y contra entrega de recibo acreditativo de la recepción de la solicitud.

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

### Premios:

#### HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

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

#### SUPERFICIES COMERCIALES

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

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

### Entrega de premios

La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 6 de noviembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con los actos "Vino y Cultura". Los establecimientos premiados deberán estar representados en el acto de entrega de premios. La presentación a este Certamen supone la aceptación total e incondicional de estas BASES, sin excepción.





Los mejores trabajos artísticos se podrán ver en una interesante exposición que comenzará el próximo 6 de noviembre.

### XI Exposición Nacional de Pintura *'Vinos de La Mancha'*

#### Bases 2009

1. **Podrán participar** todos los pintores mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.

2. **Se establece el sistema de compra de obra** por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.

3. La entidad convocante podrá adquirir obras **hasta un valor de 9.000 euros**.

4. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una **exposición**, que será inaugurada el **6 de noviembre de 2009** en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto, la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 29 de noviembre.

5. **Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 1 y 23 de octubre de 2009** en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.

6. **Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia** de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes

aceptarán el tratamiento de su obra por Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.

7. **La recogida de obras** será en el Museo Municipal de martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 18:00 a 21:00, y los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.

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

8. Finalizada la exposición y en un plazo de **30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras** por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

9. **La entrega de premios**, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 6 de noviembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.

10. El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.

11. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá el día 28 de

octubre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquella.

12. Las obras participantes serán exclusivamente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor, contando únicamente la superficie pintada, sin marco.

13. La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, y cada artista presentará un máximo de dos obras.

14. Todos los cuadros estarán enmarcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.

15. Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble.

#### Disposición final

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

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

**En total, se han presentado 65 obras al certamen de relato corto**

## Los ganadores del Certamen Literario de la **D.O. 'La Mancha'** se conocerán en **Noviembre**

**U**n total de 65 obras se han presentado al XI Certamen Literario "Vinos de La Mancha" de relato corto, convocado por la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" y cuyo plazo de presentación finalizó el pasado 30 de junio.

Aunque en un principio estaba previsto que los trabajos ganadores recibiesen el premio durante el mes de agosto, coincidiendo con la entrega de premios del Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados con D.O. La Mancha, debido a la alta participación, se ha decidido posponer la fecha para que el jurado tenga más tiempo para valorar todos los trabajos.

Por ello, la entrega de premios de este concurso se realizará finalmente el próximo día 9 de noviembre, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía organizadas por el propio Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha', que asimismo adquirirá para su colección particular las obras seleccionadas por un jurado que se reunirá a finales del mes de septiembre.

Hay que tener en cuenta que esta es la segunda vez que el Certamen Literario de la D.O. 'La Mancha' se dirige a los escritores de relato corto y cuentos, en lugar de a la poesía, como venía siendo habitual hasta la novena edición.

Con ello se ha pretendido abrir este concurso a un abanico más amplio de público, pues-

**Es la segunda vez que este certamen está dedicado a los escritores de relato corto y cuentos, en lugar de a la poesía, como venía sucediendo hasta la novena edición del concurso**

