

# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 68 Enero 2010

## Tiempo de Vino y Cultura

Entregados los premios  
de pintura, fotografía y  
literatura del C. R. D.O. 'La Mancha'



## Jornadas vitivinícolas

Captar el interés de los  
jóvenes por el vino, clave para  
incentivar el consumo



## Los Vinos Jóvenes conquistan Madrid

Además se entregaron  
los Premios  
'Joven Solidario'

# 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"

C/ Bota, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)  
Tif. 926 324950 www.gruartlamancha.com  
Fax 926 311515 gruartmancha@gruartlamancha.com





El Origen del Vino

# Sumario

## 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

### Fotografía de portada:

José Ramón Luna de la Ossa

### Diseño portada:

Contigo Comunicación S.L.L.



Editorial .....	4 - 5
Presentación vinos jóvenes en Madrid.....	6-11
Guía de Vinos Toledo.....	12
Convenio Diputación de Ciudad Real.....	13
Catas en la D.O. 'La Mancha' .....	14-15
Primer premio: Relato Certámen Literario .....	16-20
Agroseguro.....	24
Cata en Madrid .....	27
Colaboración UCLM.....	28-29
Premios Vino y Cultura.....	30-33
Jornadas Vitivinícolas.....	34-35
Feria de Tarancón.....	36
Premios Pasos .....	37
Noticias de nuestras bodegas.....	38-39
Noticias.....	40-42





El Origen del Vino

# Editorial

## El Futuro del Campo

**E**l pasado día 20 de noviembre tuvo lugar un paro general agrario que fue secundado por la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha', que no en vano está compuesta por más de 20.000 viticultores y alrededor de 300 bodegas que están sufriendo enormemente las consecuencias de una crisis económica que, siendo grave para toda la sociedad en su conjunto, lo es de forma especial en el sector agrario, probablemente por la crisis en este sector no es algo meramente coyuntural, sino estructural, ya que se ha venido agravando a lo largo de muchos años, en los que tanto viticultores como bodegueros han ido perdiendo poder adquisitivo, principalmente por la dificultad para entrar en las cadenas de distribución del vino, que han ido reduciendo el margen de beneficio del vitivinicultor hasta hacerlo inexistente o incluso producir pérdidas reales sobre los costes de producción, apenas ha bajado de precio para el consumidor final.

Lo peor es que para gran parte de la opinión pública esto fue sólo una manifestación más que ha colapsado Madrid durante unas horas. A diferencia de otros países europeos, como es el caso de Francia, la dramática situación del campo en España no se percibe como una tragedia nacional, es decir, como el posible hundimiento de un sector estratégico imprescindible en los próximos años, en los que la demanda mundial de alimentos no dejará de aumentar, sino como un grupo más de presión que pide ayudas en un momento en el que la economía está mal.

Sin embargo, para Sarkozy, la crisis de su agricultura afecta a "un sector estratégico que es absolutamente esencial de nuestra identidad nacional". Es más, el presidente francés afirma que la crisis pone de manifiesto principalmente la falta de regulación europea y mundial y ante que es urgente abordar. Para ello argumenta que entre septiembre de 2008 y septiembre de 2009, el índice de precios al productor ha caído un 20%, mientras que, durante el mismo periodo, los precios al consumidor de los productos alimenticios cayeron únicamente un 1%.

Se trata de una diferencia sin precedentes y una brecha es inaceptable, que revela una distribución desigual de valor dentro de los sectores. Es tan importante que hace que nuestro suministro de alimentos esté en situación de riesgo para los próximos años, ya que, cambios tan violentos en el precio que percibe el productor de un año para otro, con variaciones de hasta un 30 o un 50% no suceden en ningún otro sector económico. Y de

para el futuro, todo esto probablemente acabe provocando una enorme volatilidad y movimientos especulativos muy costosos para el conjunto de países europeos y, de forma muy particular, para el consumidor final.

Hemos visto las dramáticas consecuencias financieras que pueden suceder cuando un mercado actúa con poco control y no deberíamos aceptar esta misma locura en un sector que tiene que alimentar a la población del Mundo. Además, la desaparición de regiones agrícolas en Europa es un error histórico de dimensiones incalculables y, sin leyes de protección de nuestros territorios y de sus cultivos más emblemáticos, como es el viñedo en el caso de La Mancha, que además no tiene ninguna alternativa sustitutiva que aporte tanta riqueza social, económica y medioambiental, el sector agrario seguirá menguando y las explotaciones desapareciendo.

Las concentraciones parcelarias frenarán en cierta medida este proceso, pero no compensarán el aluvión de abandonos de los mayores y desencantados, y el campo europeo tendrá cada vez menos jóvenes agricultores, lo que sin duda será aprovechado por otros lugares para introducir con mayor facilidad sus productos agrícolas y, en caso de crisis de oferta, la fluctuación de precios podría ser muy costosa para los bolsillos de los consumidores.

Por todo lo expuesto, y teniendo en cuenta que estamos frente a un mercado global de difícil contención en sus efectos perversos, Europa debe apoyar su agricultura, evitando la competencia desleal de otros lugares donde no se vela de igual manera que aquí por el cumplimiento de las normas de salud o las normas ambientales. De igual modo, la apuesta por las indicaciones geográficas, como las Denominaciones de Origen Vitivinícolas, tratando de defender nuestros alimentos en su diversidad, es clave para mantener la identidad y asegurar la calidad de cara al consumidor, pero lo que tampoco tiene mucho sentido es que Europa se imponga normas y que luego se abran las fronteras libremente a los que no las tienen.

Perder la batalla de la agricultura, de nuestro campo es también perder la batalla de la identidad y, a buen seguro, que en un futuro también puede indicar que se está perdiendo la batalla de la competitividad si sólo se apuesta por los grandes grupos multinacionales sin alma y sin apego al terruño, para los que sólo cuenta el balance de resultados trimestral, sin pensar el medio ni en el largo plazo, ni en el futuro de nuestro campo, en general, y de nuestra vitivinicultura, en particular.

Perder la batalla de la agricultura y de la rentabilidad de nuestro campo, es también perder la batalla

de la identidad y, a buen seguro, que en un futuro también se perdería la guerra de la competitividad

Hay distintos caminos para tratar de solucionarlo, como el de mejorar la transparencia total en los márgenes de distribución para las diferentes etapas del proceso, crear verdaderos instrumentos de gestión del mercado, velando por que haya un precio justo que permita vivir del campo y analizando la posibilidad de establecer contratos equilibrados, regulados por el Estado, que protejan a los productores en su relación con el distribuidor, o mantener la actividad de producción en los territorios vulnerables, como es el caso de La Mancha, una región en la que la amenaza de desertización sería muy importante si no existiera el viñedo.

Es cierto que la situación actual de la Unión Europea poco tiene que ver con la que existía en el momento de creación de la CEE, cuando los países europeos decidieron salvaguardar sus intereses agrarios a toda costa, evitando la dependencia alimentaria de este continente del exterior y desarrollando políticas reguladoras de los excedentes, cuyo coste teórico ha podido ser alto, pero que también ha permitido el desarrollo de una industria agroalimentaria importantísima.

De hecho, ante una crisis como la que estamos sufriendo, algunos ven como única solución para regiones como Castilla-La Mancha el apostar por la concentración empresarial y conseguir un gran volumen de oferta, lo que permite reducir costes y, al menos en teoría, facilita la penetración del producto en las superficies comerciales, aunque también puede hacer sufrir a muchos pequeños empresarios y descapitalizar sus empresas.

Además, estos grupos vinícolas son a sus vez enormemente presionados por las grandes centrales de compra, que conocen perfectamente su escándalo de costes y reducen el margen de beneficios de estos grupos vinícolas al mínimo, a lo que hay que sumar que también los sacan de los lineales en el momento que no siguen reduciendo su precio o aparece algún otro que oferta el producto más barato.

Estos descartes son enormemente costosos para grupos que consiguen el beneficio gracias al gran número de botellas que venden, ya que los costos fijos son muy altos y es vital que las plantas embotelladoras estén a máximo rendimiento para que los resultados empresariales sean positivos.



En definitiva, lo que está claro aquí es que no se trata de una lucha entre productores e industriales por tratar de subir o bajar el precio del vino, según el caso, sino de una batalla en la que ambas ramas de la vitivinicultura se ven muy afectadas y presionadas por las centrales de compra y las multinacionales de la alimentación, que apenas dejan beneficio comercial y a las que no les importa que el agricultura tenga pérdidas sobre los costes de producción.

Las todopoderosas superficies comerciales presumen de ofrecer al consumidor alimentos más baratos, pero sin haber rebajado ni un ápice su margen comercial, lo que les permite incluso mejorar sus beneficios año tras año, ya que de paso se llevan por delante a parte de la competencia más débil que tiene esa capacidad de presión hacia el transformador y no consigue unos precios tan ventajosos. Se cierra así un círculo perverso que incrementa cada vez más el poder de estas multinacionales de la alimentación, que también en múltiples ocasiones utilizan los productos comprados a un precio inferior al del coste de producción como reclamo para que la gente acuda a sus centros y luego pueda aplicar márgenes mucho mayores a otros artículos.

Por último, lamentarnos de que el debate sobre el futuro de la agricultura en general, y de la vitivinicultura, en particular, ni si quiera esté en la agenda informativa de los medios de comunicación nacionales, que sólo se ocupan de este asunto ante situaciones límite o manifestaciones, sin realizar ningún análisis serio que trate de dilucidar soluciones. Nadie hace valoraciones realistas de lo que supondría perder la batalla de la agricultura en España de cara al futuro y la mayoría de las veces sólo se escuchan comentarios simplones de tertulia en la línea de liberalización total.

Pero, tal y como ha sucedido con el sistema financiero, eso nos puede dejar completamente en manos de multinacionales sin bandera y sin corazón a las que sólo les preocupa maximizar el beneficio y muy poco o nada el bienestar de los ciudadanos europeos, puede en casos extremos crear incluso ingentes bolsas de hambre en un continente que ha presumido de lograr el Estado del bienestar.

Por lo tanto, no podemos pasar por alto que las consecuencias de la globalización en materia agroalimentaria son muy peligrosas si no se establecen sistemas de control que garanticen la libre competencia entre iguales, pero que traten de evitar los agravios entre desiguales.



El Jardín Tropical de la Estación de Atocha acogió la presentación de los Vinos Jóvenes de la cosecha 2009.

El acto se complementó con una nueva entrega de los Premios Solidarios Jóvenes de la D.O 'La Mancha'

## La presentación de los **Vinos Jóvenes de la D.O. La Mancha** suscitó un enorme interés en Madrid

Los madrileños pudieron degustar los excelentes vinos manchegos de la añada 2009, que destacan por su frescura e intensidad de aromas y sabor.

**E**l Jardín Tropical de la Estación de Atocha de Madrid volvió a ser el lugar elegido para la presentación en sociedad de los nuevos Vinos Jóvenes de la Denominación de Origen "La Mancha", que se celebró los pasados días 2 y 3 de diciembre.

Han sido más de 3.000 los madrileños que se han interesado por ser los primeros en probar los excelentes vinos manchegos de la añada 2009, que destacan por su frescura e intensidad de aromas y sabor.

La asistencia de profesionales de la hostelería y la restauración ha sido notoria en

una edición que ha tenido como novedad la presentación del Túnel de las Sensaciones, en las que el público asistente tuvo la oportunidad de aprender a distinguir los aromas básicos presentes en los vinos, mientras disfrutaba de una exposición fotográfica de ganadores de los diferentes certámenes convocados por el CRDO La Mancha, en la que se pudieron admirar instantáneas originales y de calidad del mundo del vino, la tierra, los paisajes, la vid, etc.

Además, en la tarde del día 2, la sala Samarkanda en la Estación de Atocha volvió a acoger este año los Premios Joven



**La Sala Samarkanda de la Estación de Atocha acogió, la tarde del 2 de diciembre, la entrega de los Premios Joven D.O. La Mancha, destinados a jóvenes que destacan en deporte y artes escénicas**

D.O La Mancha 2009. Como cada año, los premios se destinaron a jóvenes que han destacado en el mundo del deporte y de las artes escénicas.

Además, con la intención de valorar su esfuerzo e implicación en el mundo de la Hostelería y Restauración fueron también premiados tres profesionales que han destacado como Sumiller, Director de Hotel y Maître, respectivamente.

