

consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 69 abril 2010

Alimentaria 2010

Numerosas bodegas
acudieron a la Feria de
Alimentación y Bebidas de Barcelona

Nuevos vinos blancos

Las bodegas manchegas
innovan en la elaboración.



Objetivo USA

La D.O. 'La Mancha' continúa
su campaña de promoción
de vinos en Estados Unidos.

AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhäsivas



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@guartlamancha.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:

Rafael Rodríguez Ruíz

Diseño portada:

Contigo Comunicación S.L.L.



Editorial	4
Presentación vinos D.O. en EEUU	5 - 9
Prodexpo	10 - 11
Cata de vinos Alcázar de San Juan	12 - 13
Novedades vinos blancos	14 - 16
'La Brújula' en la D.O. La Mancha	17 - 19
Novedades nuestras bodegas	20 - 21
Alimentaria	22 - 23
Segundo premio: Relato Certámen Literario	24 - 29
Colaboración UCLM	30 - 33
Colaboración	34 - 35
Noticias	36
Agroseguro	37
Noticias	38 - 42





El Origen del Vino

Editorial

Beber vino: un placer

Son muchas las veces que desde estas líneas nos hemos lamentado por la situación económica del sector vitivinícola español y, particularmente, de La Mancha. También nos hemos quejado del descenso del consumo y de que nuestro país, el tercer productor mundial, esté en cifras de ingesta por habitante incluso inferiores a las de países no productores del norte de Europa.

Pero, como en todo, hay que tratar de ver la botella medio llena; nunca mejor dicho. Las bodegas y viticultores deben tratar de sobreponerse a una situación crítica en lo económico y saber que hay luz al final del túnel, porque también es cierto que el vino es un producto cada vez más valorado y consumido por las capas sociales más altas, que son las que normalmente establecen referencias de consumo que luego se irán extendiendo por el conjunto de la sociedad.

Es una pena que el vino haya tenido que dejar de ser, al menos en parte, una bebida popular, como lo había sido siempre en la tradición mediterránea y, en gran medida, haya pasado a ser percibido como una bebida elitista y no necesariamente asociada a la gastronomía, para que un nuevo sector de la población muestre un renovado interés por él.

Esto puede o no gustarnos como productores, pero si analizamos el descenso continuado del vino de mesa y el aumento de los vinos de calidad o con denominación de origen, no se puede negar que existe una tendencia en ese sentido.

Es curioso, muy curioso, que la imagen positiva del vino nos tenga que llegar desde el mundo anglosajón cuando hay quien desde la tradición mediterránea se aleja de él. Bien es cierto que no todos, porque en Francia siempre lo han considerado una prioridad y han hecho del vino una bandera de su país, gracias a lo cual han conseguido que sus variedades de uva sean ahora universales. De hecho, sin su influencia es muy probable que el vino no viviese el esplendor que vive en países como Estados Unidos, Canadá o Australia y que, probablemente, también experimentará en el sudeste asiático dentro de pocos años, ya que no en vano hay que recordar que China importa ya más vino de Burdeos que Estados Unidos.



Pero, en definitiva, es importante ser conscientes que incluso en tiempos duros, como los que ahora vive el sector, la Cultura del Vino tiene una progresión imparable y, hoy por hoy, rara es la película norteamericana en la que los protagonistas (**los buenos**) no aparecen bebiendo una copa de vino en varias escenas. Incluso es frecuente que se utilice al vino en las tramas de libros que se convierte en **best seller**. Es una evidencia que el vino ha ganado protagonismo en las tertulias de sobremesa y, aunque algunos podemos considerar que se habla más de vino de lo que se bebe en realidad, esto hace que podamos ver el futuro con cierto optimismo.

En definitiva, es probable que a más de una generación de españoles, que desgraciadamente han olvidado o menospreciado cómo bebían el vino sus padres, siendo éste un elemento más de su dieta, que rara vez faltaba en la mesa, probablemente tendrán que incorporarse en la Cultura del Vino a través de sus hijos, que se iniciarán en este saludable hábito gracias a haber participado en catas comentadas, a practicar el turismo enológico o, simplemente, porque lo han visto en alguna serie de televisión.



Las bodegas manchegas apuestan por conquistar el mercado americano, actualmente en expansión.

El Consejo Regulador, presente en las ferias vitivinícolas de Boston, Washington y Nueva York

La **D.O. 'La Mancha'** desarrolla una importante **campaña** **promocional** en **Estados Unidos**

La Denominación de Origen 'La Mancha' pone en valor el vino que se produce bajo su sello de calidad en un país donde el consumo crece año tras año.

Como ya hiciese el pasado año, la Denominación de Origen 'La Mancha' acudió entre el 23 y el 24 de enero a la Boston Wine Expo, una de las citas vinícolas más importantes de toda las que se celebran en la Costa Este de Estados Unidos, ya que en ella se congregaron cerca de 500 bodegas de todo el mundo y en la pasada edición fue visitada por más de 15.000 personas, entre profesionales y aficionados al vino.

Posteriormente, el Consejo Regulador, acompañado por una serie de bodegas también acudió a otras ferias vitivinícolas de relevancia, como las Washington y Nueva

York, en las que los vinos manchegos tuvieron una nueva oportunidad para ser más conocidos en un país en el que el consumo no deja de crecer año tras año.

En definitiva, se trata de llevar a cabo actuaciones complementarias a la ambiciosa campaña promocional que la D.O. La Mancha está realizando en la revista Wine Spectator, con un desembolso que ronda los 550.000 dólares (unos 400.000 euros), lo cual ha sido posible gracias al esfuerzo realizado por las bodegas y viticultores de la D.O. La Mancha, que para esta acción han contado con el apoyo de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, con

Estados Unidos es ya el tercer mercado exterior más importante para los vinos embotellados de la D.O. 'La Mancha', con 2.247.456 botellas en 2009, un 76% más que en el año 2008

la que la Interprofesión firmó un convenio de colaboración dirigido a promocionar los vinos de calidad manchegos en Estados Unidos y Rusia.

Si bien la actividad promocional de los vinos manchegos a lo largo del año 2009 ya fue intensa, para la presente campaña se ha pretendido tener una presencia mucho mayor, motivo por el que se eligió la revista Wine Spectator, la publicación especializada en vinos con más difusión de todo el mundo, ya que su tirada es de unos 300.000 ejemplares al mes y, además, es la principal referencia de todo cuanto acontece en el mundo, especialmente en Estados Unidos.

Desde el mes de enero y hasta el próximo mes de noviembre, el Consejo Regulador realizará un total de 8 inserciones de una página y una de doble página, que se complementarán con un publirreportaje sobre la Zona de Producción 'La Mancha' y sus bodegas realizado por la propia revista, con una extensión de 8 páginas.

No está demás recordar en este sentido que Estados Unidos es ya el tercer mercado exterior más importante para los vinos embotellados de la D.O. La Mancha (2.247.456 botellas en 2009, lo que supone un crecimiento del 76 % con respecto a 2008), siendo superado únicamente por Gran Bretaña y Alemania. Pese a todo, hay que ser conscientes de que todavía queda mucho camino por hacer para mejorar las exportaciones al gigante americano, un país que recibe bien los productos de nuestro país, pero que por sus grandes dimensiones y por su diversidad, es difícil que las actividades promocionales traspasen el ámbito de influencia del Estado concreto en el que se realiza la acción. Por ello, incrementar la presencia de las bodegas manchegas es una necesidad acuciante, ya que mercado potencial hay, pero llegar a él no es tarea fácil.