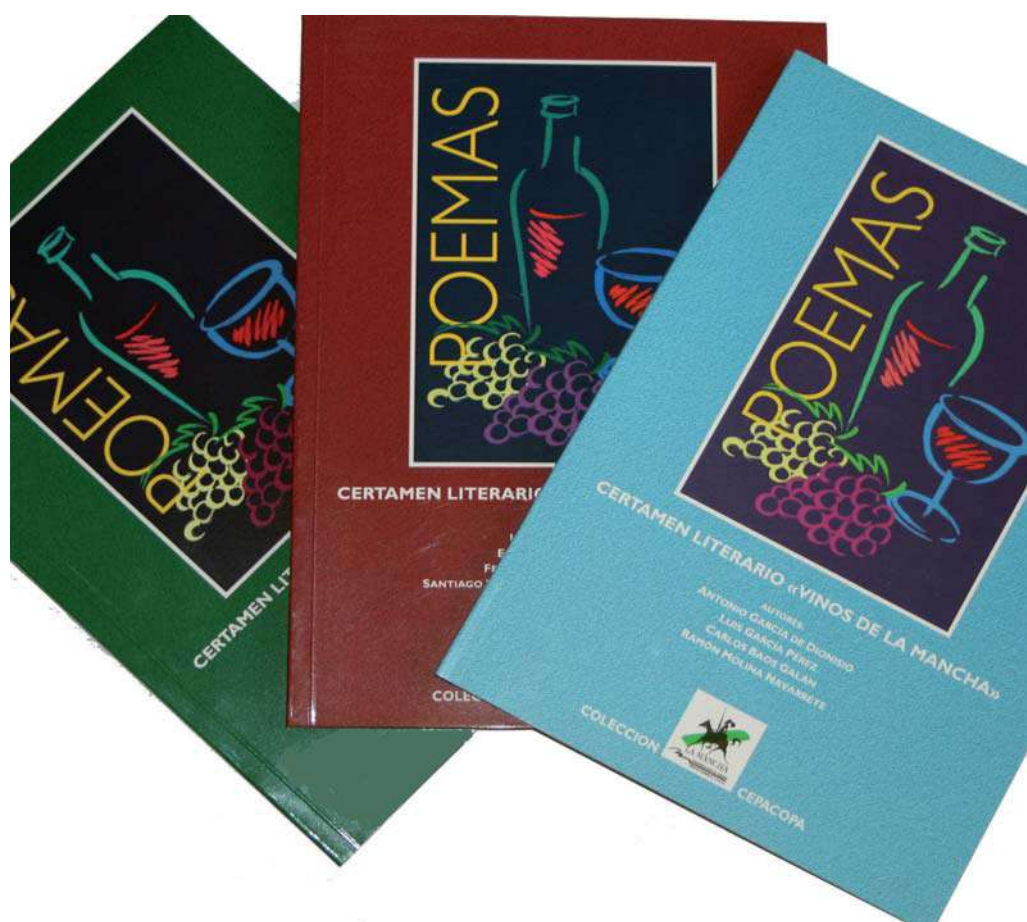


Imagen de la edición de los poemarios ganadores en las pasadas ediciones.

to que antes la participación se circunscribía al campo de los poetas y ahora se dirige a todos los amantes y practicantes de la escritura en prosa, independientemente de si son profesionales o simples aficionados, puesto que la originalidad del cuento o relato breve es uno de los factores más importantes a valorar por el Jurado.

Recordar también que la temática de los trabajos presentados debían cen-

trarse en la viña o el vino de La Mancha o, al menos, ser uno de los ejes principales del argumento o trama de la historia.

En definitiva, se trata de una iniciativa más encaminada a potenciar la Cultura del Vino y, en particular, a lograr un mayor acercamiento entra esta bebida, tan unida a nuestra tradición y el mundo de la literatura, que tanto se ha ocupado del vino a lo largo de la historia. De hecho, el Consejo Regulador tiene intención de publicar los trabajos ganadores para que todos los buenos aficionados al mundo del vino y de las letras puedan disfrutar de ellos.

# Las explotaciones de uva de vino, cada año más seguras

**C**ada año, la mayoría de los viticultores protege sus plantaciones y producciones a través de un Seguro Agrario ante posibles heladas, pedriscos u otros riesgos excepcionales como incendios, lluvias persistentes o viento huracanado, entre otros. En la cosecha 2009 más de 22.500 viticultores de toda España aseguraron 2,10 millones de toneladas, y muchos recuperan las pérdidas económicas causadas por la adversa climatología, dando lugar a 22,27 millones de euros en indemnizaciones.

Con el objetivo de que cada año el seguro se adapte más a las necesidades del viticultor, para la COSECHA 2010 se presenta el seguro de explotación de uva de vino con algunas novedades:

1. Se incluye el riesgo de fauna silvestre: De forma habitual la fauna silvestre ocasiona daños en los cultivos que provocan pérdidas económicas en las explotaciones. Conscientes del valor medioambiental y social que tienen estas especies se hace necesario compensar a los afectados por las

pérdidas ocasionadas. Por este motivo, el seguro otorga una compensación al agricultor que sufra este tipo de siniestro, sin que por ello el asegurado tenga que pagar una prima más alta.