El reconocimiento a la labor como Joven Maître recayó en la edición de 2009 en **Esther Sánchez-Ballesteros Cámara**, manager del Restaurante y Sala del Hotel Meliá Madrid Princesa. El premio al Joven Sumiller fue para **David Ghosn**

**Santana**, sumiller jefe del Restaurante Adolfo de Toledo y el premio al mejor Director de Hotel ha sido para **Agustín Collazos Martín**, director del NH Palacio del Duero de Zamora.

Este año los premios "Joven Solidario" dirigidos al Mundo del Deporte han sido protagonizados por el Motociclismo y el Fútbol, ya que **Julián Simón (Campeón del Mundo de 125cc)** y la Agrupación

Como cada año, la presentación de los vinos jóvenes que se producen en la D.O. 'La Mancha' fue todo un éxito de participación. En total, más de 3.000 aficionados y alrededor de 500 restauradores se acercaron a conocer mejor estos vinos.

## PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES MADRID



El consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro, felicitó a las bodegas por la calidad de los vinos y alabó el esfuerzo realizado por la D.O. 'La Mancha' en lo relativo a promoción.

**Deportiva de Alcorcón (equipo de Fútbol revelación de la temporada)** han sido los premiados.

Por otro lado, los protagonistas y galardonados de las artes escénicas de este año han sido las **Actrices de Física o Química** (acudieron a recoger el premio Angie Fernández y Blanca Romero) y los componentes de **Muchachada Nui** (Joaquín Reyes, Ernesto Sevilla, Raúl Cimas y Julián López)

Estos premios solidarios, que en

conjunto tenían una cuantía de 14.000 euros, fueron donados a las siguientes organizaciones: Julián Simón a **Delwende y Hermanas de la Consolación** para la realización de proyectos educativos en África y América Latina, la Agrupación Deportiva de Alcorcón a **la Escuela de Fútbol del Alcorcón** y las Actrices de Física o Química han donado su premio a la **Asociación de Mujeres AMALTEA**. Por su parte, los integrantes de Muchachada Nui lo donaron a

la **Asociación Castellano-Manchega contra la Fibrosis Quística**.

Por último, destacar que la presentación de los Vinos Jóvenes de la Denominación de Origen "La Mancha" en Madrid y la entrega de premios están patrocinados por la Diputación Provincial de Ciudad Real, una institución que ha demostrado sobradamente su apoyo total al mundo del vino, ya que no en vano Ciudad Real es la provincia con mayor producción de toda España.

## PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES MADRID



Como viene siendo habitual, la Sala Samarkanda acogió la entrega de los Premios Joven D.O. 'La Mancha', un galardón que ha recaído en esta ocasión en la serie Física o Química y en la formación humorística Muchachada Nuí. Además, también se premió al campeón de 125 cc, Julián Simón y a la Agrupación Deportiva Alcorcón. Esther Sánchez-Ballesteros, manager del Restaurante y Sala del Hotel Meliá Madrid Princesa, David Ghosn Santana, sumiller jefe del Restaurante Adolfo de Toledo, y Agustín Collazos Martín, director del NH Palacio del Duero de Zamora vieron recompensada su profesional labor con un galardón.

## LISTADO DE BODEGAS PARTICIPANTES Y EMPRESAS COLABORADORAS



La importante presencia de bodegas se completó con actividades como el Túnel de las Sensaciones, que permitía a los visitantes conocer mejor la zona de producción de la D.O. 'La Mancha' a través de la vista y el olfato.



### ALBACETE

**1. BODEGAS AYUSO, S.L.**  
Miguel Caro, 6  
02600 Villarrobledo  
Tlfno.: +34 967 14 04 58  
Fax: +34 967 14 49 25  
www.bodegasayuso.es  
comercial@bodegasayuso.es  
MARCAS: ARMIÑO, CASTILLO DE BENIZAR y  
FINCA LOS AZARES.

**2. BODEGAS JUAN RAMÓN LOZANO, S.A.**  
Avda. Reyes Católicos, 156  
02600 Villarrobledo  
Tlfno.: +34 967 14 19 07  
Fax: +34 967 13 80 87  
www.bodegas-lozano.com  
c.nacional@bodegas-lozano.com  
MARCAS: AÑORANZA y ABANICO

**CIUDAD REAL**  
**3. VINOS COLOMAN, S.A.T.**  
Goya, 17  
13620 Pedro Muñoz  
Tlfno.: +34 926 58 64 10 / +34 926 58 66 56  
Fax: +34 926 58 66 56  
www.satcoloman.com  
coloman@satcoloman.com  
MARCAS: BESANA REAL

**4. BODEGAS CRISTO DE LA VEGA**  
Gral. Goded, 8  
13630 Socuéllamos  
Tlfno.: +34 926 53 03 88 / +34 926  
53 05 46  
Fax: +34 926 53 00 24  
www.bodegascrisve.com  
info@bodegascrisve.com  
MARCAS: YUGO

**5. COOP. SANTA CATALINA**  
Cooperativa, 2  
13240 La Solana  
Tlfno.: +34 926 63 21 94 / +34 926 63 10 85  
Fax: +34 926 63 10 85  
www.santacatalina.es  
central@santacatalina.es  
MARCAS: LOS GALANES Y CAMPECHANO

**6. BODEGAS VIRGEN DE LAS VIÑAS, SCV.**  
Ctra. Argamasilla, s/n  
13700 Tomelloso  
Tlfno.: +34 926 51 08 65  
Fax: +34 926 51 21 30  
www.vinostomillar.com  
atencion.cliente@vinostomillar.com  
MARCAS: LORENZETE, ROCÍO LÓPEZ LÓPEZ y  
TOMILLAR

**7. VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.**  
Ctra. Toledo-Albacete, km. 130'8  
Apdo. de Correos 176  
13700 Tomelloso  
Tlfno.: +34 926 51 30 04  
Fax: +34 926 53 80 01  
www.vinicolatomelloso.com  
ventas@vinicolatomelloso.com  
MARCAS: AÑIL, TORRE DE GAZATE, FINCA  
CERRADA, GAZATE y MANTOLÁN

**8. S.A.T. 3.756 SAN JOSÉ**  
Vereda de Socuéllamos, s/n  
13700 Tomelloso  
Tlfno.: +34 926 511747  
Fax: +34 926 511747  
satsanjose.3062@cajarural.com  
MARCAS: LA VEREDILLA



**9. EL PROGRESO SDAD. COOP. DE CLM**

Avda. de la Virgen, 89  
13670 Villarrubia de los Ojos  
Tlfno.: +34 926 89 60 88 / +34 926 89 61 35  
Fax: +34 926 89 61 35  
www.bodegaselprogreso.com  
elprogreso@cooprogres.com  
MARCA: OJOS DEL GUADIANA

**CUENCA**

**10. ZAGARRÓN VINOS Y VIÑEDOS**

Camino del Campó, s/n  
16630 Mota del Cuervo  
Tlfno.: +34 96718 00 25 / +34 967 18 00 50  
Fax: +34 967 18 11 20  
www.zagarron.com  
info@zagarron.com  
MARCAS: ZAGARRÓN

**TOLEDO**

**11. COOP. NTRA. SRA. DE LA MUELA**

Real, 16  
15880 Corral de Almaguer  
Tlfno.: +34 925 19 01 61  
Fax: +34 925 20 74 34  
www.cooperativalamuela.com  
cooplamuela@ozu.es  
MARCAS: CASTILLO DE LA MUELA y PORTILLO

**12. COOP. NTRA. SRA. DE LA PIEDAD**

Ctra. Circunvalación, s/n  
45800 Quintanar de la Orden  
Tlfno.: +34 925 18 00 71 / +34 925 18 09 30  
Fax: +34 925 18 04 80  
www.bodegasentremontes.com  
comercial@bodegasentremontes.com  
MARCAS: ENTREMONTES Y CLAVELITO

**13. VQ FINCA VENTA DE DON QUIJOTE**

Ctra. Nacional 301, km. 131.4  
45820 El Toboso  
Tlfno.: +34 925 10 00 04  
Fax: +34 925 10 99 95  
www.bodegasvq.com  
administracion@fincalaventa.com  
MARCAS: VQ D' MATIAS

**EMPRESAS COLABORADORAS**

**QUESOS LA CASOTA**

Avda. Los industriales, s/n  
13240 La Solana (Ciudad Real)  
Tlfno.: +34 926 63 41 46 / +34 912 23 72 45  
(Oficina Madrid).  
Fax: +34 926 64 85 017 / +34 912 23 72 45  
(Oficina Madrid)  
info@quesoslacasota.com  
www.quesoslacasota.com

**CONSEJO REGULADOR DE DENOMINACIÓN  
ESPECÍFICA BERENJENAS DE ALMAGRO**

Toledillo, 59 13260 Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)  
Tlfno. y fax: +34 926 87 15 65  
berenjenas@castillalamancha.es

**KIELE**

Semiconservas de pescados  
Pol. Ind. El Llano, Parc. 39

13630 Socuéllamos (Ciudad Real)

Tlfno.: +34 926 53 90 68  
Fax: +34 926 53 90 69  
www.kiele.es  
info@kiele.es



**I.G.P. PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL**

Ctra. Ciudad Real – Valdepeñas, km. 3  
13170 Miguelturra (Ciudad Real)  
Tlfno.: +34 926 25 03 00 extensión 159  
Fax: +34 926 25 03 08  
www.ceopan.es/Asocipro/Provincias/creal.htm  
ceopan@ceocepymecr.es

**BOTELLEROS DE LIBRO APA**

Convento, 27  
13610 Campo de Criptana (Ciudad Real)  
Tlfno.: +34 626 30 31 61  
www.botellerosdelibroapa.com  
aparicioarias@hotmail.com



Tras la presentación, Bodegas Latúe ofreció una cata comentada.

La producción de vinos de D.O. 'La Mancha' en Toledo es muy importante

## La Diputación de Toledo presenta **'La Guía de Vinos de la provincia'**

Coincidiendo con la celebración de la Feria de Artesanía de Castilla-La Mancha (FARCAMA), el presidente de la Diputación de Toledo, José Manuel Tofiño Pérez, presentó la Guía de Vinos de la provincia de Toledo, elaborada por el Departamento de Turismo de la citada institución.

En dicho acto, también estuvieron presentes la vicepresidenta del Gobierno regional y consejera de Economía y Hacienda, María Luisa Araujo, y la consejera de Cultura, Turismo y Artesanía, María Soledad Herrero, además del alcalde de Toledo, Emiliano García Page y el Diputado provincial responsable de Turismo, Luis Cabiedas Guzmán.

Con dicha guía se pretende promocionar el turismo enológico en la provincia, con lo que se pretende crear un modelo de desarrollo económico sostenible e integrador de determinadas áreas, además de dinamizar la

competitividad de un territorio, incrementar y mejorar la producción vinícola, respetar el medio ambiente y mejorar las condiciones de vida de los ciudadanos (fomento de la artesanía local, desarrollo de actividades hoteleras, empresas de turismo activo, restauración etc.)

Se trata de un libro de consulta donde se pueden encontrar una serie de datos e informaciones acerca del sector del vino, tomando como base las denominaciones de origen existentes en la provincia, entre las que destaca La Mancha por su mayor tamaño.

También se ha añadido información de

**El objetivo es promocionar el turismo enológico en la provincia de Toledo, buscando crear un modelo de desarrollo sostenible e integrador**

patrimonio monumental, gastronómico, de tradiciones y el mapa de situación de todas las comarcas de la provincia de Toledo. Por lo tanto, la Guía puede ayudar a planificar visitas a bodegas y, a partir de ese viaje, profundizar en el patrimonio artístico cultural, medioambiental y gastronómico de nuestros pueblos.

Comentar también que coincidiendo con la presentación de la Guía se celebraron catas dirigidas al público de Farcama, entre las que destacó la realizada por Bodegas Latúe de Villanueva de Alcardete, que ofreció su Latúe Espumoso Brut y un Airén ecológico. También se degustó durante la presentación el Chardonnay de Bodegas y Viñedos Muñoz de Noblejas.

Por último, comentar que esta Guía se difundirá por las Oficinas de Turismo, en las principales ferias nacionales e internacionales y en las Asociaciones de Hostelería.

Los máximos responsables de la Diputación Provincial y del Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha', momentos antes de firmar el convenio.



**Convenio para promover acciones promocionales de los vinos de la D.O. 'La Mancha'**

## ***La Diputación de Ciudad Real sigue apoyando a la Denominación de Origen 'La Mancha'***

**E**l pasado día 30 de septiembre se firmó el nuevo convenio de colaboración entre la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha y la Diputación Provincial de Ciudad Real, por el que esta institución se compromete a aportar al Consejo 50.000 euros en el presente año destinados al desarrollo de acciones promocionales.