Estados Unidos es uno de los países del mundo con mayor incremento de consumo de vino, un producto que está de moda entre la importante clase media de las grandes urbes norteamericanas.



DETALLES DE LA PRESENCIA DE LA D.O. 'LA MANCHA' EN BOSTON

En cuanto a la Feria de Boston en sí, comentar que el Consejo Regulador acudió dentro del stand del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX), pero reservando un espacio propio y diferenciado para 9 bodegas acogidas a la D.O. La Mancha.

De hecho, en el caso de Massachussets, hay que destacar, que pese a ser un estado pequeño, el área metropolitana de Boston está muy poblada, siendo la cuarta con mayor consumo del país, por detrás sólo de Nueva York, Los Ángeles y Chicago. Massachussets es, además, el estado que mayor consumo per cápita tiene del país, con 18,6 litros por habitante y año.

BODEGAS MANCHEGAS PARTICIPANTES EN LA FERIA DE BOSTON CON LA D.O.

1. Bodegas La Remediadora de La Roda (Albacte)
2. Bodegas Yuntero (Coop. Jesús del Perdón) de Manzanares (Ciudad Real).
3. Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).
4. SAT COLOMAN de Pedro Muñoz (Ciudad Real).
5. Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).
6. Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).
7. Bodegas Parra Jiménez de Las Mesas (Cuenca)
8. Coop. San Isidro Labrador de las Pedroñeras (Cuenca).
9. Ntra. Sra. de la Piedad, S.Coop. de C.L.M de Quintanar de la Orden (Toledo).

No obstante, con el IPEX acudieron otras tres bodegas acogidas a la D.O. La Mancha (Vinícola de Villarrobledo, S.C.L., Bodegas Castillo de Consuegra y Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso)



DETALLES DE LA PRESENCIA DE LA D.O. 'LA MANCHA' EN WASHINGTON



La Feria de Washington se celebró del 11 al 14 de febrero y el Consejo Regulador también acudió acompañado por 9 bodegas, que tuvieron oportunidad de mostrar sus vinos a las casi 8.000 personas que acudieron a la "Washington D.C. International", un evento que celebró su decimoprimer edición y en el que se presentaron más de 600

vinos diferentes de todo el mundo. De hecho, se le considera el evento vitivinícola más importante del Medio Este de los Estados Unidos.

Las bodegas manchegas asistentes fueron: Bodegas La Remediadora de La Roda (Albacete), Coop. La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete), Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares

(Ciudad Real), Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real), Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), Bodegas Parra Jiménez de Las Mesas (Cuenca), Coop. San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca), Bodegas Entremontes de Quintanar de la Orden (Toledo) y Finca la Venta de Don Quijote de El Toboso (Toledo).

LA D.O. 'LA MANCHA' EN LA NEW YORK WINE EXPO

La New York Wine Expo, que se celebró en el Centro de Convenciones Jacob K. Javits de la ciudad más poblada de los Estados Unidos entre los pasados días 26 y 28 de febrero, fue incluso mejor para la D.O. La Mancha que los anteriores eventos, tal y como comentó su responsable de exportación, Lorenzo Serrano, para quien la aceptación de los vinos manchegos fue extraordinaria por parte del público neoyorquino, que acudió masivamente al evento pese a las inclemencias meteorológicas, que hicieron coincidir esta Feria con una impresionante nevada.

Especialmente reseñable fue la cata de vinos de la D.O. La Mancha titulada "Old World, New Wines: DO La Mancha" (Viejo Mundo, Nuevos Vinos: D.O. La Mancha), que tuvo lugar en la primera jornada y que estuvo dirigida por el popular sumiller Charlie Arturaola.

En ella se degustaron los vinos De Matías VQ Verdejo 2009 de Finca La Venta de Don Quijote, S.L. de El Toboso (Toledo), La Villa Real Moscatel 2009 de Bodegas La Remediadora de La Roda (Albacete), Tomillar Chardonnay 2009 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), Casa Antonete Tempranillo 2008 de Coop. La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete), Entremontes Crianza 2005 de Bodegas Entremontes de Quintanar de la Orden (Toledo), Señorío de Gadianeja Gran Reserva 1995 de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real), Manuel de la Osa Tempranillo-Syrah-Cabernet-Merlot-Graciano 2004 de Bodegas Parra Jiménez de Las Mesas (Cuenca), Pedroheras Reserva Tempranillo 2004 de la Coop. San Isidro de las Pedroñeras (Cuenca) y Los Galanes Cencibel-Syrah 2008 de Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real).

Durante la jornada del sábado fueron muchísimas las personas que se acercaron a degustar los vinos de las bodegas manchegas presentes, tanto en el espa-



cio del Consejo Regulador "La Mancha" como las que habían acudido con el Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX).

El último día estuvo dedicado en exclusiva a profesionales, lo cual resultó especialmente interesante para las bodegas participantes, muchas de las cuales tuvieron la oportunidad de abrir nuevos canales de comercialización de sus vinos en Estados Unidos, un mercado que ya es el tercero más importante para la D.O. La Mancha tras Alemania y Gran Bretaña, pero que todas las previsiones indican que crecerá mucho más en el futuro, motivo por el que el Consejo Regulador ha decidido intensificar su campaña promocional en el citado país.



En definitiva, se trató de una nueva oportunidad para que el consumidor norteamericano vaya conociendo mejor los vinos de calidad manchegos, lo que a buen seguro mejorará su comercialización, ya que su calidad no defraudará a nadie y su precio medio será muy atractivo, lo que es especialmente interesante en tiempos de dificultad económica como los que ahora estamos viviendo.



La D.O. 'La Mancha' ha sabido aprovechar su presencia en Prodexpo, que se celebró del 8 al 12 de febrero en Moscú.

Prodexpo es la mayor feria alimentaria de Rusia y de toda Europa del Este

Excelente* acogida de los vinos manchegos en *Prodexpo

Moscú acogió, del 8 al 12 de febrero, Prodexpo, la feria alimentaria más importante de todas las que se celebran en Europa del Este