2. Por buenos resultados obtenidos del riesgo de helada en los últimos siete años han permitido reducir las tarifas.

3. Se incrementan las bonificaciones por el uso de medidas preventivas. Pudiendo alcanzar hasta el 80% en el riesgo del pedrisco y el 60% en el caso de la helada.

4. Nueva cobertura de daños en calidad ocasionados por el riesgo de helada para parcelas inscritas en Denominación de Origen. La valoración de los daños se

aplicará una compensación en función del momento del siniestro según el estado de maduración de la uva.

5. Se establece un nuevo sistema de bonificaciones y recargos, que implica un descuento adicional en las primas pudiendo llegar hasta una bonificación del 25% del coste del seguro para aquellos viticultores que renueven el seguro. Si contratan por primera vez la bonificación es del 5%.

El seguro, que puede contratarse entre los días 1 de octubre y 15 de diciembre de 2009, cuenta con una subvención del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino que puede alcanzar el 52% del coste neto y a lo que posteriormente hay

que sumar la que pueden conceder las Comunidades Autónomas. En el caso de la Comunidad Autónoma de Castilla La Mancha puede alcanzar hasta el 33% de lo que concede el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino.

**En la cosecha 2009 más de 22.500 viticultores de toda España aseguraron 2,10 millones de toneladas**



Cada vez son más los agricultores que apuestan por asegurar sus viñedos, una opción que ayuda a recuperar las pérdidas económicas.

# Abierto el periodo de suscripción del seguro **COSECHA** Explotación de Uva de vino **2010**

- **Bonificación del 5% para aquellos viticultores que contraten por primera vez. Para aquellos que renueven el seguro, puede alcanzar hasta el 25%.**
  - Inclusión del riesgo de fauna silvestre sin coste adicional.
  - Inclusión de los daños en calidad para el riesgo de helada, para parcelas inscritas en Denominación de Origen.
- Reducción de las tarifas para su seguro de la cosecha 2010 en uva de vino. Consulte a su mediador de seguros.

**Agroseguro. Pase lo que pase, tú seguro.**



*Pase lo que pase, tú seguro*



**Para suscribir tu Seguro dirígete a:**

MAPFRE EMPRESAS • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • AGROMUTUA • MUTUAL MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A. • CASER • GROUPAMA, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS GENERALES, S.A. • ALLIANZ, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CAIXA PENEDÉS GRUP ASSEGUADOR • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A P/F • BBVASEGUROS S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES, S.A. • BANCO VITALICIO DE ESPAÑA, CÍA. ANMA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • SABADELL GRUP ASSEGUADOR • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • MUTUA GENERAL DE SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A P/F • OCASO, S.A., CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES, S.A. • SANTA LUCIA, S. A. CÍA. DE SEGUROS • SANTANDER SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS

Maridaje de platos y vinos, un arte en alza

# Los pescados y el vino (XIII)



**Joaquín Muñoz Coronel**  
Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha

**D**el latín vulgar 'piscatus', participio pasivo del latín clásico 'piscare', pescado es el nombre genérico de los peces comestibles sacados del agua mediante la pesca. Pero el término pescado incluye no sólo a los peces, sino también a los invertebrados marinos comestibles, como los mariscos. Sin embargo, hoy nos referiremos exclusivamente a los peces comestibles, tanto los marinos, como los de agua dulce.

Los peces son un componente importante para lograr una dieta saludable y rica en vitaminas (A, B, D y PP), con proteínas de muy alta calidad, además de otros nutrientes esenciales para nuestro organismo. 100 g de pescado magro aportan 70 calorías, y 160 los más grasos. Los pescados son ricos en proteínas y minerales esenciales, bajos en grasas saturadas, contienen ácidos grasos insaturados Omega-3, y minerales como yodo, cinc, fósforo y selenio. Elementos que combaten al colesterol LDL, beneficiando la circulación, e inmunizando contra los carcinomas.