En la firma del convenio estuvieron presentes el presidente de la Diputación, Nemesio de Lara, y el presidente de la Interprofesión de los Vinos de Calidad de La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, que acudió acompañado del gerente de dicha institución, Alfonso Alonso Ramos. Por parte de la Diputación, también estuvo presente su vicepresidente primero, Ángel Amador.

Gracias a este convenio se han desarrollado actuaciones tan importantes para la D.O. La Mancha como la presentación de los Vinos Jóvenes en Madrid, por lo que Martín Zarco agradeció de forma notoria la colaboración de la Diputación



De Lara y Martín-Zarco, tras la rúbrica del convenio entre las instituciones.

Provincial de Ciudad Real, una entidad claramente concienciada de la importancia del sector vitivinícola en Castilla-La Mancha y, particularmente, en la provincia de Ciudad Real, que agrupa 89.614 de las 184.000 hectáreas de viñedo inscrito en la D.O. La

**La cuantía del convenio firmado entre ambas instituciones es de 50.000 euros**

Mancha, y aproximadamente la mitad de las bodegas acogidas.

# El Consejo Regulador organiza *Catas* dirigidas a distintos colectivos



Las misiones inversas son de enorme interés para las bodegas de la D.O.

## Los periodistas *Irlandeses* se sorprenden de la calidad de los *vinos manchegos*

**E**n la noche del pasado día 19 de octubre un grupo de 4 periodistas vitivinícolas irlandeses visitó la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", donde tuvieron oportunidad de degustar 9 vinos de diferentes bodegas acogidas a la D.O., que le fueron ofrecidos por el responsable de exportación de la Interprofesión, Lorenzo Serrano.

Los periodistas, que acudieron a la zona

La petición de catas comentadas de vinos manchegos es cada vez más frecuente

gracias a una Misión Inversa organizada por el Instituto de Comercio Exterior (ICEX), que también incluía visitas a bodegas de la zona, mostraron su satisfacción por la magnífica calidad exhibida por los vinos manchegos, que han tenido una evolución impresionante en la última década.

En la cena posterior, tanto el periodista independiente John Wilson, como Raymond F.Blake de la revista "Food&Wine" y Katherine Donnelly del "Irish Independent"

se mostraron especialmente sorprendidos por el gran potencial aromático de los vinos jóvenes manchegos del 2008, tanto blancos como tintos, que mantenían

vivo su potencial aromático, pese a que por estas fechas este tipo de vinos se suele ir apagando, ya que están a punto de salir al mercado los vinos de la nueva cosecha, al igual que sucedía con los tintos roble (90 días de permanencia mínima en barrica), que conjuntaban perfectamente la fruta con el toque del roble.

Hay que tener en cuenta que, pese a que Irlanda es un país con poca población, su consumo per cápita se sitúa ya en los 18 litros y la evolución sigue siendo ascendente, por lo que es un mercado interesante para las bodegas manchegas, que pueden ofrecer una enorme diversidad de vinos y cuya extraordinaria relación calidad-precio hace que sean cada vez más valorados en los mercados exteriores.

### LISTADO DE VINOS CATADOS EN LA SEDE DE LA D.O. LA MANCHA:

**Tomillar Tempranillo 2008.** COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS de Tomelloso (Ciudad Real).

**Mundo de Yuntero 2008 (Ecológico).** BODEGAS YUNTERO de Manzanares (Ciudad Real).

**Canforrales Selección 2008.** COOP. NTRA. SRA. DEL ROSARIO de El Provencio (Cuenca).

**Finca Antigua.** FINCA ANTIGUA, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca).

**Torre de Gazate Roble 2007.** VINÍCOLA DE TOMELLOSO de Tomelloso (Ciudad Real).

**Calderico Crianza 2005.** BODEGAS CASTILLO DE CONSUEGRA de Consuegra (Albacete).

**La Villa Real Crianza 2003.** BODEGAS LA REMEDIADORA de La Roda (Albacete).

**Estola Gran Reserva 1999.** BODEGAS AYUSO de Villarrobledo (Albacete).

**Yugo Espumoso Brut.** BODEGAS CRISVE de Socuéllamos (Ciudad Real).



## Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid

Con anterioridad, en la tarde del día 13 de octubre, un grupo de 25 miembros del Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid tuvo la oportunidad de disfrutar de una cata comentada de vinos ofrecida por el responsable de comunicación de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", Ángel Ortega.

Se ha tratado de un acto enmarcado dentro de las jornadas "El Vino sólo se disfruta con moderación", organizadas por la Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición (FIVIN) con el propósito de difundir la Cultura del Vino entre un colectivo tan importante como el de los farmacéuticos, que continúa la línea de actuación de esta organización con sectores vinculados al ámbito de la Salud.

Ortega informó a los asistentes sobre las particularidades más importantes de la Zona de La Mancha, para posteriormente dar a degustar un blanco Airén de la añada 2008, un rosado Cabernet Sauvignon 2008 y un Tempranillo también del 2008.

Después se cataron un vino roble de 2007, un crianza de 2006 y un reserva de 2005, todos ellos de la variedad tempranillo, mientras que el gran reserva, que era de la añada 1998, era un coupage de Tempranillo y Cabernet Sauvignon. Por último se probó un espumoso manchego de la variedad Chardonnay.

Médicos, farmacéuticos, y expertos independientes han disfrutado de los vinos manchegos en la sede del Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha'.

## Médicos del Hospital Mancha Centro

Por otro lado, el 3 de noviembre, un grupo de aproximadamente 20 médicos del Hospital Mancha Centro, ubicado en Alcázar de San Juan (Ciudad Real) también participaron en una cata comentada, teniendo la oportunidad de probar ya varios vinos de la añada 2009; concretamente un Sauvignon Blanc de la

Coop. La Paz de Corral de Almaguer (Toledo), un rosado Merlot de Bodegas Martínez Sáez de Villarrobledo (Albacete) y un tinto Tempranillo de la Coop. Ntra. Sra. de la Muela, también de Corral de Almaguer.

También probaron un tinto roble, un crianza y un reserva, todos ellos elaborados a partir de la variedad Tempranillo.



## Colaboración Externa

Por último, comentar que durante el mes de septiembre, el Consejo Regulador emplazó a un grupo de expertos externos para que valorase una selección de distintos vinos, la mayor parte de ellos jóvenes varietales, tratando que desde fuera del Comité de Cata de la propia Interprofesión se aportasen comentarios de interés sobre la situación

actual de los vinos manchegos y de descubrir qué variedades estaban teniendo un mejor comportamiento a nuestros suelos.

Entre otros, estuvieron presentes Carlos de la Morena de TVE; Miguel Matthes, sumiller y bodeguero afincado en Valencia; y Miguel Ángel Flores Gonzalo, enólogo del restaurante Amayra de Madrid.

# El vino de la vida



**Autora Dña:**  
**Doña María Ayuda**  
**Hernández.**

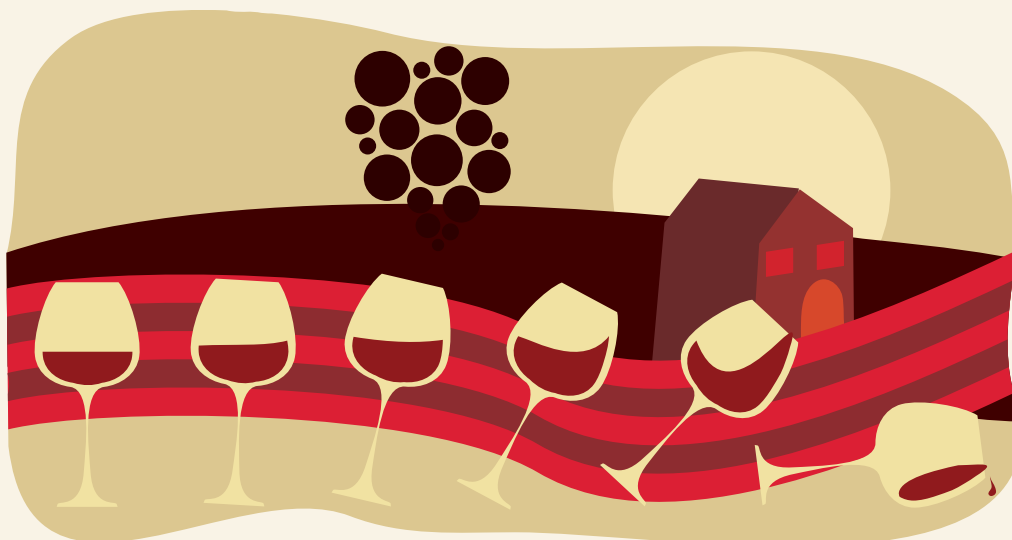
**Primer premio del XI Certamen**  
**Literario "Vinos de La Mancha"**

**E**l día que la suerte, esquiva arrabalera, rindió sus favores a Antonio Juárez, la muerte, lozana ramera, dictó sentencia a Olivier Dómine. Ninguno de los dos sabía de la ventura del otro pero lo cierto es que la dicha del primero nunca hubiera tenido lugar sin el padecimiento del segundo. Podría decirse que los unía una relación de fatalidad inversamente proporcional: cuanto más perdía uno, más ganaba el otro; cuantos más gatillos apretaba uno, menos pájaros tenía a tiro el otro.

Antonio Juárez dirigía sin mucho tino el negocio familiar, una bodega octogenaria que su abuelo puso en marcha gracias al buen hacer de los campos de La Mancha, dotados de una virtud poderosa para despertar los paladares con el sabor de sus frutos. Así comenzó a dar sus primeros pasos la Bodega Juárez años antes de que empezara la guerra. "Mal momento para brindar por nada", bromeaba con amargura su abuelo cuando el fin de la contienda le permitió volver a casa y ver cómo habían quedado sus terrenos devastados por las vergüenzas del combate. El padre de Antonio, Marcelino Juárez, fue el que le dio renombre al negocio. Experto en vender humo y atosigar a las damas, dio a conocer sus vinos más allá de la frontera, convirtiendo sus caldos en un reputado manjar. Por desgracia para todos, especialmente para Antonio, murió joven, a consecuencia de un infarto que sufrió durante una visita comercial a la villa francesa de Carcassonne. El ataque, provocado por la fatiga propia de las labores del placer, le sobrevino al buen hombre mientras se beneficiaba a la señora de uno de sus mejores clientes, Monsieur Bayone, el joyero más rico del sur de Francia. La madre de Antonio, doña Catalina, pagó los gastos de repatriación del cuerpo y no habló nunca más de su esposo. Cumplió, eso sí, disciplinadamente con sus labores de viuda para evitar posibles desaires al difunto, aunque en su fuero interno nunca le perdonó los cuernos. Tanto fue así que un día, cuando el Alzheimer se le empezaba a enmarañar en el pelo, confundió a su hijo con su esposo, y le dijo llena de impotencia: "¡Hay que joderse contigo! Ni muerto vas a dejar de joderme".

Antonio nunca estuvo interesado por el cultivo de vinos, pero como hermano mayor del clan Juárez, no tuvo otra opción que seguir adelante con la herencia familiar. Al principio creyó que las cosas serían fáciles. Hasta que comprendió que si algo no te gusta y te ves obligado a hacerlo, acabas por odiarlo. Y así vivía sumergido en un largo pesar, un continuo 'tirar del carro' donde todos metían la mano pero nadie arimaba el hombro.