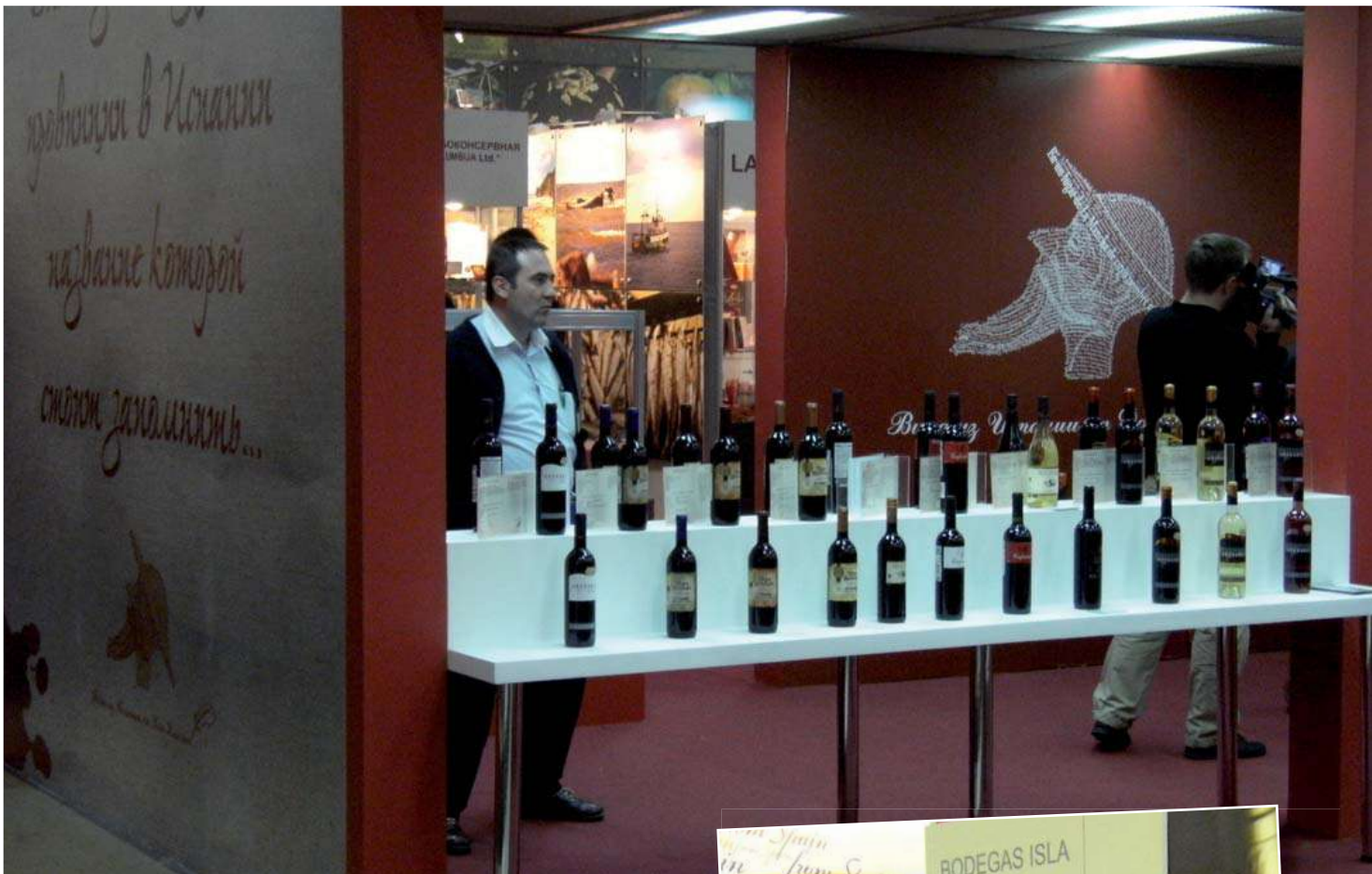
El gran potencial de crecimiento del mercado ruso convierte a este país en uno de los más interesantes para la Denominación de Origen "La Mancha", motivo por el cual la Interprofesión decidió asistir a Prodexpo, la mayor feria alimentaria, no sólo de Rusia, sino de toda Europa del Este, que tuvo lugar en Moscú entre los días 8 y 12 de febrero.

El Consejo Regulador acudió acompañando a varias bodegas manchegas, como Bodegas Isla de Villarta de San Juan (Ciudad Real), Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo (Albacete), Vinos y Bodegas, S.A. de Socuéllamos (Ciudad Real), Pago La Jaraba de El Provencio (Cuenca) y Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real).

El balance de los bodegueros fue muy positivo este año, a diferencia de los que sucedía en 2009, cuando la intensa crisis económica de Rusia redujo drásticamente el interés por el vino por parte de los importadores, ya que el mercado se contrajo sustancialmente.

Por suerte, todo augura a un incremento sustancial del consumo del vino en todo el Este de Europa en los próximos años y las bodegas manchegas, debido a la extraordinaria relación calidad-precio de sus vinos, pueden y deben estar a la cabeza de las exportaciones, no sólo de nuestro país, sino de toda Europa.

Por ello Prodexpo ha supuesto una excelente oportunidad para tratar de incrementar



las ventas y también para conseguir que éstas incrementen su valor y no sólo su volumen, ya que Rusia ha sido un comprador muy importante de vino procedente de España, aunque habitualmente se había interesado fundamentalmente por los vinos de mesa a granel, una tendencia que cambia, aunque lentamente.

Hay que tener en cuenta que cada vez hay un número mayor de rusos con alto poder adquisitivo e interesados por los vinos de calidad o con denominación de origen, algo que deja en muy buena posición de partida a las bodegas manchegas, capaces de producir vinos de una enorme calidad a un precio muy competitivo.

Comentar también que el Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha' acudió dentro del stand del Instituto de Promoción de Castilla-La Mancha (IPEX) y que en la Feria también estuvo presente con un stand la Fundación Castilla-La Mancha, Tierra de Viñedos continuando con su campaña promocional de los "Vinos de la España de Don Quijote".

Rusia cuenta con un importante número de personas con un alto nivel adquisitivo que, además, están interesados en el mundo del vino -arriba-. El representante de Bodegas Isla -a la derecha de estas líneas-.





Alcázar de San Juan acogió una multitudinaria cata, con una organización magnífica, lo que es motivo de orgullo para el sector del vino.

Más de 1.000 personas participaron en este certamen que se celebró en Alcázar de San Juan

Éxito de los vinos **con D.O. 'La Mancha'** en el II Concurso de Vinos **de la Tierra del Quijote**

El pasado día 27 de febrero tuvo el II Concurso de Vinos de la Tierra del Quijote, que contó con la participación de un jurado popular de 1.000 personas, encargados de escoger entre un total de 189 vinos participantes los mejores, según su criterio, en las distintas categorías de blancos, rosados, tintos jóvenes sin barrica de las cosechas 2008 y 2009; tintos con barrica de las cosechas 2007, 2008 y 2009; y tintos con crianza en barrica de cosechas anteriores a 2007.

Se trata de una exitosa iniciativa impulsada por la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, que ya el año pasado consiguió reunir 200 catadores para el primer concurso de vinos vinculado a la Feria de los Sabores de la Tierra del Quijote, que también se organiza en esta localidad ciudadrealeña en los primeros días del mes de mayo, y que supone un encuentro cultural y gastronómico en el que se relacionan dos de los valores más importantes de Castilla-La Mancha: la cultura del Quijote y los alimentos manchegos (vinos, quesos, miel, azafrán, ...), para los que la Feria es un escaparate idóneo.

Organizado por la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan

sada por la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, que ya el año pasado consiguió reunir 200 catadores para el primer concurso de vinos vinculado a la Feria de los Sabores de la Tierra del Quijote, que también se organiza en esta localidad ciudadrealeña en los primeros días del mes de mayo, y que supone un encuentro cultural y gastronómico

co en el que se relacionan dos de los valores más importantes de Castilla-La Mancha: la cultura del Quijote y los alimentos manchegos (vinos, quesos, miel, azafrán, ...), para los que la Feria es un escaparate idóneo.

Volviendo al concurso en sí, comentar que en la edición de este año se ha conseguido congregarse a 1.000 catadores distintos, cada uno de los cuales valoró 8 vinos distintos, lo que casi con total seguridad convierte a este evento en el concurso con el jurado más numeroso de toda España.