## Los peces son un componente saludable y rico en vitaminas (A, B, D y PP) y con proteínas de muy alta calidad

El pescado ha sido desde siempre el ingrediente de platos especiales dentro de la cocina internacional, y no existe gastronomía en el mundo que no contenga un plato de pescado dentro de sus platos más

típicos. En la actualidad, los principales consumidores de pescado son Islandia, Japón y Portugal (Innumerables las preparaciones del bacalao en Lusitania).

### Tipos de pescado

La clasificación más sencilla y generalizada de los peces, distinción equivalente a magros y grasos, es la que los divide en blancos (unos 2 g de grasa por 100 g de carne comestible, de sabor suave, delicado, y de fácil digestión: besugo, trucha, jurel, pez espada, palometa...), y azules (con un 10% de grasa y un sabor más fuerte, aunque muy saludables, porque los ácidos grasos insaturados ayudan a bajar el colesterol: anguila, arenque, atún, bonito, caballa, anchoa o boquerón, salmón, sardina...). Éstas últimas, especies migratorias, acumulan energía en los músculos para sus grandes desplazamientos, y viven en la superficie del mar.

De contenido graso menor al 2% se encuentran la merluza y su cría la pescadilla, rodaballo, bacalao, faneca, abadejo, y peces planos como el rape, lenguado, platija, gallo, rémol y la solla... Pero existe otro tipo de pescado, llamado semigraso, con unos 5 g de grasa por cada 100 g de alimento: salmonete, fletán, besugo, lisa, lubina y dorada. Suelen vivir en profundidades medias, y pueden responder tanto a pescados azules, como a blancos.

Sin embargo, esta clasificación no puede ser rigurosa, al depender de la especie del



Los pescados son ricos en proteínas y minerales esenciales, bajos en grasas saturadas, contienen ácidos grasos insaturados Omega-3, y minerales como yodo, cinc, fósforo y selenio.



pez, y de la época del año, que varía el nivel de grasa de su organismo. Unos pescados son siempre azules, como el atún, pero en verano incrementan su contenido en grasa. Otros son blancos cuando están lejos de la freza o desove, y azules o casi azules durante aquella, como ocurre con el lenguado, la lubina, y el bacalao.

La concentración del ácido graso poliinsaturado Omega-3 en estos pescados, depende de factores como la edad y el tamaño del pez, del tipo de alimentación, la época



de captura, su hábitat en aguas saladas o dulces y frías o templadas. Otros factores importantes son su estación de desove, y las distancias que deben recorrer. Naturalmente, con algunas excepciones entre los anguiformes (morena, anguila, congrio), pescados muy grasos que no realizan desplazamientos migratorios, viven en aguas profundas, y no tienen la cola ahorquillada.

Volviendo al bacalao (*Gadus morhua*), éste se denomina 'Skrei' cuando en Noruega llega a desovar a las islas Lofoten.

Experiencia que hemos conocido en el país nórdico, y que ha propiciado recientemente la comercialización de este 'Skrei' en el nuestro. Hoy, gracias al transporte aéreo, puede adquirirse fresco en los mejores mercados, o degustarse en los mejores restaurantes.

### Higiene del pescado

Indiscutiblemente, la mejor forma de consumir pescado es adecuadamente cocinado, en buen estado, y lo más fresco posible. Y éstas son las características que demuestran que un pescado está en buenas condiciones:

- El pescado fresco tiene poco olor, y ninguno desagradable. El olor amoniacal indica que ya está en descomposición, y debe rechazarse.
- La piel del pescado fresco escamoso debe tener sus escamas firmes, sin que se desprendan fácilmente.
- La piel del pescado debe estar naturalmente brillante.
- Los ojos del pescado no deben ser turbios ni opacos: con "la sangre en el ojo".
- La carne del pescado fresco se presenta siempre firme a la presión.
- Las branquias o las agallas del pescado fresco son rojizas.
- El peritoneo de los pescados frescos se mantiene adherido al cuerpo, no se desprende ni rompe fácilmente.