Olivier Dómine comenzó a dedicarse a la cata de vinos casi por casualidad. En realidad sus conocimientos de Enología se reducían a un breve curso de especialización que no le otorgaba la autoridad suficiente para criticar los vinos con la ferocidad con que lo hacía. Pero ése era su secreto mejor guardado. Lo que a él le gustaba era escribir. Por eso un día aceptó sin rechistar la oferta que una revista vinícola le hizo para trabajar como crítico de caldos. En seguida descubrió que los entendidos de la industria confundían la buena literatura con el buen vino. Empezó a escribir grandilocuentes artículos que hacían de los vinos medianos espectaculares cosechas y a la inversa, dejaba a medio gas lo que

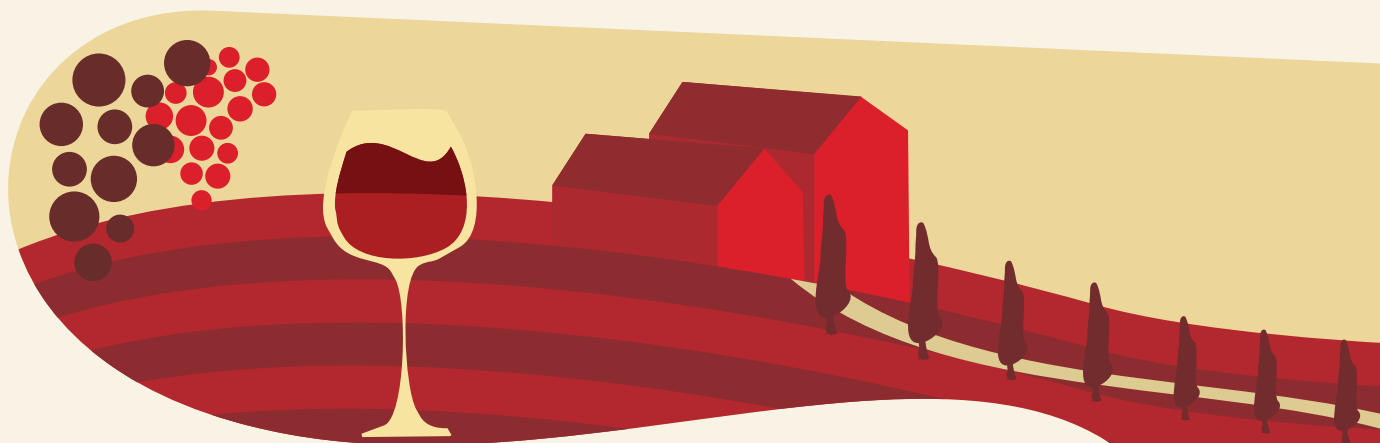


podía haber sido el caldo del año. Lo hacía conscientemente, le gustaba comprobar la influencia que ejercía sobre sus lectores y el poder que le otorgaba esa situación. En el caso de los vinos Juárez fue más que injusto, pero tenía compromisos con la competencia que le obligaron a menospreciar algunos caldos entre los que estaban los suyos. “Buena cosecha para un tinto de verano, floja producción para una bodega que en otros tiempos hubiera deslumbrado”, escribió con tono determinante. A Antonio Juárez no le dolió tanto el comentario de Dómine por sus calificativos, francamente despreciativos, como por su comparación con el trabajo de sus predecesores. Simplemente le había dejado como un pelele, un niño de papá que no había aprendido todavía a hacerse el nudo de la corbata y que ya no tenía quien se lo hiciera. El daño que esos comentarios hacían a la bodega era mínimo en comparación al que hacían a su persona, y a pesar de ello, los artículos de Dómine estaban afectando a las ventas de una manera significativa. No sería la primera ni la última vez que Antonio chocara con ‘el gabacho’, como conocían al crítico francés en el mundillo.

Mientras tanto Olivier Dómine vivía en la abundancia. Su trabajo era socialmente reconocido y desde que comenzara a escribir en este sector no había parado de recibir nuevas ofertas para otras revistas especializadas. Parecía que el negocio del látigo fácil era muy rentable y no pensaba parar de ‘amansar fieras’ con sus palabras. Por si esto fuera poco, había comenzado a tener un trato cercano con los dueños de las bodegas más importantes de España, lo que le garantizaba una suculenta parte del pastel si era un buen chico. Fuera del trabajo, Olivier se consideraba una buena persona, pero en realidad no lo era. Bebía demasiado y no toleraba que le dijeran que estaba borracho. Una mala combinación que a menudo acababa con sonoras broncas en los bares más conocidos de la capital. Cumplía siempre con su ritual y haciendo esos terminaba la noche en el Club ‘Lovely’ donde se sentía menos triste al ver amanecer. Allí fue el último sitio donde lo vieron con vida.

La misteriosa desaparición del crítico no alivió en absoluto la inquietud de Antonio. Las pérdidas que acarrea su bodega eran cada vez más alarmantes y ya no sabía cómo hacer frente a las deudas. De acuerdo que el culpable de esta tormenta era ese cantamañanas de Dómine, pensaba Antonio, pero ahora que no estaba él seguían sin ver el sol. El negocio vivía una debacle de la que ya no era posible salir sin ayuda exterior. Durante algunos meses tanteó el terreno para llevar a cabo una posible admisión de nuevos socios, pero el ambiente estaba enrarecido y nadie se interesó seriamente por el proyecto. Decidió entonces jugárselo todo a la última carta: la nueva cosecha. Sabía que contaba con el talento suficiente para hacer un buen vino y ahora que ‘el gabacho’ no le tiraba de la barba podría recuperar la estima que había perdido.

La recolección de la uva se dio a la perfección. Los frutos estaban en su punto de maduración y los trabajadores se mostraban satisfechos por el trabajo realizado. Sólo semanas después, cuando el mosto reposaba en enormes cubas metálicas sometido al proceso de fermentación, saltó la alarma. Algo obstaculizaba la salida de líquido de uno de los depósitos cuando intentaban pasar el vino nuevo a las barricas de madera. Se trataba del tercero de los seis gigantes metálicos y según aseguraban los empleados, el objeto culpable de la parálisis parecía un dedo. “¿Un dedo?”, exclamó Antonio cuando la historia llegó a sus oídos. Jamás había escuchado mayor disparate, “como mucho se tratará de algún escobajo de las uvas machacadas”, pensó para sí. Cuando llegó a los depósitos, la escena era rocambolesca: ocho hombres de gran talla rodeaban la salida de líquido del bidón con una expresión



entre el asombro y la repugnancia. Se hizo paso entre los presentes y descubrió un palitroque de color parduzco coronando el conducto de salida de la cuba. “No veo por qué tanto alboroto por esto”, dijo Antonio, “creo que sois hombres suficientemente fornidos para solventar el problema”, concluyó mientras tiraba con todas sus fuerzas del saliente. En cuanto notó el tacto gelatinoso del objeto extraño se dio cuenta de que efectivamente no se trataba de un simple palo, pero tiró de él con tanto vigor que no pudo frenar el impulso a tiempo. Se quedó así con el dedo de un desconocido en la mano y el estómago recorrido por la arcada. No podía entender qué estaba pasando. Lo que estaba viviendo no parecía real. Volvió a mirar el dedo amputado y sólo entonces acertó a ver el hueso astillado que sobresalía de uno de los extremos. Lo soltó en el momento, dejándolo caer al suelo bruscamente. Quedó inerte enfrente de Antonio señalándole como si quisiera hablar sin palabras. Todos lo miraban estupefactos. No lo pensó dos veces y llamó a la Policía. Algo seguía obstruyendo la cuba y parecía ser humano.

En total habían conseguido llenar doce barricas del depósito antes de que ocurriera el fatal incidente. Pero a Antonio ya no le preocupaba la producción. Su mente estaba ahora en el interior de esa cuba maldita. Mandó abrir el enorme recipiente adelantándose a las indicaciones de los oficiales y pidió que trajeran aquellas palas alargadas con que su abuelo antaño controlaba los vinos nuevos. Los gases reclusos se expandieron por la nave y tintaron el pensamiento de los allí presentes de granate. Nadie echaba en falta a nadie y no recordaban ningún altercado que pudiera dar respuesta al enigma del bidón. Las cábalas terminaron cuando la Policía Científica logró vaciar el contenido del depósito con una máquina aspiradora. De entre la marea negra pudo adivinarse la figura de un cuerpo, probablemente de un hombre a juzgar por la talla, que aceptaba sumiso aquel féretro improvisado por el mismo dios Baco. No podía adivinarse el tiempo que llevaba allí. Su cuerpo, hinchado por los rigores de la descomposición, era una masa de color purpúreo. Sus ojos, tan inflamados que casi se le salían de las órbitas, parecían tener una expresión burlesca. No fue difícil identificarlo, todos lo conocían. Olivier Dómine había aprendido a vivir de los vinos y ahora también a morir de ellos. Sin duda, aquello era un gran homenaje póstumo para alguien que tenía problemas con la bebida.

El primer sentimiento que le sugirió a Antonio la imagen de Dómine hundido en el fondo del depósito fue el miedo más visceral. Tenía literalmente al muerto encima y no sabía cómo iba a justificar ante la Policía aquel hallazgo. De su lado tenía el hecho evidente de que era estúpido ‘matar al pollo en tu propio corral’, pero no parecía suficiente. Todos sabían de la mala relación que existía entre los dos. Durante el interrogatorio en Comisaría contestó con la mayor franqueza posible. No tenía nada que esconder pues tenía muy claro que él estaba limpio. Lo que no entendía era cómo había llegado hasta allí el cadáver y quién podía haber sido el autor de tamaña salvajada. Le estremecía pensar que sólo su círculo más cercano tenía acceso a esas instalaciones. Todavía era pronto para especulaciones, pero la prensa, que nunca espera por nadie, ya había dictado sentencia: ‘Cruel asesinato en la Bodega Juárez’, rezaba la portada del periódico local más leído. ‘La Bodega Juárez implicada en el crimen del crítico de vinos Olivier Dómine’, titulaba la competencia. “El caso es relacionar a la Bodega Juárez con este lío”, se quejó Antonio ante los policías que habían alimentado el suceso dejándose tirar de la lengua. Ahora ya no le quedaban dudas de que éste era el fin del negocio.

El Departamento de Homicidios se instaló en las inmediaciones de la bodega para rastrear palmo a

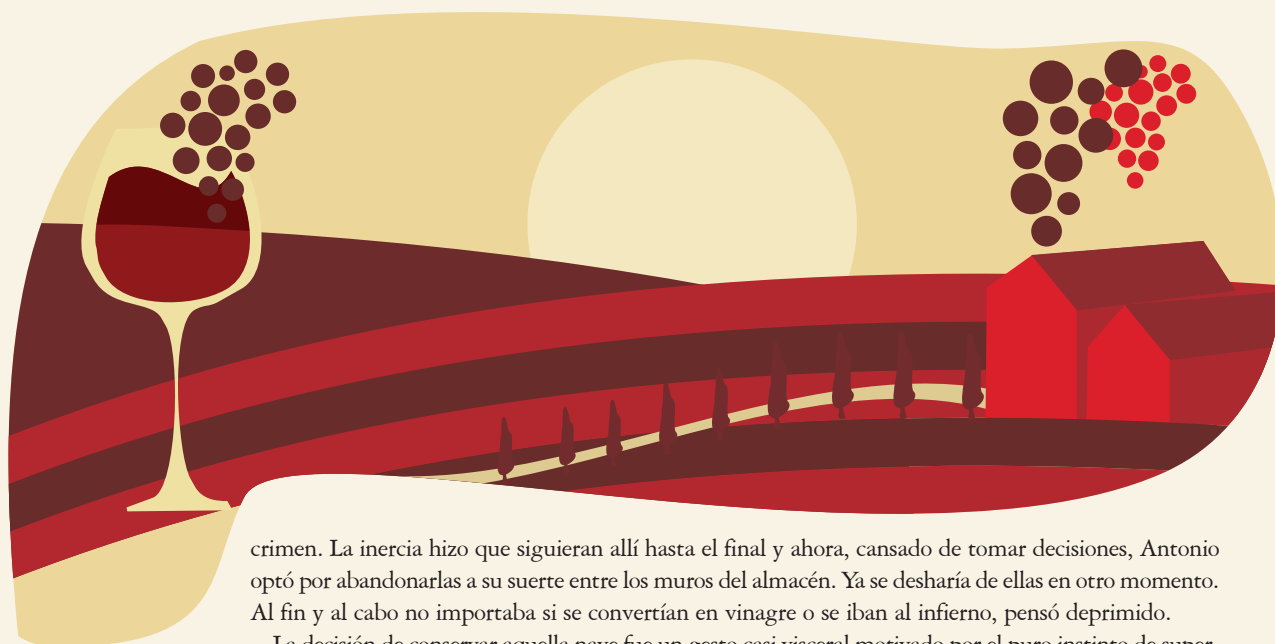


palmo la zona donde apareció el cuerpo. Los trabajadores pudieron continuar con la producción, pero lo hacían respetando estrictamente las cintas plásticas con que los agentes habían forrado el recinto. La nave parecía una especie de circuito de carreras en el que la meta final estaba coronada por la muerte. Las primeras investigaciones dejaban claro que se trataba de un asesinato. 'La Policía ha confirmado hoy que Olivier Dómine murió a consecuencia de un fuerte golpe en la cabeza. Las pruebas encontradas apuntan a que el cadáver fue trasladado pocas horas después de su muerte a uno de los depósitos de vino de la Bodega Juárez, donde podría haber permanecido entre cinco y ocho semanas. De esta manera, cobra fuerza la tesis de que el cuerpo sin vida de Dómine ya se encontraba en el interior de la cuba metálica cuando ésta estaba vacía, justo antes de que comenzara la vendimia, que este año tuvo lugar a mediados de septiembre. El jefe superior de Policía de Castilla-La Mancha no quiso pronunciarse respecto al papel de la familia Juárez en el fatal acontecimiento, pero sí dejó constancia de que "la labor exhaustiva de los investigadores nos llevará hasta el autor de este terrible crimen, sea quien sea".