Además, aproximadamente la mitad de

CATA DE VINOS ALCÁZAR DE SAN JUAN

los catadores, unos 500, eran profesionales vinculados al vino de alguna manera (asociaciones de catadores de diferentes lugares de España, bodegueros, hosteleros, enólogos, prensa especializada, ...), mientras que el resto eran aficionados, ya que lo que se pretendía era que los vinos elegidos fuesen los preferidos, no sólo para un jurado profesional, sino para los consumidores finales.

Reseñar también que los resultados han sido altamente positivos para los vinos con Denominación de Origen "La Mancha", que han conseguido alzarse con el primer premio en la categoría de tintos jóvenes y tintos con crianza anteriores a 2007, con las marcas Laminio Tempranillo 2009 y Yugo Reserva 2003, de Bodegas César José Velasco de Villarrobledo y la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos, respectivamente.

También resultaron premiados los vinos Tomillar rosado 2009 (2º) de la Coop. Virgen de las Viñas (Tomelloso), Los Galanes tinto Tempranillo 2009 (2º) de la Coop. Santa Catalina de La Solana, Castillo de la Muela tinto Tempranillo 2009 (3º) de la Coop. Ntra. Sra. de la Muela (Corral de Almaguer), Vihucas Tinto barrica 2008 (2º) de Bodegas Vihucas (Villacañas) y Yema Serena Selección Limitada 2006 (3º) de Bodegas La Tercia (Alcázar de San Juan).

Por último, comentar que el acto contó



con la presencia del alcalde de Alcázar de San Juan y presidente de la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), José Fernando Sánchez Bódalo, y del Consejero de Agricultura de la Junta de

Comunidades de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro, ya que no en vano se trata de un concurso que está reconocido oficialmente por la Junta de Comunidades.



El acto tuvo un carácter lúdico, pero el desarrollo de la cata fue enormemente disciplinado y la organización impecable, pese al alto número de catadores.



La diversidad de los vinos blancos de La Mancha es una de las más amplias del mundo.

Moscatel dulce, un crianza de Airén, Viognier y Gewürztraminer

Vinos blancos *diferentes*



La diversidad de los vinos blancos manchegos es hoy por hoy tan importante como la de los vinos tintos.

No sólo se han mejorado notablemente en la elaboración del Airén, obteniendo vinos con una sorprendente capacidad aromática, desconocida hace pocos años, sino que se han introducido muchas nuevas variedades, que a su vez se han elaborado de distintas formas, aunque siempre teniendo a la calidad como punto de referencia.

Un ejemplo de ello es el Moscatel de Finca Antigua en Los Hinojosos (Cuenca), una bodega que tras ver el excelente resultado de otras variedades blancas en su viñedo, decidió probar con una de las reinas en esta

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



Lauren Rosillo es el director técnico de Finca Antigua.



Los responsables de Bodegas El Vínculo.

categoría, el moscatel, para elaborar un vino de postre. Esa fue la idea inicial y, a partir de ella buscaron un clon antiguo de moscatel

morisco donde recuperaron las yemas. Tras varios años de pruebas para establecer el mejor método de deshidratación de las uvas

para elaborar este vino dulce de la forma más natural posible, es decir, sin ningún tipo de aditivo, decidieron utilizar la técnica del asoleo, ya que era la que mejores resultados les había proporcionado.

Según el director técnico del grupo Martínez Bufanda, Laurén Rosillo, el "Finca Antigua Moscatel Naturalmente Dulce, es un vino cargado de aromas, a frutas de hueso como el melocotón y el albaricoque, flores blancas como el jazmín y el hinojo y especias como el anís y la nuez moscada; que en boca muestra su perfecto equilibrio entre el dulce del azúcar y los ácidos naturales de la uva". Para este enólogo sus principales características diferenciales radican en la altitud de la finca y las condiciones edafo-climáticas de la misma, lo que le aporta al vino notables diferencias con respecto a otros dulces, pero si hay que destacar una, sería la frescura que compensa de una manera sobresaliente la cantidad de azúcar residual del vino.

Rosillo insiste en que la Moscatel, como el resto de uvas blancas está muy condicionada de la climatología, es decir, que en los años de veranos frescos, tales como 2006, 2007 y 2008, los resultados en La Mancha son fantásticos, mientras que en años secos y calurosos como el 2009, hay que buscar los mejores resultados en las zonas más altas como es su caso.

El director técnico de Finca antigua también se ha mostrado satisfecho con la

NOVEDADES VINOS BLANCOS

aceptación del público hacia un vino que en su primera añada, la de 2008, tuvo vendida su producción en tan sólo 9 meses. Además, hay que destacar la obtención de una medalla de plata en el concurso más prestigioso y exclusivo del mundo "Muscats du Monde", la primera vez que participábamos.

En cuanto al maridaje, aunque en un principio era un vino orientado a ser tomado con postres, posteriormente han podido comprobar que muchos restaurantes de alto nivel, han decidido elaborar tapas a base de foie, mi-cuit y quesos para este vino, con excelente acogida por parte del público.

Por otro lado, Eva María Fernández Rivera, de Bodegas El Vínculo en Campo de Criptana (Ciudad Real), nos presenta su vino "Alejairén", una marca que une el nombre de su padre, Alejandro Fernández, con el de la uva más abundante en España, el Airén.

Se trata de una apuesta arriesgada, ya que esta bodega ha sacado el primer blanco con crianza de la Denominación de Origen "La Mancha", aunque la idea de elaborar un blanco con una uva autóctona de la región siempre había rondado en la cabeza de estos bodegueros procedentes de Valladolid.

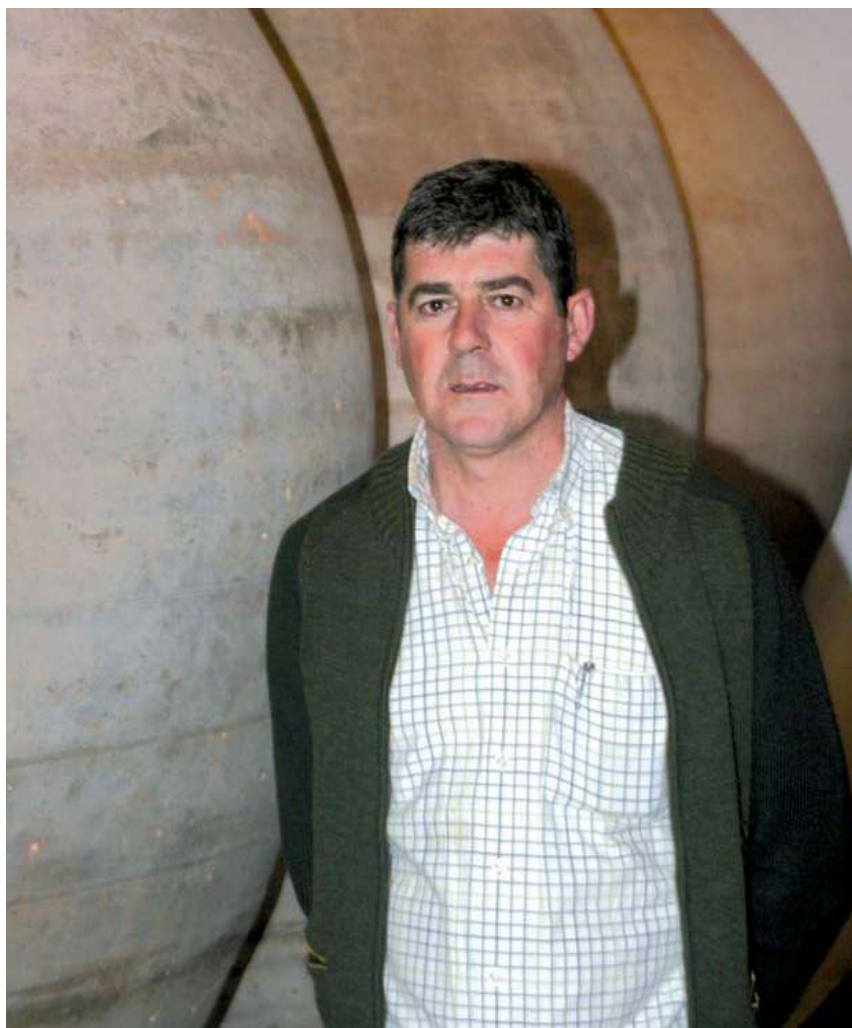
Según confiesa Eva María, "la verdad es que nos ha costado encontrar lo que buscábamos. Respecto a la variedad la uva, el terreno y la maduración adecuada hasta la cosecha del 2007 no lo hemos encontrado, ya que queríamos hacer algo diferente a lo que normalmente se hace y para ello elegimos una variedad a la que no se le ha dado el trato adecuado y hacer una elaboración distinta.