El pescado ha de conservarse en un refrigerador común no más de dos días. En un congelador se puede mantener supercongelado varios meses, si no se ha interrumpido la cadena de frío.

### Preparación del pescado

Veamos unas elementales normas para la preparación del pescado.

- La merluza en rodajas está cocinada cuando sobresalga la espina de la carne.
- Los filetes gruesos o pescados enteros, están cocidos cuando la carne se abre ligeramente.
- Los pescados planos están listos para comer, al medio minuto del comienzo de la ebullición.
- Los pescados de río deben introducirse directamente en el agua hirviendo.
- El pescado blanco de mar debe introducirse en el agua fría, para que alcance la ebullición lentamente.
- Para freír pescado, utilizaremos freido-

ras o sartenes hondas con mucho aceite y a fuego vivo, para evitar que el alimento lo absorba.

- El tiempo de fritura será el imprescindible para que las piezas queden jugosas por dentro, lo que dependerá del tamaño de las mismas.
- El pescado frito resulta más apetitoso si se remoja en leche antes de enharinarlo.
- El pescado hecho a la plancha, se prepara untando ésta con aceite, y calentándola bien antes de colocar la pieza. Así no se pegará a la superficie.
- La sal se aplica tan pronto como se aprecie la aparición de una ligera exudación en la superficie, en el caso de parrilla o plancha. Para los guisados y salsas, el salado se hace en el momento de someterlos a cocción.
- Guarnición que mejor complementa el valor nutritivo del pescado blanco: patatas y salsa bechamel. Los sabores que mejor combinan: mayonesa, ajo, perejil, alcaparra, tomate y limón.

### Maridaje del pescado

Para pescados a la parrilla, los blancos secos y rosados secos son las armonías clásicas. Para los de plancha sirven mejor los blancos jóvenes, frescos y afrutados, acompañando los pescados de salsa con un blanco de más cuerpo, como un buen chardonnay o un verdejo de los que moderadamente elabora La Mancha.

Una armonía más actual podría ser combinarlos con un blanco meloso, un espumoso brut, y hasta un tinto ligero y fresco. Los pescados azules maridan mejor junto a un blanco de crianza o fermentación en barrica, que tienen una mayor potencia para estos platos grasos, sin enmascarar en absoluto su sencillez.

Para los pescados en fritura preferimos un blanco, ligero y muy seco, y para los guisos de pescado en cazuela de barro (pescado, moluscos, perejil), un macabeo. La merluza rellena de gambas y con una salsa cremosa, pide un vino blanco fermentado en barrica: un sauvignon blanc o un chardonnay. Para otros pescados como el rodaballo, la lubina o el besugo que tienen mucho sabor y carácter, los blancos con crianza son una buena opción, pero la elección dependerá una vez más de su preparación.

(Próximo capítulo: Mariscos y vino)

Socuéllamos acogió del 1 al 8 de septiembre este importante evento

# Manchavino 2009 sigue apostando por la **difusión** de la **Cultura del Vino**

La IX Feria del Vino de La Mancha, 'Manchavino 2009', se celebró del 1 al 8 de septiembre en Socuéllamos (Ciudad Real), un evento que puede presumir de ser uno de los actos más importantes de difusión de la Cultura del Vino, no sólo en Ciudad Real, sino en toda la región de Castilla-La Mancha, destacando entre sus actividades la popular Plaza del Vino, en la que un buen número de bodegas ofrecieron sus vinos al numeroso público asistente.

Entre las bodegas participantes se encontraban Bodegas Cristo de la Vega, Vinos y

Bodegas, Bodegas Altizia, S.A.T. Virgen de Loreto, Explotaciones Hermanos Delgado, Bodegas Lahoz, Coop. San Isidro de Pedro Muñoz, Coop. La Unión de Alcázar de San Juan, Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca), Finca La Venta de Don Quijote de El Toboso (Toledo) y Bodegas Juan Ramón de Villarrobledo (Albacete).