Las crónicas de los diarios y alguna información extra que le proporcionaban un par de amigos policías eran el único medio que Antonio tenía para estar al tanto de las pesquisas de los oficiales. Desde el día en que apareció el fiambre y tuvo que acudir a la Comisaría, nadie había vuelto a comunicarse con él y eso le tenía mosca. Estaba seguro de que barajaban como sospechoso a alguien de la familia, pero no sabía por dónde iban a ir los tiros. Él, por su parte, ya había sacado sus propias conclusiones. El asesino era alguien que odiaba a partes iguales al crítico y a la bodega. ¿Pero quién podía entrar en sus naves sin levantar sospecha? A decir verdad confiaba más en sus trabajadores que en su propia familia, pero no creía a ninguno de los suyos tan idiota como para meterse en semejante lío. Tampoco sus hermanos le odiaban tanto como para arriesgarse a perjudicar el negocio. Así las cosas, tomó la determinación de no hacer ruido y dejar que todo siguiera su curso natural. Continuó con sus vinos, no hizo más preguntas y miró para otro lado. De esta manera, a medida que veía pasar los días sin novedades del crimen, la inquietud que le oprimía el estómago iba mitigándose. Hasta que una mañana los periódicos dejaron de hablar del 'caso Juárez', como dio en llamarse el asunto, y Antonio comenzó a respirar con cierto alivio.

La producción de ese año, sin embargo, fue insalvable. Todo lo ocurrido alrededor de la Bodega Juárez alimentó una leyenda negra que la gente asoció de inmediato a sus vinos. Tener un 'Juárez' en el botellero era símbolo de mal agüero para las familias manchegas y era en este lugar donde conservaban a la mayoría de sus clientes. Sólo era cuestión de tiempo que la bodega cerrara sus puertas y vendiera sus terrenos. Y así ocurrió exactamente al año siguiente, cuando la familia ya no pudo asumir los gastos de una nueva cosecha. Para entonces la Policía ya había dado carpetazo a la investigación de la muerte de Olivier Dómine por falta de pruebas.

El periodo de reciclaje, eufemismo con que los Juárez encubrían el fin del negocio, se desarrolló en tiempo récord. Las prisas por deshacerse de la empresa los obligaron a malvender las propiedades y los beneficios cubrieron a duras penas los gastos atrasados. Únicamente mantuvieron la nave en la que se almacenaban las barricas, hoy ya vacías de vino y llenas de recuerdos. Sólo doce barriles continuaban preñados. Estaban en una esquina, hacinados, acusados de almacenar el vino en que reposó el cuerpo de Olivier Dómine. Antonio había olvidado que momentos antes de que apareciera el cadáver, sus hombres ya habían conseguido llenar una docena de barricas con el caldo de la cuba implicada en el



crimen. La inercia hizo que siguieran allí hasta el final y ahora, cansado de tomar decisiones, Antonio optó por abandonarlas a su suerte entre los muros del almacén. Ya se desharía de ellas en otro momento. Al fin y al cabo no importaba si se convertían en vinagre o se iban al infierno, pensó deprimido.

La decisión de conservar aquella nave fue un gesto casi visceral motivado por el puro instinto de supervivencia, ya que fue allí donde a mediados de los años veinte su abuelo comenzó a dar los primeros pasos para crear la Bodega Juárez. Pasadas las primeras nostalgias, la vida no fue tan mal. Antonio comenzó a trabajar como gerente en una empresa de embotellado donde aprendió a disfrutar del placer de no tener grandes responsabilidades. Su labor era sencilla y su salario respetable. No necesitaba más. Todo hubiera seguido su curso de no ser por la visita inesperada del señor Martín. Eduardo Martín, más conocido en la zona como el Martinico, había vuelto a su casa del pueblo para morir. Amigo de la infancia de su padre, vivió los últimos treinta años en California, donde prosperó como empresario vitivinícola. Había recorrido el mundo entero, pero tomó la determinación de volver a morir al lugar donde siempre fue él mismo, “el Martinico, el de casa”, decía con un extraño acento inglés. Antonio no pudo negarle un buen café y una hora larga de conversación. El pobre viejo, entristecido por la noticia del fin de la Bodega Juárez, le pidió alguna botella de la última cosecha como recuerdo. Antonio, por no defraudarle, también a él, prometió conseguirle alguna a sabiendas de que no sería fácil. Podría haber adquirido cualquier otra botella y haberla hecho pasar por una de las de su bodega pero se sentía mal mintiendo a un anciano en lo que parecía su última voluntad. Así que decidió regresar a la vieja nave de los Juárez con la esperanza de encontrar algunas botellas abandonadas entre los recuerdos almacenados. Rebuscó en todos los rincones y sólo encontró viejas fotografías, antiguas distinciones y el instrumental oxidado con el que trabajaban antaño. Ni una gota de vino. Sus ojos se desviaron entonces hacia las doce barricas marginadas en la esquina. El caldo había reposado más de dos años en esa cárcel de madera tras la misteriosa muerte de Dómine. “El tiempo suficiente para conseguir un buen añejo en circunstancias normales”, pensó Antonio. Guiado por su instinto de bodeguero llenó algunas botellas de una de las barricas desdichadas. El aroma que desprendía era intenso como pocos y no pudo evitar probar un poco. El primer trago le llenó el paladar de dudas, el segundo le llenó el corazón de emociones. No sintió repugnancia al pensar que quizás, y sólo quizás, los días que el cuerpo de aquel desgraciado crítico francés pasó sumergido en el mosto habían obrado el milagro. Sólo entonces supo que nunca sería capaz de hacer un vino mejor.

Días más tarde, el Martinico, regresó a su casa para confirmar sus impresiones. “Éste es el mejor vino que he probado en mi vida. Había olvidado los caldos tan buenos que hacía tu padre”, le dijo entusiasmado. Antonio estaba de acuerdo. Ese sabor, primario, que mezclaba las maderas con los frutos, tenía algo más que dejaba atónito al que lo degustaba. Pensó que merecía la pena volver a intentarlo una vez más. A través de la empresa de embotellado en que trabajaba contactó con algunos de los distribuidores que vendieron sus productos en el pasado. El primer lote de botellas que exportó al extranjero, donde no entendían de malos faros, fue todo un éxito. Antonio reorganizó entonces las barricas todavía fértiles para hacerse una idea de la capacidad de negocio que conservaba la bodega. En total, podían obtenerse más de tres mil botellas de los barriles.

Los vinos Juárez volvieron a brillar con luz propia, pero esta vez por todo el mundo. Sus botellas, muy apreciadas entre los coleccionistas, se llegaron a vender por más de 6.000 euros. Sólo entonces, cuando hubo ganado el suficiente dinero para morir siendo rico, recordó la imagen de aquel crítico de vinos hundido en la cuba metálica y brindó a su salud.

# 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)



# La Mancha

## Denominación de Origen

Zona de  
Producción  
Vitivinícola



D.O. LA MANCHA	
	Autopista / Freeway
	Autovía / Expressway
	Carretera nacional / State highway
	Carretera comarcal / II lines Up highway
	Ferrocarril / Railroad
	Aeropuerto / Airport
	A.V.E.
	Parque Nacional / National Park
	Parque natural / Natural park
	Monumento / Monument
	Patrimonio de la Humanidad / Patrimony of the Humanity



Fondo E

ADALAJARA

# WINES FROM LA MANCHA

THE KNIGHT EXPERIENCE



Teruel

Wine  
Producing  
Area  
Valencia

Murcia



MINISTERIO DE MEDIO AMBIENTE Y MEDIO RURAL Y MARINO



Programa Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

0 Alcázar de San Juan (Ciudad Real) · Telf.: +34 926 541 523 · Fax: +34 926 588 040 · [www.lamanchado.es](http://www.lamanchado.es)

# Novedades en el seguro para la uva manchega

Castilla La Mancha siempre se ha caracterizado por ser una Comunidad de grandes vinos, lo que supone que posee una importante superficie cultivada de uva de vinificación. En el ejercicio 2009 la comunidad manchega contrató 9.545 declaraciones de Seguros de Uva de Vino con las que se aseguraron más de 150.000 hectáreas, es decir, cerca del 50% de la superficie nacional de uva de vinificación que se asegura.

Las malas condiciones meteorológicas han hecho que en la Comunidad manchega, en el año 2009, se hayan declarado 2.875 siniestros, lo cual se traduce en una siniestralidad de más de 6 millones de euros.

Agroseguro ofrece a los viticultores diferentes opciones a la hora de asegurar sus explotaciones. Por un lado, el Seguro Combinado de Uva de Vino y, por el otro, los Seguros modalidad A y B. A través de estas líneas, los agricultores ven sus plantaciones y producciones protegidas ante posibles heladas, pedriscos, marchitez fisiológica u otros riesgos excepcionales como incendios, lluvias persistentes-Mildiu o viento huracanado, entre otros.

La diferencia entre estas líneas está en que, si la contratación se realiza a través de las modalidades A o B, el viticultor verá cubiertos los daños por pedrisco, que se valorarán a nivel de parcela, y tendrá unas garantías básicas sobre la helada, la marchitez fisiológica y los riesgos excepcionales, cuyos daños serán valorados por explotación. Esto hace que la contratación por modalidades sea una opción más barata para el viticultor. Por el contrario el Seguro Combinado de Uva de Vino cubre y valora todos los daños en producción y plantación a nivel de parcela.

Como cada año, la campaña 2010 viene con importantes novedades en los Seguros de Uva de Vino, que continúan mejorando las condiciones de contratación. No obstante, el buen comportamiento del riesgo de helada durante los últimos años ha permitido seguir rebajando la tarifa de los Seguros Uva de Vino en torno a una media del 4% en Castilla La Mancha.

Por otro lado, aquellos viticultores que contraen por primera vez tendrán un 10% de bonificación sobre la prima del seguro. Del mismo modo,

## CARACTERÍSTICAS DE LOS SEGUROS DE UVA DE VINO

Periodo de contratación: entre los días 15 de enero y 30 de abril

### SEGURO COMBINADO

#### Garantías para la producción:

- Daños en cantidad por helada, pedrisco y riesgos excepcionales (fauna silvestre, incendio, inundación, lluvia torrencial, lluvia persistente-Mildiu y viento huracanado). Para la variedad Bobal, cubre la marchitez fisiológica en ciertas comarcas de Albacete, Cuenca y Valencia.
- Daños en calidad por helada y pedrisco para parcelas inscritas en Denominación de Origen.

#### Garantías para la plantación:

Compensa la muerte de la cepa ocasionada por los riesgos cubiertos en la garantía a la producción. Además todos los daños se valoran a nivel de parcela.

### SEGURO POR MODALIDADES (A O B)

- Cubre los mismos daños que el Seguro Combinado. Ofrece la misma garantía que el anterior en lo que se refiere al pedrisco, y garantías básicas para la helada, la marchitez fisiológica y los riesgos excepcionales.
- Valora los daños por helada, marchitez fisiológica y riesgos excepcionales a nivel de explotación, y los provocados por pedrisco a nivel de parcela.

### NOVEDADES DEL SEGURO CAMPAÑA 2010

#### Bonificaciones:

- 10% sobre la prima del seguro para los que aseguren por primera vez.
- Entre el 5 y el 20% para viticultores que dejaron de asegurar recientemente y que ahora retoman el seguro.
- Incremento de las bonificaciones que se conceden por el uso de medidas preventivas contra el pedrisco y la helada.
  - Helada en parcelas de Denominación de Origen: Cubre los daños en calidad para el riesgo de helada en parcelas inscritas en Denominación de Origen, sin que esto suponga un aumento de la tarifa para la mayoría de los asegurados del territorio nacional.
  - Se adelanta el inicio de garantías por pedrisco en variedad Bobal al 5 de agosto para parcelas inscritas en Denominación de Origen de las comarcas de Manchuela (Albacete) y Manchuela (Cuenca).