Desde mi punto de vista hemos conseguido hacer un gran vino para envejecer para tomarlo a partir del tercer año, es un vino blanco con estructura, con cuerpo y a la vez es muy elegante y guarda toda la fruta tanto en nariz como en fruta".

Además, la responsable de la bodega remarca que la aceptación del público ha sido maravillosa y prácticamente está agotado, por lo que ya están esperando con ilusión que llegue la siguiente cosecha.

En cuanto al maridaje, la enóloga nos recomienda casar este blanco de crianza con pescados o aves estofadas, insistiendo en que los vinos blancos de la Mancha pueden tener mucho futuro, siempre y cuando se hagan bien las cosas, se cuide la materia prima y se mime un poco la elaboración.

Por último, destacar el caso de un



La bodega de Cesar José Velasco Almodóvar posee una de las pocas naves de tinajas de barro que quedan.

bodeguero manchego de toda la vida. Tanto él constituye la tercera generación de una empresa familiar que sigue elaborando vinos en tinajas de barro. Se trata de César José Velasco Almodóvar, responsable de una bodega que lleva su nombre y que se ha atrevido a elaborar un Viognier y un Gewürztraminer de la añada 2009 con la marca Laminio.

César nos comenta que la adaptación de estas uvas al terreno le ha resultado algo difícil, pero que se siente satisfecho con el resultado.

En ambos casos hay que tratar de reducir la insolación, ya que un golpe de calor, como los que son habituales en el agosto manchego pueden hacer que las uvas se pasifiquen, lo que daría al vino un toque de aromas maduros que no era su objetivo, ya que César José Velasco pretendía elaborar vinos frescos y con unos aromas peculiares, con mucha fruta tropical y una intensidad no inferior a la que tienen estos vinos cuando

se cultivan en el norte de Europa, aunque sí algo diferentes por el aporte extra de nuestro sol y nuestra tierra.

Para conseguir el vino que quería también ha sido extraordinariamente exhaustivo a la hora de recolectar las uvas, realizando una vendimia nocturna y controlando la producción, que ha sido inferior a los 3 kilos por cepa en la Gewürztraminer y a 4 en la Viognier.

Ambos vinos han sido elaborados sin pasar por barrica, algo de lo que no es muy partidario este enólogo, y en cuanto a su sabor, el Viognier es algo más untuoso, mientras que en la Gewürztraminer hay más toques de frutas exóticas.

Velasco se siente está contento por la buena aceptación de estos vinos, ya que aunque mucha gente los demanda en principio por curiosidad, tras probarlo lo acaban haciendo porque realmente han disfrutado con ellos.



Imagen de la tertulia de 'La Brújula de la Economía'.

Numeroso público acudió a ver la emisión en directo, que se realizó desde el salón de actos

'La Brújula' de Onda Cero se emitió desde la sede del C.R.D.O. 'La Mancha'

En el programa, entre los más escuchados de España, se habló del vino, protagonista principal durante toda la emisión.

El pasado día 25 de febrero el programa radiofónico 'La Brújula' de Onda Cero se emitió desde la sede de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha'.

Dicho evento contó con la presencia de numeroso público asiduo al programa, que acudió al Salón de Actos del Consejo Regulador a ver la emisión en directo.

En él, además de su presentador, Carlos Alsina, también estuvieron presentes

muchos de sus colaboradores habituales, como Fernando Méndez Ibisate, Iñaki Garay, Ángel Expósito, Ignacio Rodríguez Burgos, Pilar Cernuda, Javier Ruiz Taboada, ...

Durante el programa, en el que el vino fue uno de los protagonistas indiscutibles, Alsina entrevistó, entre otros, al alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo. También conectó telefónicamente con el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, y con el presidente del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco,

Es la segunda vez que este exitoso programa radiofónico viaja hasta Alcázar de San Juan

que se encontraba en un congreso de cooperativas en Zaragoza, y que comentó que actualmente los vinos manchegos se exportan en su mayor parte y que gracias al trabajo de viticultores y bodegueros hoy podemos presumir de la enorme calidad de los mismos.

La emisión de un programa de ámbito nacional en la sede del Consejo supuso una excelente oportunidad para que los vinos manchegos sean más conocidos en España, donde la competencia es incluso más dura que en el exterior, ya que desgraciadamente nuestro país no ha dejado de caer en consumo desde hace más de 30 años y, aunque los vinos con Denominación de Origen han crecido, para muchas bodegas de esta región, que producen grandes volúmenes de vino de mesa, la situación no es muy halagüeña.

Por otro lado, la enorme calidad de los nuevos vinos producidos al amparo de la D.O. La Mancha pasa todavía desapercibida para



muchos consumidores de nuestro país, mientras que su reconocimiento internacional crece de forma exponencial, tanto en

ventas como en prestigio, avalado por una materia prima excelente y una elaboración muy cuidada.



Momento de la entrevista al alcalde de Alcázar y presidente de la Asociación de Ciudades Españolas del Vino (ACEVIN), José Fernando Sánchez Bódalo.



Más de 150 personas se congregaron para ver en directo el programa dirigido por Carlos Alsina, que contó con la presencia de muchos de sus colaboradores habituales, quienes también valoraron de forma muy positiva la evolución hacia la calidad experimentada por los vinos manchegos en los últimos años.

Últimas novedades

NUEVA RESERVA

Marqués de Castilla Coop. Cristo de la Vega

C/ General Goded, 6
13630 Socuéllamos (Ciudad Real)
Tel: 926 530 388 - 926 530 546
Fax: 928 530 024

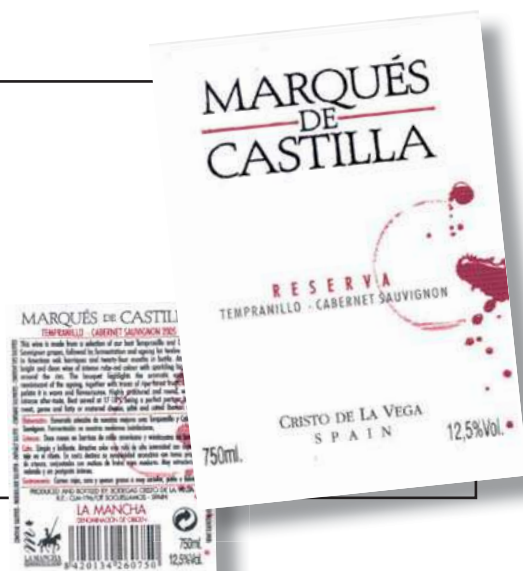
Correo electrónico y web
comercial@bodegascrisve.com
www.bodegascrisve.com

Tempranillo - Cabernet Sauvignon 2005

Fase visual: limpio y brillante. Atractivo color rojo rubí de alta intensidad con destellos de teja en el ribete.