Este año, la encargada de dar el pregón de inauguración de Manchavino fue la presidenta del Parlamento vasco, Arantxa Quiroga, que fue nombrada vinatera de honor y que se comprometió a ejercer de

embajadora de los vinos manchegos en el País Vasco

La Feria también tiene vocación comercial y siempre cuenta con un país invitado, que en esta ocasión ha sido Rusia, acudiendo al evento el embajador de este país en España, Alexander I Kuznetsov, que se reunió con los empresarios vitivinícolas presentes en la Feria.

Coincidiendo con la Feria también se organizaron distintas visitas de carácter lúdico a las bodegas de la localidad y que el día de la clausura se celebraron también



Manchavino se ha consolidado dentro del calendario de ferias vitivinícolas nacionales.



Entre las actividades desarrolladas durante la Feria destacó el Concurso de Catadores.

## La presidenta del Parlamento Vasco, Arantxa Quiroga fue la responsable del ofrecer el pregón de inaugural y, además, fue nombrada vinatera de honor

los ya tradicionales concursos de Cata de Vinos, de Zurra, de Uva Pisada por parejas y de racimos.

En cuanto al IX Concurso Nacional de Catadores de Vino de Manchavino, que contó con una importante presencia de público, destacar que la Asociación de Catadores de Vino de Socuéllamos, organizadora del acto, distinguió como "Catador del Año" a Alipio Lara, director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM), por su trabajo a favor del vino.

Por último, reseñar que la emisión del programa Gente Viajera de Onda Cero, dirigido por Esther Eiros, se realizó desde la Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos, centrándose en la potencialidad que tiene el turismo enológico en La Mancha y que alabando iniciativas como ésta, que potencian la Cultura del Vino.



Alipio Lara fue nombrado 'Catador del Año'.



Fotografía de familia de los galardonados en el concurso de Catadores de las Fiestas de Tomelloso.

## ASAJA celebró el XXV Aniversario del Día del Viticultor en Tomelloso

**E**l pasado día 26 de agosto se celebró la vigésimo quinta jornada dedicada al viticultor en Tomelloso, que está organizada por ASAJA y que contó con un nutrido programa de actos en el que destacó una interesante jornada sobre el sector vitivinícola en la que participaron el director general de Producción Agropecuaria de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo; el periodista radiofónico, César Lumbreras; el presi-

**Nuestras bodegas deben centrarse en la comercialización y no en debates estériles sobre las ventajas e inconvenientes de la antigua OCM, señaló Lumbreras**

dente nacional de ASAJA, Pedro Barato, y el presidente de esta organización en Castilla-La Mancha, Fernando Villena.

César Lumbreras, cuyo programa también acaba de cumplir 25 años, insistió en que

nuestras bodegas deben centrarse en la comercialización y no entrar ya en debates estériles sobre las ventajas o inconvenientes de la antigua OCM, porque ahora ya se está aplicando una nueva y lo que hay que hacer es tratar

de sacarle el máximo provecho. Pese a todo, el periodista de la COPE dijo que el momento actual es muy complicado para el sector porque en nuestro país se consume menos, entre otras cosas por

El acto también contó con la presencia de Pedro Barato, presidente de ASAJA, y Carlos Cotillas, alcalde de Tomelloso

las campañas de prevención de la DGT, y porque la crisis ha cerrado el grifo del crédito y esto ha dificultado las exportaciones.

Finalmente, Lumbreras insistió en que para conseguir que aumente la cifra real de ventas hay que tratar de llegar al consumidor normal y no centrarse sólo en los fanáticos del vino, lo que fue secundado por Martínez Arroyo, que también dijo que en el caso de Castilla-La Mancha hay que conseguir que la excelente calidad de nuestros vinos se traduzca en una mejora acorde de la comercialización de nuestras bodegas.

El director general de Producción Agropecuaria también incidió en que desde la Consejería se está trabajando en un contrato base para dar estabilidad y transparencia en los precios del vino, procurando que el viticultor tenga una renta digna.

Pedro Barato, presidente nacional de ASAJA, ahondó en la idea de que la Agricultura es la única industria que no se puede deslocalizar de nuestro país y que permanecerá siempre, por lo que desde la Administración se debería hacer un mayor esfuerzo para que sea una actividad viable económicamente.