## Agroseguro ofrece a los viticultores diferentes opciones a la hora de asegurar sus explotaciones

los que decidieron dejar de hacer el seguro recientemente y que ahora quieren volver a contratarlo, podrán alcanzar una bonificación del 20%, en función de su resultado histórico.

Siguiendo con las bonificaciones, se incrementan también las que se conceden por el uso de medidas preventivas contra el pedrisco y la helada, y se incluye alguna nueva que ya se venía poniendo en práctica actualmente.

Otra novedad importante en los aspectos técnicos del seguro es que cubre los daños en calidad para el riesgo de helada en parcelas inscritas en Denominación de Origen, sin

que esto suponga un incremento de la tarifa en, prácticamente, todo el territorio nacional. Además, las parcelas inscritas en Denominación de Origen de las comarcas de Manchuela (Albacete) y Manchuela (Cuenca), verán el inicio de garantías para los daños en cantidad causado por pedrisco en variedad de uva Bobal, adelantado al 5 de agosto.

# Uva de Vino

SEGUROS AGRARIOS COMBINADOS



**10%**  
BONIFICACIÓN (\*)

## Abierto el periodo de suscripción del Seguro de Uva de Vino 2010

- (\*) Bonificación del 10% para aquellos viticultores que contraten por primera vez. Para aquellos que renueven el seguro puede alcanzar hasta el 25%.
- Inclusión de los daños en calidad para el riesgo de helada, para parcelas inscritas en Denominación de Origen sin coste adicional.
- Reducción de las tarifas de más de un 4% de media en Castilla-La Mancha para su seguro de la cosecha 2010 en uva de vino.
- Posibilidad de elegir entre dos modalidades de aseguramiento, A y B, a un coste más asequible que el seguro combinado.
- Consulte a su mediador de seguros.



*Pase lo que pase, tú seguro*

**30 años**  
*Estando seguros*

### PARA SUSCRIBIR TU SEGURO DIRÍGETE A:

MAPFRE SEGUROS DE EMPRESAS • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • AGROMUTUA • MUTRAL, 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 PENEDÈS 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 • MURIMAR • 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



## El Origen del Vino

**L**A MANCHA, origen de grandes sueños  
Tierra de los mayores viñedos de España  
los que reciben mejores cuidados.  
Lugar donde sin prisa se doran las uvas  
Inspiración que crea vinos sorprendentes, llenos de matices.  
Tintos, blancos, rosados y espumosos.  
Vinos que llegan a todos.



Castilla-La Mancha

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales



La Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid acogió una cata monográfica de los vinos de la D.O. 'La Mancha'.

Alrededor de 50 personas degustaron los vinos manchegos

## ***Los vinos de la D.O. 'La Mancha'*** se presentaron en la ***Escuela de Ingeniería Técnica Agrícola de Madrid***

**E**l pasado día 11 de diciembre, los representantes de la Asociación Cultural La Carrasca de la Escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas de la Universidad Politécnica de Madrid organizaron la I Cata Monográfica de Vinos de La Mancha, que fue impartida por el responsable de comunicación de la Denominación de Origen, Ángel Ortega.

Un total de 50 personas, entre los que había tanto estudiantes como profesores universitarios tuvieron la oportunidad de conocer mejor la realidad de los nuevos vinos manchegos y, especialmente los blancos, ya que se cataron tres jóvenes de la añada 2009, uno de la variedad airén, otro sauvignon blanc y un tercero de moscatel.

También se probó un rosado de la variedad cabernet sauvignon y un tinto cencibel, ambos jóvenes, completándose la cata con sendos tempranillo de crianza y reserva de las añadas 2006 y 2003, respectivamente.

También se ofrecieron un blanco y un rosado oxidados de la añada 2007 con el propósito de que los participantes en la cata conociesen de primera mano los efectos negativos del vino en ese tipo



de vinos. En definitiva, se trató de una degustación con carácter didáctico con la que se pretendía acercar al auditorio, sobre todo a los neófitos, a la Cultura del Vino y, particularmente del vino de La Mancha, que pese a estar tan cerca de Madrid es un desconocido para muchos consumidores que todavía tienen presente la imagen de los vinos de mesa producidos

en esta región y no son conscientes del impresionante salto hacia la calidad que se ha dado en los últimos años.

En definitiva, los vinos manchegos tuvieron una aceptación excelente, destacando el enorme potencial que esta denominación de origen tiene en elaboración de vinos jóvenes o con crianzas cortas.



La investigación sobre vitivinicultura es una de las prioridades de la UCLM.

Grupo de Biotecnología de Levaduras

# Levaduras autóctonas VS Levaduras comerciales

**Nuria Barrajón, María Chacón,  
María Arevalo, Juan Úbeda,  
Ana Briones**

**Grupo de Biotecnología de Levaduras  
Universidad de Castilla-La Mancha**

Una de las cuestiones biotecnológicas sobre las que las bodegas empiezan a mostrar cierto interés es conocer que cepas de levaduras alcanzan el final de la fermentación alcohólica y por lo tanto, al implantarse en los depósitos, son en cierta medida responsables del vino obtenido. Interés que han corroborado algunos laboratorios de control externo como posible vía de trazabilidad de un vino.

**Las levaduras autóctonas  
consumen menos o como mucho  
igual cantidad de aminoácidos que  
las levaduras secas probadas**

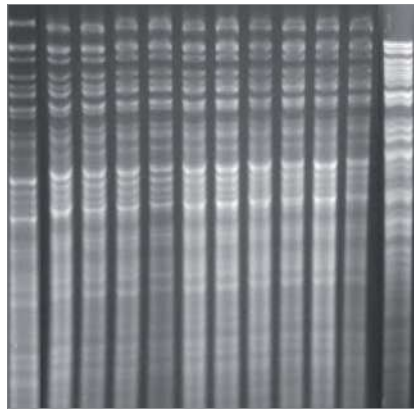
El grupo experimental de Levaduras Vínicas de la UCLM trabaja desde hace tiempo en la caracterización genotípica y fenotípica de cepas de *Saccharomyces* autóctonas para su uso como cultivos iniciadores vínicos. En los últimos años los estudios de este grupo se han basado en el desarrollo de experiencias de laboratorio que permitieran comparar entre las levaduras seco-activas empleadas habitualmente en las bodegas y algunas cepas autóctonas que han mostrado un buen comportamiento en micro-fermentaciones de laboratorio.

La primera batería de ensayos que hay que desarrollar cuando se establece una hipótesis es comprobar lo que ocurre a pié de bodega y, esto solo se consigue muestreando un número importante de depósitos de mostos en fermentación, y preguntarse quien acaba imponiéndose en esta lucha y competencia de células que crecen en un ambiente hostil y bajo condiciones de estrés. Cuando se analizan los resultados de

varias campañas se observa que el levadurado es eficaz solo en un 40% de los casos, aún habiendo seguido los pasos de rehidratación-inoculación recomendados por el fabricante.

En el laboratorio y gracias a una tecnología muy sencilla (Figura 1), basada en el uso de cultivos puros, es posible llevar a cabo cofermentaciones entre levaduras seleccionadas y otras autóctonas y usando análisis moleculares, es posible ver qué cepas se van imponiendo. Tras estos ensayos se ha comprobado que se reproducen las tendencias observadas en las bodegas: las cepas *Saccharomyces* autóctonas se imponen (Figura 2)

Si en algo se caracterizan las economías prósperas es por la estrecha relación entre los centros de investigación y la transferencia de los hallazgos al sector productivo. En el estado de California, la fundación Trellis Alliance ([http://wineserver.ucdavis.edu/trellissummary\\_categories.php#premite](http://wineserver.ucdavis.edu/trellissummary_categories.php#premite)) remite a las bodegas asociadas revisiones anuales de los hitos más destacables en el campo de la experimentación vitivinícola y en el resumen de 2007 y en el campo de la Microbiología enológica entre otros, centró la atención en un nuevo concepto del uso de levaduras autóctonas ("Native yeasts for low input winemaking: Searching for wine diversity and increased complexity": Carrau, F. In: Proceedings of the International Wine Microbiological Symposium. pp. 33-39. Fresno, California. 2006). La paradoja destacable es que a pesar de la gran biodiversidad



existente en la naturaleza, solo un limitado número de cepas comerciales son usadas en la actualidad por las bodegas y a partir de aquí se plantean una cuestión: la mayoría de las cepas comerciales tienen una gran demanda de nitrógeno lo que obliga a suplementar los mostos con este compuesto en forma de sal.

Evidentemente, no hay una sola explicación a esta perplejidad pero podría ser que la mayoría de las cepas comerciales no están adaptadas a las extremas condiciones de los mostos provenientes de zonas áridas en donde el nitrógeno rara vez alcanza los 100-250 mg/L por lo que la búsqueda de levaduras adaptadas a mostos poco nitrogenados, son objetivos de nuestra área.

En los ensayos de laboratorio hemos observado una clara tendencia: las levaduras autóctonas consumen menos o como mucho igual cantidad de aminoácidos que las levaduras secas probadas (Figura 3).

El uso de levaduras no *Saccharomyces* (*H uvarum*) antagónicas a hongos filamentosos causantes de enfermedades ha dado lugar a un concepto "Low Input Viticulture" en el marco de la Biotecnología verde para el control de la podredumbre fúngica que además logra una mayor complejidad del vino. El uso de cultivos mixtos propios del "terroir", *Saccharomyces* y otras levaduras apiculadas aportan una peculiaridad propia a los vinos.

Volviendo a las *Saccharomyces* autóctonas ¿qué ocurriría si mejoraran el color, el aroma y estabilizaran el vino en crianzas prolongadas a través de moléculas como los antocianos, la biosíntesis de monoterpenos "de novo" y glicoproteínas de pared como las manoproteínas? Respecto a estas últimas mucho se ha ponderado su uso ya que según las fichas comerciales, fomentan el crecimiento de las bacterias lácticas, mejoran la estabilidad pro-

Figura 1. Matraz de cofermentación

Figura 2. Perfiles moleculares de algunas levaduras aisladas en las cofermentaciones (Línea 1): levadura autóctona.

Línea 12: levadura comercial.

Líneas 2-11. aisladas

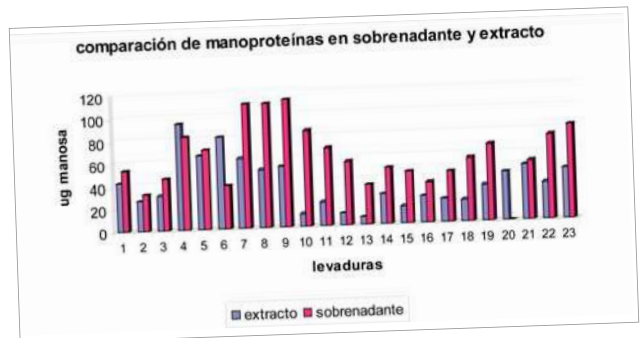
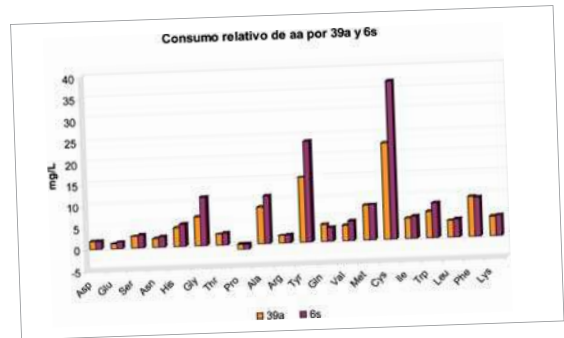
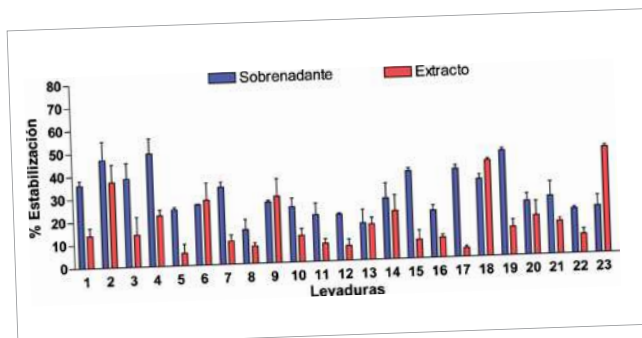


Figura 3. Consumo relativo de aminoácidos por levaduras durante la fermentación .

Figura 4. Liberación de polisacáridos al medio por distintas cepas de levadura durante la fermentación.