Fase olfativa: destaca su complejidad aromática con tonos propios de crianza, conjuntados con matices de frutos rojos maduros.

Fase gustativa: muy estructurado, redondo y un postgusto intenso.



NUEVO VARIETAL



Señorío de Guadianeja Vinícola de Castilla, S.A.

C/ Polígono Industrial, Calle 1
13200 Manzanares (Ciudad Real)
Teléfono: 926 647 800
Fax: 926 610 466

Correo electrónico y web
nacional@vinicoladecastilla.com
www.vinicoladecastilla.com

Riesling 2009

Fase visual: pajizo, pálido con reflejos verdosos.

Fase olfativa: limpio, intenso aromas florales de acacia y madreleña, recuerdos a cítricos, piña y canela, evolucionando en botella muy bien hacia complejos matices de albaricoque, miel y pasas.

Fase gustativa: en boca aparecen suaves notas cítricas y afrutadas de gran frescura. Largo, con recuerdo de frutas exóticas.

NUEVA CRIANZA

Casa Gualda Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza

C/ Tapias, 8
16708 Pozoamargo (Cuenca)
Teléfono: 969 387 173
Fax: 969 387 202

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

Crianza Tempranillo- Cabernet Sauvignon

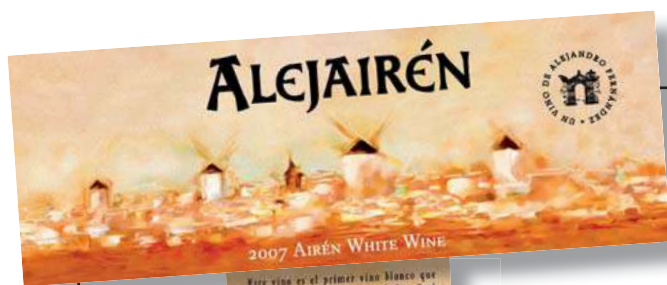
Fase visual: atractivo color rojo cereza con reflejos violáceos, media capa.

Fase olfativa: en la nariz predominan aromas especiados, intensos, fruta roja, vainilla y cuero.

Fase gustativa: potente, largo en boca, con un gran equilibrio final que le hace merecedor de una buena evolución en botella.



NOVEDADES DE NUESTRAS BODEGAS



NUEVA CRIANZA

Alejairén Alejandro Fernández Tinto Pesquera, S.L.

Avenida Juan Carlos I
13610 Campo de Criptana
(Ciudad Real)
Tel: 926 563 709
Fax: 926 561 389

Correo electrónico
pesquera@pesquerafernandez.com
www.elvinculo.com

Airén 2007

Fase visual: muy limpio y brillante, amarillo con tonos dorados propios de su crianza.

Fase olfativa: aromas de fruta fresca sobre fondos de maderas finas.

Fase gustativa: graso, untuoso, con finas notas tostadas, muy sabroso y persistente.

NUEVA RESERVA

Los Galanes Coop. Santa Catalina

C/ Cooperativa, 2
13240 La Solana (Ciudad Real)
Tel: 926 632 194
Fax: 926 631 085

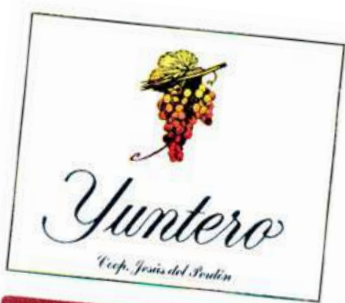
Correo electrónico y web:
central@santacatalina.es
www.santacatalina.es

Reserva Tempranillo 2002

Fase visual: de color intenso, brillante, con tonos teja.

Fase olfativa: intenso, agradable, con aromas minerales con recuerdos frutales.

Fase gustativa: franco, con terruño, voluminoso, buen ensamblaje, postgusto agradable y duradero.



NUEVO ROBLE

Yuntero Bodegas Yuntero (Coop. Jesús del Perdón)

Polígono Industrial - Ctra. de Alcázar
13200 Manzanares
Ciudad Real
Tel: 926 610 309
Fax: 926 610 516

Correo electrónico y web:
yuntero@yuntero.com
www.yuntero.com

Tempranillo 2008

Fase visual: color rojo guinda bien cubierto con connotaciones teja en capa fina.

Fase olfativa: franco e intenso en nariz, con aromas especiados muy evolucionados (canela y vainilla).

Fase gustativa: muy sabroso, con una larga y equilibrada expresión tánica.

INTERVIN, salón dedicado al vino, destacó por su enorme diversidad de vinos

La **D.O. 'La Mancha'** no faltó a su cita con **'Alimentaria'**

La Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha' asistió al Salón Internacional de Alimentación y Bebidas (Alimentaria), que se celebró entre los pasados días 22 y 26 de marzo en Barcelona.

En esta edición, pese a que la crisis económica redujo sustancialmente el número de expositores, al menos en el Salón INTERVIN, que es el que está dedicado al vino, varias bodegas manchegas han querido estar presentes para demostrarle al público asistente cual es la situación actual de los vinos de la Denominación de Origen, que brillan no sólo por su calidad, sino por su enorme diversidad, difícil de encontrar en cualquier otro lugar del mundo.

A la Feria acudió el presidente de la Interprofesión, Gregorio Martín-Zarco, que recibió la visita del actual consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro, y del exconsejero, Alejandro Alonso, quienes se interesaron por la situación de la D.O. y del sector vitivinícola regional, en general.

También acudieron por el stand del Consejo Regulador el director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo, y delegados de agricultura de las distintas provincias castellanomanchegas.

La Denominación de Origen asistió a la Feria dentro del stand del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX) con el doble objetivo de promocionar la imagen global de la D.O. La Mancha de cara a los visitantes profesionales y apoyar a las bodegas manchegas que acudieron a la Feria.

Los responsables de exportación y del gabinete de comunicación del Consejo Regulador, Lorenzo Serrano y Ángel Ortega, fueron los encargados de atender a los visitantes, muchos de ellos compradores extranjeros interesados por la evolución de las bodegas y el campo manchego en los últimos años, lo que ha propiciado un gran crecimiento de ventas en el exterior.

Especial atención mereció la visita del codirector de la serie Pelotas y de la película

"Tapas", Juan Cruz, que pese a ser catalán tiene orígenes manchegos y, concretamente, de Alcázar de San Juan, quien mostró su satisfacción por la evolución de los vinos manchegos, a los que él siempre se ha sentido muy cercano.

Entre las bodegas manchegas también presentes en el stand el IPEX se encontraban Bodegas Yuntero (Coop. Ntra. Padre Jesús del Perdón) de Manzanares (Ciudad Real); Vinícola de Tomelloso, S.C.L. y Bodegas Centro Españolas, S.A., ambas de Tomelloso (Ciudad Real); la Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca).