El alcalde de Tomelloso fue el encargado de clausurar el acto, apelando al esfuerzo, la dedicación y la profesionalidad de viticultores, bodegueros y cooperativas para que confíen en sus posibilidades de seguir siendo el motor económico y social de la región, pese a las dificultades actuales.

En dicho acto también se entregaron los premios Ganímedes, al restaurante Monte de Villacañas, y Venecia al programa Agropopular, dirigido por el propio César Lumbreras; así como los premios del XIII Concurso Fotográfico Regional de la Viña y el Vino.

Las fotografías ganadoras se expusieron en la Posada de los Portales de Tomelloso, donde esa misma mañana también se celebró el XXXIX Concurso Regional de Catadores de Vino.



El Día del Viticultor contó con la participación de expertos y los representantes nacionales de ASAJA.



César Lumbreras recibió el Premio Venecia.

## Los **vinos manchegos**, presentes en **FERCAM**

La Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla la Mancha, FERCAM, que en 2009 cumplió cuarenta y ocho años de andadura en Manzanares (Ciudad Real), también volvió a contar con los vinos manchegos, que se pudieron degustar en un stand situado en el pabellón principal de la Feria.

A su inauguración acudieron, entre otros, el consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro; el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara; el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; y el alcalde de Manzanares, Miguel Ángel Pozas, los cuales también tuvieron oportunidad de brindar con los vinos manchegos en el stand de la Denominación de Origen, junto con el presidente de la Interprofesión de los Vinos de Calidad de La Mancha, Gregorio Martín Zarco, y su gerente, Alfonso Alonso.

**FERCAM volvió a contar con la presencia de la D.O. 'La Mancha', cuyos vinos se pudieron degustar en uno de los principales stand de la feria**



Los vinos de la D.O. 'La Mancha', también se degustaron en el stand de Caja Rural.

Además, en el Concurso de Vinos que se celebra con motivo de FERCAM, se eligió como mejor tinto joven al vino Cervantino Tempranillo 2008 de Cervantino, S.L. de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real). En la categoría de vinos de crianza la medalla de oro fue para la Cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares llega con el vino Yuntero Crianza Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2004, pero tam-

bién fueron premiados otros vinos acogidos a la D.O., como el 'Señorío de Guadianeja Sauvignon Blanc 2008' de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares; el Tomillar Rosado Cabernet Sauvignon 2008; el Yugo Crianza Tempranillo de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos; Ojos del Guadiana Tempranillo Reserva 2005 de la Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos; el Yuntero Macabeo 2008 y el Yuntero Reserva 2003, ambos de la Coop. Ntro. Padre Jesús del Perdón de Manzanares.



Los representantes de las administraciones públicas y de la Interprofesional del Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha', brindaron por el éxito de FERCAM con vinos de la citada denominación de origen.

## Las exportaciones de vino con D.O. 'La Mancha' crecen un 30% en el primer semestre del año

**P**ese a las enormes complicaciones que está atravesando el sector del vino en nuestro país y, en particular, en Castilla-La Mancha, las exportaciones de vino con Denominación de Origen ha registrado un crecimiento superior al 30 por ciento en los 6 primeros meses del año, llegando a los 24.537.980 litros frente a los 18.636.767 litros alcanzados en el mismo periodo de 2008.

Sin duda, la extraordinaria relación calidad-precio de los vinos manchegos hace que éstos sean enormemente competitivos en los mercados internacionales en tiempos de crisis, que a tenor de las cifras sólo ha repercutido en que estos consumidores tengan menos dinero para adquirir vino, pero, a diferencia de lo que sucede en España, en mercados tan importantes como Alemania, Gran Bretaña, Estados Unidos, Rusia o Escandinavia no se puede hablar de caída del consumo, sino que el vino es cada vez más valorado.

En nuestro país, las ventas de vino manchego de calidad se han mantenido a duras penas en los dos últimos años, todo un logro teniendo en cuenta que el consumo no ha dejado de caer. Pero, volviendo a las exportaciones, hay que comentar que Alemania sigue ostentando el primer puesto entre los importadores de vino de calidad manchego con 2.447.640 botellas en la primera mitad del presente año frente a la cifra de 1.376.976 botellas de los primeros 6 meses de 2008.