Figura 5. Estabilización proteica de un vino sintético por las manoproteínas de distintas cepas de levaduras.



teica y tartárica, la estabilidad del color y la persistencia del aroma, disminuyendo la astringencia de los vinos tintos e incrementando la untuosidad, y en el caso de los cava, mejoran las características de la espuma. A la sombra de estos efectos tan beneficiosos se están comercializando en la actualidad una amplia batería de preparados comerciales.

Cuando se compara la concentración de las glicoproteínas en un vino sintético y las que se obtendrían al triturar y extraer estas moléculas de la biomasa de levaduras probadas en cultivos puros, se observa que las levaduras excretan al vino estas macromoléculas per se (Figura 4) y en la misma dirección, cuando analizamos la estabilidad proteica, de nuevo comprobamos como la glicoproteínas secretadas por las diferentes levaduras, tienen un significativo poder

clarificante y solo en unos pocos casos, el extracto celular muestra una mayor actividad estabilizadora (Figura 5).

Posiblemente todos los actores implicados deberían plantearse el fomento de las empresas agrícolas desde la óptica de la Biotecnología verde apoyando el crecimiento de las cooperativas ya existentes no solo por su aporte a las necesidades laborales y productivas, hecho en si mismo de gran trascendencia económica, si no por el peso que podrían aportar en el campo de la innovación por ejemplo a través de la creación de pequeñas plantas biotecnológicas y, en un momento económico donde estos valores son mas que necesarios, las cooperativas deberían perder el miedo a desarrollar proyectos innovadores sencillos basados en el conocimiento.



Los galardonados en los Premios Vino y Cultura posaron en el Salón de Actos.



## El Consejo Regulador entregó los premios "Vinos de La Mancha"

La apuesta por unir Vino y Cultura se inició a mediados de los años 90.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" concedió la tarde del pasado día 6 de noviembre los premios "VINOS DE LA MANCHA" en sus distintas categorías de Literatura, Pintura y Fotografía.

La entrega de premios tuvo lugar en la sede del Consejo y contó con la presencia, entre otros, del consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro; la directora general de Desarrollo

Rural, Ana Isabel Parras; la teniente de alcalde de Alcázar de San Juan, Ana Belén Tejado; el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; el director del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha, Javier Vega; y el presidente de Caja Rural de Toledo, Andrés Gómez Mora.

Por lo que se refiere al Certamen Literario, el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco, destacó, no sólo la alta participación de esta edición, que ha



VENTICA VIEJA.- Rafael Rodríguez Ruiz



365 DÍAS.- José Ramón Luna de la Ossa (Serie)



BODEGA-CUEVA.- Jesús Madero



EN EL CAMINO DE CRIPTANA.- Antonio Real

## El Consejo Regulador cuenta ya con una colección fotográfica de más de 100 obras

sido de 65 obras frente a las 38 de la edición anterior, sino la alta calidad de las mismas, por lo que felicitó a todos los participantes de entre los que se eligieron dos premios y 4 accésit.

El primer premio, dotado con 1.000 euros, recayó en la obra **“El vino de la vida”** de la salmantina María Ayuda Hernández, periodista que actualmente trabaja como profesora de español en París, y el segundo en José Cruz Ordóñez, profesor de Argamasilla de Alba (Ciudad Real), que recibió 750 euros por el relato **“Alguien tenía que ser el primero”**.

En cuanto a los accésit, el primero fue para Laura Nieto Franco, originaria de Velilla del Río Carrión (Palencia) por **“El emisario”**; el segundo para Patricia Velasco Cárdbaba, periodista de Alcobendas (Madrid), por su obra **“Allí donde la tierra tiene otro color”**;

el tercero para Francisco de Paz Tante, profesor de secundaria procedente de Albarreal de Tajo (Toledo), por su relato **“Tus besos de madrugada”**; y el cuarto

para Juan Fernández Ortiz, escritor aficionado de 56 años y proveniente de Cervelló (Barcelona), aunque él es originario de Villahermosa (Ciudad Real), por su escrito de carácter autobiográfico **“La Vendimia”**.

Posteriormente se produjo la entrega de premios del certamen de pintura y fotografía, tratándose en este caso de un concurso adquisición, lo que ha permitido que el Consejo Regulador haya atesorado una interesante pinacoteca de temática vitivinícola manchega, que incluso se ha expuesto fuera de sus instalaciones, y un archivo fotográfico importante, tanto por el número de fotografías como por la diversidad de las mismas.

En cuanto a la pintura, comentar que la Interprofesión de los Vinos de Calidad de La Mancha, asesorada por un jurado formado por críticos artísticos e incluso un recono-



BODEGA.- Rafael Rodríguez Ruiz



ZARZILLO.- Rafael Egido de la Torre

## PREMIOS VINO Y CULTURA

LUZ DE TARDE EN CIUDAD REAL.-  
María Concepción Lomas Lara



PAISAJE MANCHEGO.- José María Díaz Martínez



EN REPOSO.- Pascual Gimeno Montalar



cido pintor, compró finalmente 3 obras de las 26 escogidas por el citado jurado para formar parte de la XI Exposición Nacional de Pintura, que se inauguró una vez finalizada la entrega de premios en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan.

Las obras premiadas y, por lo tanto, adquiridas fueron **“En reposo”** de Pascual Gimeno Montalar de Masamagrell (Valencia); **“Luz de tarde en Ciudad Real”** de María Concepción Lomas Lara de Tomelloso (Ciudad Real); y **“Paisaje manchego”** de José María Díaz Martínez de Madrid.

En el caso de la fotografía, se presentaron unas 20 colecciones distintas (podían presentarse hasta 5 imágenes por autor), de las que, siguiendo las indicaciones del jurado, compuesto por dos fotógrafos y un crítico de arte, se adquirieron 9 obras de 6 colecciones distintas.

No obstante, la XII Exposición Nacional de Fotografía “Vinos de La Mancha” contó con 41 imágenes de La Mancha, sus viñas y sus vinos, pertenecientes a 16 de los

fotógrafos participantes, entre los que destacan los ganadores a los que se les adquirió alguna foto: José Ramón Luna de la Ossa (dos obras de la colección **“365 días”**) de Tarancón (Cuenca), Rafael Rodríguez Ruiz (**“La Bodega”** y **“La Ventica Vieja”**) de Alicante, Roberto Gómez Ruiz (**“En rojo”**) de Toledo, Rafael Egido de la Torre (**“Zarcillo”**) de Villanueva de Alcardete (Toledo), Don Jesús Madero García Mascaraque (**“Bodega-Cueva”**) de Herencia (Ciudad Real), y Antonio Real Sánchez (**“En el camino de Criptana”**) de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Lo que sí está claro, es que estos certámenes, que tal y como indicó el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, fueron una apuesta innovadora por parte de esta institución, hace ya 16 años, por vincular el Vino y la Cultura, son muy esperados por gran número de artistas, tanto por su prestigio como por su dotación económica, tal y como demuestran los datos de participación, y forman parte de la agenda cultural de nuestra región.

## PARTICIPANTES CONCURSO "VINOS DE LA MANCHA" DE FOTOGRAFÍA Y PINTURA

### EXPOSICIÓN DE FOTOGRAFÍA

- |    |   |     |   |
|----|---|-----|---|
| 1. | <b>Rafael Rodríguez Ruiz</b><br>La Bodega (adquirida)<br>La Ventica Vieja (adquirida) | 9.  | <b>Juan Félix Chacón Funes</b><br>S/T                     |
| 2. | <b>José Ramón Luna de la Ossa</b><br>365 días (dos obras adquiridas)                  | 10. | <b>Raquel Córdoba García</b><br>Paisaje de invierno       |
| 3. | <b>Rafael Egido de la Torre</b><br>Zarcillo (adquirida)                               | 11. | <b>Inma Delgado Carrión</b><br>Uvas                       |
| 4. | <b>Roberto Gómez Ruiz</b><br>En rojo (adquirida)                                      | 12. | <b>Dolores Vela Raboso</b><br>Vuelta a empezar            |
| 5. | <b>Jesús M. Madero García-Mascaraque</b><br>Bodega-Cueva (Adquirida)                  | 13. | <b>Manuel Muñoz García</b><br>S/T                         |
| 6. | <b>Antonio Real Sánchez</b><br>En el camino de Criptana (adquirida)                   | 14. | <b>Miguel José Casas Casas</b><br>Naturaleza de La Mancha |
| 7. | <b>Isabel González Vela</b><br>S/T  | 15. | <b>Luis Chacón de la Torre</b><br>Bodegas A-7             |
| 8. | <b>Antonina Rapado García</b><br>S/T  | 16. | <b>Diego Nogales Moreno</b><br>S/T                        |

### EXPOSICIÓN DE PINTURA

- |     |  |     |   |
|-----|--|-----|---|
| 1.  | <b>Pedro de Miguel García</b><br>Alacena<br>Naturaleza muerta con amarillo | 12. | <b>María Concepción Lomas Lara</b><br>Luz de tarde en Ciudad Real (*)           |
| 2.  | <b>Julián González Recio</b><br>Paisaje revivido 51<br>Paisaje revivido 53 | 13. | <b>Fermín García Sevilla</b><br>San Carlos del Valle                            |
| 3.  | <b>Antonio Utrera Quesada</b><br>Bodegón con molinillo                     | 14. | <b>Luis Ibáñez Segoviano</b><br>Después   |
| 4.  | <b>José Pedro Izquierdo Pérez</b><br>De lo intemporal                      | 15. | <b>Manuel Delgado López</b><br>Vendimia   |
| 5.  | <b>José María Díaz Martínez</b><br>Bodegón<br>Paisaje manchego (*)         | 16. | <b>Pepe Carretero</b><br>Las santas mujeres de La Mancha                        |
| 6.  | <b>Sergio Vidal Luna</b><br>Luz de tarde sobre la cepa                     | 17. | <b>Fernando Barrachina</b><br>Alrededor de un vino                              |
| 7.  | <b>Luisa María Gómez López</b><br>El vino de La Mancha a New Cork          | 18. | <b>Santiago Garci</b><br>Bodegón de la garnacha                                 |
| 8.  | <b>Cosme Ortega Martos</b><br>Ruidera plena                                | 19. | <b>Héctor Dols García</b><br>Color-luz de vid en otoño                          |
| 9.  | <b>Emilio Alejandro Pérez</b><br>Contrastes en La Mancha                   | 20. | <b>Mónica González Gutiérrez</b><br>Desde el origen                             |
| 10. | <b>Pascual Gimeno Montalar</b><br>En reposo (*)                            | 21. | <b>Diego Muñoz García</b><br>Paisaje manchego                                   |
| 11. | <b>Argelio Casado Rivas</b><br>Pascuala                                    | 22. | <b>Pedro Iglesias Azuar</b><br>Ciudad Real desde Alarcos<br>Panorámica manchega |



## Los *universitarios madrileños* analizaron la situación del vino de **Castilla-La Mancha**

Conseguir captar el interés por el vino en la gente joven es primordial para frenar la caída del consumo en España.

**E**l Vino de Castilla-La Mancha protagonizó las “Jornadas sobre el sector del vino: aspectos técnicos y de mercado”, que organizó la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la Universidad Politécnica de Madrid los pasados días 25, 26 y 27 de noviembre, en colaboración con la Facultad de Ciencias de la Información de la Universidad Complutense de Madrid.

A lo largo de la primera jornada se desarrolló un debate muy animado sobre múltiples aspectos de interés para la vitivinicultura, destacando ponencias como la del decano de la Facultad de Enología de Tarragona (Universidad Rovira i Virgili) sobre las “Nuevas tendencias en la elaboración de vinos”; “Los estudios universitarios de Viticultura y Enología. Riesgos

y retos de su adaptación en el proceso de Boleña”, presentados por el profesor Juan Gómez Benítez de la Universidad de Cádiz; o las Estrategias de comunicación en el mundo del vino sobre las que habló la profesora de la Facultad de Ciencias de la Información, María Teresa García Nieto, que además era una de las coordinadoras de las jornadas, junto con el profesor de enología de la E.U.I.T. Agrícola de la Universidad Politécnica, Manuel Losada Arias.

El día 26, el presidente de la Interprofesión del Consejo Regulador “La Mancha” participó en la mesa redonda sobre “La Cultura del Vino, un nuevo escenario a desarrollar”, moderada

**La importancia socioeconómica, cultural y medioambiental del vino en esta región es vital**

Las Jornadas finalizaron con la visita a las instalaciones de la Cooperativa Santa Catalina y una cata de sus vinos.



por el catedrático de la Facultad de Ciencias de la Información y antiguo decano de la misma, Francisco Javier Davara.