No obstante, también hubo bodegas de la Denominación de Origen que acudieron con stand propio, como Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden (Toledo); Bodegas Ayuso, S.L. o Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A., ambas de Villarrobledo (Albacete); o que lo hicieron agrupadas con otros organismos, como Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo).



Imagen general del stand de la D.O. 'La Mancha' en la feria Alimentaria.



La presencia de los vinos de La Mancha fue destacada en INTERVIN, el Salón del Vino de Alimentaria. De hecho, varias bodegas manchegas acudieron con stand propio, mientras que el espacio de la D.O. 'La Mancha' contó con visitas de interés, como la del director de cine Juan Cruz, el consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro o el diputado nacional, Alejandro Alonso.

Alguien tenía que ser el primero...



Autor
José Cruz Ordoñez
 Segundo premio del XI Certamen Literario "Vinos de La Mancha"

Rufino chasqueó la mecha de su encendedor. Protegiendo la brasa con su callosa mano acercó el mechero a la punta de su cigarro. Se había entretenido un poco más en aquella punta. No le quedaban ya cigarros liados, y enrolló uno con soltura. A su lado Genaro, su único hijo, descansaba del duro trabajo sentado en la pequeña pedriza de la linde. Con sus trece años, Genaro estaba hecho ya todo un hombre. El continuado trabajo en el campo le estaba dotando de una fuerte complexión. Su talla superaba ya la de su padre en varios centímetros, y su pelo negro y anillado, unido a un moreno rostro, le daban cierto aire agitanado. Hacía rato que Inés, la mujer de Rufino, y Ramona, la hermana de ésta, se habían ido a la casa a preparar las sacas para la noche, y de paso, sacar de la barja un poco de bacalao en salazón para la cena, que se completaría con una pipirrana y pan suficiente para mojar todo el caldo.

Inés y Rufino llevaban quince años casados. Inés era delgada, fibrosa, y no muy alta. Tenía unos ojos verdes inusualmente brillantes, que daban a su mirada un aire vivaracho e inteligente. Rufino era un hombre de campo. Bajo y de recia complexión, con la cara surcada por los años expuesta a las inclemencias de fríos inviernos y abrasadores veranos de La Mancha, con sus treinta y siete años estaba en la plenitud de su vida.

Desde aquel extremo de la viña, en la loma, hacia la parte del saliente, enmarcada en la llanura manchega, con la Sierra de Alhambra al sur y la de Villarrubia al oeste, se divisaba la hermosa postura, brotada ya desde hacía algunas semanas, con los tallos casi "de a cuarta". Tras cuatro verdores, la joven plantación de cencibel, ayudada por unos buenos años de clima y la generosidad de la tierra en la que estaba puesta, la habían convertido en la envidia de todos los gañanes y peones del pueblo. Incluso de los "señoritos", que hablaban con desprecio de Rufino "El Manchao" y su viña de tinto. El apodo le venía de su tatarabuelo. Nació con una mancha en la cara que le cubría la mitad derecha del rostro. Desde entonces, él y sus descendientes fueron eso, "Los Manchaos".

Se habían arriesgado mucho. Nadie en los alrededores puso antes una viña de cencibel así, entera. A lo sumo, algunas cepas para comer sus uvas. Decían que se helaba con más facilidad que el blanco. Y no les faltaba razón. Desde que la puso, todos los años las heladas, aunque débiles, se habían llevado parte de la cosecha, unos más y otros menos. Estaba algo cansado, y pensaba si tanto trabajo merecería la pena al final. Pero su convencimiento y tesón eran inamovibles. Eso y la confianza en Arturo, el hijo del señorito Bernardo, el dueño de la bodega, que volvió de su viaje por tierras del norte hacía unos años, con la idea de que se debía cultivar la uva tinta en La Mancha. Había visto grandes extensiones (eso sí, mucho más pequeñas que las de estas tierras) en las que la variedad de cultivo era la uva tinta, no la blanca. Le explicaron que para ese clima era mejor esa variedad, y que el vino resultaba muy bueno. Lo comprobó por sí mismo, y volvió resuelto a intentar introducir el cultivo de cencibel por la zona. Pensaba que si no se helaba, con el sol de La Mancha, más fuerte que el de arriba, la uva cogería más grado y el vino saldría exquisito. Y a su vuelta expuso su teoría.



Garantizaría una piqueta durante todo el tiempo que durase la vendimia exclusivamente para esta variedad, y reservaría las tinajas necesarias para dar cabida a todo el vino que se produjese, además de asegurar pagos, aunque el vino no se vendiera demasiado bien al principio. Tenía conocidos que se lo comprarían sin dudar. También lo comenzarían a vender ellos a los parroquianos de la zona, a intentar que los paladares se acostumbrasen a su sabor y textura. Todo esto no le resultaría demasiado difícil, pues la bodega de su padre era la mayor de los pueblos colindantes, y era el único propietario. También disponía de carros y reatas suficientes para garantizar el envío cercano del producto. Lo que vendieran más alejado, lo acercarían al tren.

Eso sí, Bernardo, el padre de Arturo, no quiso saber nada de los experimentos de su hijo. Lo consideraba una chiquillería propia de su juventud, que se pasaría como pasaban otras “calenturas” anteriores. Aunque se vislumbraba un brillo diferente en sus ojos, algo que hacía pensar que la cosa podía ir en serio.

El domingo fijado para la exposición de sus ideas el salón de juntas estaba repleto. Escucharon al señorito Arturo con atención. Expresó sus ideas con entusiasmo, moviendo continua y rápidamente sus pequeños ojos detrás de sus quevedos. Acompañaba su alocución con continuos movimientos y aspavientos de todo su diminuto cuerpo. Parecía un ratón de biblioteca, decía su padre. Pese a las ganas y a la energía vertidas por Arturo, nadie se echó para adelante. Quien más y quien menos sabían que esas variedades eran muy delicadas, y que, además del hiello, estaba la ceniza, y otras enfermedades que podían afectar a la plantación más que a la cepa de airén.