A Gran Bretaña se exportaron 2.023.140 botellas frente a 1.931.244 del primer semestre del pasado año, pero la subida más llamativa ha sido la de Estados Unidos, que ha superado a Holanda y se ha convertido ya en el tercer importador de vinos con D.O. La Mancha, llegando hasta junio a 1.751.964 botellas, lo que supone un crecimiento de casi el 90% con respecto al mismo periodo de 2008. De hecho, no se debe olvidar que este país se ha convertido en uno de los objetivos prioritarios en las campañas de promoción de los vinos de esta Denominación de Origen.



La exportación continúa siendo una buena oportunidad de negocio para los vinos manchegos.

### Alemania ha sido el principal comprador con 2.447.640 botellas en el primer semestre

Holanda también ha tenido un buen comportamiento con 947.532 botellas, pero las cifras más espectaculares, por lo novedosas, son las de Chequia, con 800.016 botellas; Austria, con 612.456 botellas y Polonia con 587.988 botellas; lo que confirma que el Centro y el Este de Europa son los mercados de mayor crecimiento en volumen para los vinos manchegos, aunque el potencial es todavía

mayor, porque las 272.000 botellas destinadas al mercado ruso, aunque superan ampliamente las cifras del año anterior, podrían incrementarse sustancialmente en los próximos años.

Más lejos se sitúan los mercados asiáticos, con las 303.024 botellas de China, las 290.892 botellas de Taiwán o las 212.688 de Japón, pero lo positivo es que las ventas de los vinos de calidad manchegos están enormemente diversificadas por todo el mundo, llegando en estos 6 primeros meses del 2009 a 80 países distintos.



**CARMEN SEVILLA Y ORTEGA CANO RECIBIERON SU PESO EN VINO.-**

Coincidiendo con la gala de clausura del Festival de Cine Vinos de Castilla-La Mancha, celebrado el pasado mes de julio en La Solana (Ciudad Real), la Interprofesión del Consejo Regulador 'La Mancha' entregó su peso en vino a la actriz y cantante Carmen Sevilla, a la que se homenajeó en el Festival por toda su trayectoria cinematográfica y al torero José Ortega Cano, que acudió al evento a recoger un premio otorgado a su mujer, Rocio Jurado, con carácter póstumo por su faceta de actriz.

## Vino y Gastronomía

Los alumnos del Curso de Cocinero organizado por el Sepecam y que se está realizando en las instalaciones de la Hospedería Bodas de Camacho de Munera (Albacete), con una duración de 700 horas, tuvieron oportunidad de conocer más de cerca la realidad actual de los vinos manchegos y sus posibles maridajes en la cocina regional, ya que el pasado día 20 de agosto recibieron una charla por parte del responsable de comunicación de la Denominación de Origen, Ángel Ortega.

Los alumnos disfrutaron también de una cata comentada de vinos tipos manchegos (blanco Airén, rosado Cabernet Sauvignon y tinto Tempranillo Joven, Roble, Crianza, Reserva y Gran Reserva), mostrando gran interés por aspectos claves en la hostelería, como la conservación de los vinos, la temperatura adecuada de servicio, los maridajes, etc.).



Los alumnos de la Hospedería Bodas de Camacho de Munera.



*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](http://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](mailto:parcitantk@parcitantk.com) Web: [www.parcitantk.com](http://www.parcitantk.com)  
02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO  POLALSA



Maceradores rotativos

Fabricación In Situ

Instalaciones y montajes

Vinificadores automáticos



**TODOS PODEMOS COLABORAR  
CON EL MEDIO AMBIENTE**



**Con Buzón Virtual  
ahorramos papel y preservamos nuestro mundo**

Recibe tu correspondencia bancaria a través de Buzón Virtual y benefíciate de tener todos tus comunicados ordenados y accesibles en cualquier momento.



Activa tu Buzón Virtual en [ruralvia.com](http://ruralvia.com) o solicítalo en tu oficina.