Dicha mesa también contó con la presencia del presidente del Consejo Regulador "Valdepeñas"; del periodista José Miguel Martínez Urtasun; del director del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey; del secretario general de la Fundación para la Investigación del Vino y Nutrición (FIVIN), Domingo Valiente; del vicepresidente de la Interprofesión de la D.O. La Mancha y presidente de Asaja en Castilla-La Mancha, Fernando Villena; del responsable del sector vitivinícola de COAG y vicepresidente del Comité Consultivo Vino de la UE, Alejandro García-Gasco; y el consejero técnico de la subdelegación de viticultura del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Miguel Briz.

El encargado de la clausura de las jornadas fue el director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo, que habló sobre el futuro del sector vitivinícola de Castilla-La Mancha, destacando las enormes posibilidades que tienen los vinos de esta región pese a la situación de crisis actual que afecta al consumo en general, ya que la calidad de los vinos castellanomanchegos actuales es altísima y la diversidad varietal inigualable. Por ello, es en la pro-



moción donde toca hacer ahora el mayor esfuerzo, tratando de rentabilizar al máximo los aspectos positivos de la nueva OCM que van en esta dirección.

Por último, comentar que los alumnos participantes en las jornadas pudieron conocer in situ la situación de una bodega manchega,

ya que el día 27 visitaron la Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real), en la que también tuvieron oportunidad de degustar los nuevos vinos de la cosecha 2009, gracias a una cata comentada ofrecida por el enólogo de la bodega, Manuel Arroyo Berlanga.



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

Los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" han tenido una destacada presencia en la decimoquinta edición de la Feria Regional de Tarancón, que se ha celebrado en el Pabellón Ferial de la citada localidad conculcense del 22 al 25 de octubre.

La inauguración de este evento corrió a cargo del consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro, quien posteriormente se acercó a visitar el stand de la Denominación de Origen "LA MANCHA", en el que estaba presente su gerente, Alfonso Alonso, que valoró positivamente la presencia en esta

El Consejo Regulador ofreció una cata comentada de sus vinos jóvenes y con crianza

feria de cara a potenciar el conocimiento de los vinos manchegos por parte del consumidor final.

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

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

Pero los vinos de calidad manchegos no sólo estuvieron presentes por medio del stand del Consejo Regulador, ya que su responsable de comunicación, Ángel Ortega, impartió una cata comentada de distintos vinos tipos de vino acogidos a la D.O. La Mancha, destacando la presencia de 4 vinos de la añada 2009, cuyo potencial aromático y frescor deleitó los paladares del numeroso público asistente.



Gregorio Martín-Zarco y la de la Coop. Ntra. Sra. de Peñarroya estuvieron entre los Populares 2008.

## Premios "Populares" de la revista **de Pasos**

La revista Pasos ha reconocido, con uno de sus premios, al presidente del Consejo Regular de la D.O. 'La Mancha'.

**E**l pasado día 7 de noviembre la revista Pasos de Tomelloso celebró la tradicional gala de entrega de sus premios "Populares" en el auditorio Antonio López de la citada localidad ciudadrealeña. Entre los galardonados estuvo Gregorio Martín-Zarco, actual presidente de la Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real) y del Consejo Regular "La Mancha", al que se le reconoció con un Título de Honor por su incesante trabajo a favor del sector vitivinícola regional y del cooperativismo

a lo largo de su trayectoria profesional, ya que también ostentó la presidencia de UCAMAN durante los años noventa.

El buen hacer de la Cooperativa Ntra. Sra. De Peñarroya de Argamasilla de Alba (Ciudad Real) también reconocido por el jurado de la revista Pasos, cuyo director es el periodista Pablo Ortiz Perona, que en su presentación felicitó a todos los ganadores de unos premios dirigidos a personas, instituciones o colectivos destacados por su actividad y actuación durante el año.



Los responsables de esta cooperativa son unos firmes defensores de la unión entre Vino y Cultura.

## VIII Certamen Cultural Virgen de las Viñas



La Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real) entregó el pasado día 26 de noviembre los premios de su VIII Certamen Cultural, celebrado en el Hotel Palace de Madrid.

El certamen estaba dotado con un presupuesto de 145.300 euros entre pintura y periodismo, lo que lo convierte en uno de los más importantes de todos los que se desarrollan en nuestro país, algo que es posible gracias al esfuerzo de la cooperativa y a la colaboración de entidades como Caja Rural de Ciudad Real, Caja Castilla la Mancha y Caja Madrid.

En esta octava edición del certamen ha habido 27 premios fondo de adquisición, tres premios principales y un premio local para artistas de Tomelloso, que recayó en Félix Huertas Blanco. En cuanto a los premios principales, el primero fue para Eduardo Millán Sañudo, por su obra 'Bodegón con uvas rojas'; el segundo galardón recayó en Vicente Pelejero, autor de 'Sempre estará jota' y el tercer premio fue para Raúl Valero Barrios por su obra 'Osopatagónico 3'.

En cuanto al premio de Periodismo, dotado con 8.500 euros, destacar que recayó en Antonio García Barbeito, por su artículo 'Mancha de luz' publicado por ABC de Sevilla el pasado 20 de agosto.

El acto contó con la asistencia de numerosas personalidades, destacando la presencia de del presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda; el consejero de presidencia,



José Valverde Serrano; y la consejera de Cultura, María Soledad Herrero; mientras que el artista invitado fue Luis Feito, pintor y artista gráfico reconocido como una de las figuras claves en el arte español contemporáneo.

Barreda, comentó que pese al momento delicado por el que atraviesa el sector es "un gran acierto impulsar este certamen cultural y vincular la actividad de la agricultura, la vid, el vino y el aceite, con la poesía, con la pintura, con la literatura, porque está en nuestra esencia, en nuestra raíz".

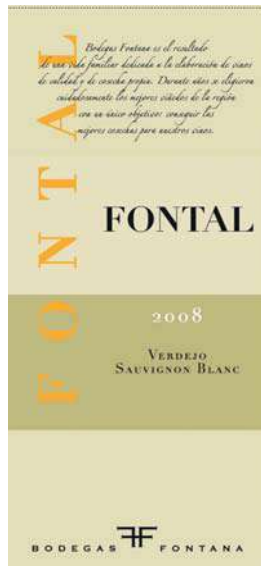
Por su parte, el presidente de la Cooperativa, Rafael Torres Ugena, agradeció al presidente su asistencia y se congratuló por el éxito que

ha alcanzado el certamen a lo largo de su corta existencia, felicitando a los ganadores y agradeciendo enormemente el papel de las empresas que patrocinan las obras premiadas.

Durante su intervención, Barreda transmitió su felicitación a todos los galardonados y elogió el papel "de esta gran Cooperativa por lo que hace y por cómo lo hace", así como la labor de las "muchas empresas que patrocinan y colaboran para este certamen y para el museo del vino", lo que "demuestra que esta Cooperativa está imbricada en el tejido social de Tomelloso y que tiene mucha importancia económica y social, de la que dependen muchas familias y agricultores".

## Finca Antigua apuesta por la seguridad alimentaria

La bodega Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca) ha obtenido recientemente el certificado ISO 22000 por el que se reconoce la implantación y el desarrollo de un sistema de gestión de seguridad alimentaria en la bodega. Se trata de un sistema que se aplica a toda la cadena de producción y cuyo ámbito cubre desde el cultivo de la viña hasta la comercialización, pasando por el proceso de crianza del vino y el embotellado.



## Un vino de **La Mancha** entre la carta de la clase '**Business Plus**' de Iberia

En la pasada renovación de la compañía Iberia de su carta de vinos para los clientes de "Business Plus", su clase de negocios para vuelos intercontinentales, ha conseguido entrar recientemente el vino blanco **Fontal Sauvignon Blanc-Verdejo 2008** de Bodegas Fontana de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), que el pasado verano obtuvo la medalla de oro en el Concurso a la Calidad de Vinos con Denominación de Origen "La Mancha".

## Fe de **errores**

En el número 67 de la revista Consejo Abierto, concretamente en la página 18, existe un error en la dirección del vino Señorío de Marcelem, de Joaquín Cavelo Muñoz. Los datos correctos son, C/ Agua, nº 10, 16600 San Clemente-Cuenca. El teléfono de la bodega es 969 302396, su número de fax es 969 301225 y el correo electrónico: venven2@hotmail.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.





## Foro Económico Horizonte XXII

El pasado día 15 de octubre la Fundación Horizonte XXII inauguró su FORO ECONÓMICO con el ciclo “Reflexiones en tiempos de incertidumbre”, que incluye cinco conferencias que se impartirán hasta el próximo mes de mayo en diferentes ubicaciones.

La primera conferencia, que llevó por título “Salud y Patologías Organizativas” fue ofrecida por el profesor

Javier Fernández Aguado y tuvo como marco una bodega próxima a Ciudad Real.

El evento contó con la presencia de numerosos empresarios de la región, a los que Fernández explicó cuáles eran los males más habituales de las organizaciones y empresas en la actualidad, en la que la crisis económica hace que el trabajo y la ilusión sean más necesarios que nunca.

## Reunión con el IPEX

El pasado mes de octubre, una delegación del Instituto de Promoción Exterior (IPEX), encabezada por Quintín Villamayor y Marisa Flores, ésta última delegada del IPEX en Hong Kong acudió a la sede de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha para tratar las opciones de cara a una futura promoción en el sudeste asiático, ya que este mercado está considerado como uno de los de mayor crecimiento potencial en el consumo de vinos.



## Visitas de la Casa de Castilla-La Mancha en La Coruña y de la Asociación de Mujeres de la Solana

Diversas asociaciones y grupos han visitado la sede del Consejo Regulador "La Mancha" en los últimos meses, destacando la presencia de los miembros de la Casa Regional de Castilla-La Mancha en La Coruña, que además de la sede del Consejo, también visitaron diversas bodegas acogidas a la Zona de Producción.

Por otro lado, desde La Solana (Ciudad Real), tanto desde su asociación de mujeres, como desde la Universidad

Popular, realizaron sendas visitas al Consejo Regulador, completando una jornada turística que también incluía los molinos y el centro histórico de Alcázar de San Juan.



## Tómbola de Cáritas

La tradicional tómbola que Cáritas organiza en Albacete coincidiendo con las ferias de esta localidad durante los primeros días del mes de septiembre contó este año con la colaboración de la Denominación de Origen "La Mancha", que ofreció varios lotes de cajas de vino de diferentes marcas para que se repartiesen a los participantes de la tómbola que ganasen su "peso en vino" uno de los principales reclamos de la citada actividad.



# Los **Vinos Manchegos** se adhieren a la campaña de consumo responsable **"Wine in moderation"**



Los presidentes de las Denominaciones de Origen de 'La Mancha' y 'Valdepeñas' acompañaron al consejero de Agricultura en la firma del convenio.

**E**l pasado día 15 de diciembre de 2009 tuvo lugar la firma de un convenio entre la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural y la Fundación Privada para la Investigación del vino y Nutrición (FIVIN), con el fin de promover y fomentar el consumo moderado de vino a través de diferentes actividades. Con este sencillo acto, el sector del vino castellano-manchego se compromete a asumir la parte que le corresponde de responsabilidad social hacia los consumidores y la sociedad, mediante el refuerzo y la intensificación de la promoción de la publicidad responsable del Vino y

## Se debe concienciar a la sociedad sobre la importancia del vino dentro de nuestra alimentación y nuestra cultura

moldeando la comunicación comercial para sus productos de forma que no fomente el consumo dañino.

Al igual que el resto de Denominaciones de Origen de la región, la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha se adhirió al convenio, por lo que su presidente, Gregorio Martín-Zarco acudió a la firma celebrada en la sede de la Consejería en Toledo, un acto en el que tam-

bién estuvieron presentes el secretario general de FIVIN, Domingo Valiente; y el presidente del Consejo Regulador de Valdepeñas, Fernando Prieto.

Por su parte, el consejero de Agricultura y Desarrollo Rural comentó que "junto a FIVIN, unimos nuestras fuerzas, prestigio y capacidad de influencia para avanzar en el incremento del consumo moderado del vino en nuestra Región". Martínez Arroyo añadió también que "con la firma de este convenio queremos concienciar a la sociedad sobre la importancia del vino dentro de nuestra alimentación y de nuestra cultura, promocionando su consumo moderado y los beneficios que aporta a la salud".



*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.