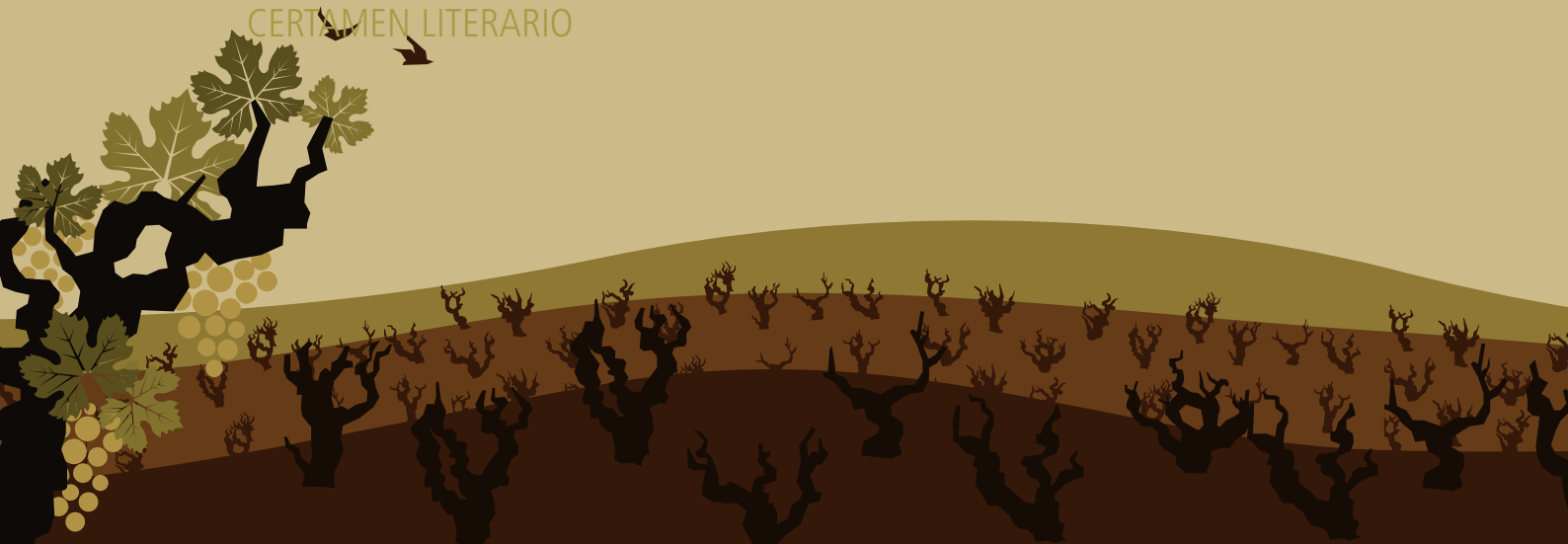
Pero a Rufino no le pareció mal del todo la idea. Era una nueva opción, diferente, y garantizaban los pagos. Además, tenía un cariño especial por Arturito. Lo había visto crecer desde que era un zagal. Tenían confianza, y ayudó a Rufino a ir comprando tierras y reunir una cantidad suficiente para no depender de nadie más que de su trabajo y el de su familia. Durante muchos años, Rufino trabajó para Bernardo en la bodega y en sus campos. Poco a poco, fue reuniendo tierra, quedándose al tercio unos años, comprando otros, trabajando muchas noches del verano cuando había buena luna... Pellizco a pellizco, hasta que un día abandonó la bodega.

El Manchao sabía que era mucho lo que se jugaba. Pero tras algún tiempo pensándolo, encargó la planta.

Al año siguiente, tuvo que encargar los sarmientos para sacar las pugas. De todo eso se ocupó Arturo. Llegaron bien verdes, metidos por su extremo inferior en espuestas con algo de agua. Salieron buenas pugas y el trabajoso proceso de injertar concluyó con éxito. Agarraron prácticamente todas, generosamente regadas por una buena primavera de lluvias. El proyecto comenzaba a tomar forma, y Rufino se iba contagiando poco a poco del entusiasmo de Arturo. No eran pocos los que le preguntaban que por qué se había dejado convencer. Él simplemente decía:

- Alguien tiene que ser el primero...

Rufino “El Manchao” tenía tierras y cultivaba viñas y cereal sin servir a nadie. La siega la hacían solos, y almacenaban el grano que la yunta debía comer en el año. Era un trabajo duro, pero estaba en toda su plenitud de fuerzas, y ayudado por la familia, se las iban apañando si el verano no venía con muchas tormentas, aunque ya se sabe: “Las primeras y las últimas parvas, siempre se mojan...” También sembraba lo necesario para acompañar a los gorrinos que criaban para la matanza y tener alimento casi todo el año. Un “pico” de habichuelas, otro de lentejas, patatas, hortaliza en verano...



La vendimia ni que decir tiene. Entre Inés, su mujer; su hermana Ramona, que se quedó viuda hacía algunos años y convivía con ellos; su Genaro, que era ya todo un mocetón y él, se las apañaban para recoger toda la cosecha, que todavía no era gran cosa. La viña era joven, y le quedaban algunos años para su plenitud de producción. Más adelante, ya se vería lo de hacer cuadrilla.

Cuando él se marchaba con el carro lleno, Inés, Genaro y Ramona se quedaban llenando las serillas que tenían. No les llevaba mucho tiempo, y al terminar, Genaro salía por los alrededores con Corbata, la galga blanca y naranja de tres años, a intentar enganchar alguna liebre para la comida del día siguiente. La escopeta solo se la dejaba el padre cuando iba con él, nunca cuando estaba solo.

En contadas ocasiones (menos de las que Genaro deseaba), y casi siempre en domingo, acompañaba a su padre a la bodega para descargar. Le encantaba el olor a mosto medio fermentado mezclado con el de azufre. Allí, atendía con meticulosidad a las conversaciones que su padre mantenía con los otros carreros: que si en la “Loma Colorá” apedreó ayer, que si en el “Pozo Hondo” no cogen grado este año, . . . De todo ello Genaro se iba empapando, almacenando datos de lugares, gañanes que cambiaban de amo porque el “piojar” era mayor, y de todo cuanto acontecía en la bodega. Hasta que les tocaba el turno de vaciar el carro. Así un rastrillo y comenzaba a bajar la carga con un entusiasmo y energía dignos de elogio. Su padre, al verlo, no podía evitar una sonrisa de satisfacción y de orgullo. No le había salido malo, el chico; trabajador, le decían los pisadores. Acababan achicando el mosto que se almacenaba en las dos bolsas formadas por la lona en el carro con botes y un cubo. La lona se estaba empezando a imponer. Permitía no llevar las uvas en las serillas, y éstas se podían quedar en el corte para llenarlas. Pero todavía había muchos carreros que se resignaban a usar la lona, bien por desconfianza, bien porque el dinero no abundaba. Éstos, para vaciar, debían pesar serilla a serilla, enganchándolas en la vara que había en cada descargadero para ese fin. Unas enormes romanas y la fuerza humana hacían el resto.

Cuando terminaban, Rufino y el chaval emprendían el camino de vuelta. Hasta que Genaro caía rendido por el sueño y el cansancio, atosigaba a preguntas al pobre Rufino, que contestaba de buena gana, con infinita paciencia a todas las curiosidades del zagal.

En ocasiones, el sueño también vencía a Rufino. Aunque más que curtido en estas lides del acarreo, el hombre sucumbía en los brazos de Morfeo, confiado en Mulata y Sombra, un precioso par de mulas color negro azabache adquiridas tras la segunda vendimia de la postura a un mulero de Jaen. Trabajaban sin descanso, con una mansedumbre y un encono admirables.

Aunque la confianza era casi infinita en ellas, tenía la hora cogida. Cuando iban a llegar a la vía, Rufino casi siempre despertaba. Pero en algunas ocasiones en las que el cansancio era mayor de lo habitual, Mulata y Sombra se paraban unos metros antes de llegar a los raíles, antes de que Rufino se desperezase. Entonces, “El Manchao” volvía al mundo. El ritual del paso era el mismo cada viaje. Tenía que bajar y coger del ramal a la yunta. Tras cerciorarse de que no había peligro alguno, cruzaba delante del carro, sosegadas las mulas por la cercana presencia de quien las alimentaba y cuidaba.

Era un paso peligroso. En varias ocasiones algunos arrieros perdieron su carro al ser arrollado por el tren. Las ruedas se encajaban de tal manera que era imposible sacarlo, urgido el carrero por la cercana presencia de la locomotora. Poco más les daba tiempo que desenganchar a los nerviosos animales y salir corriendo unos metros para ponerse a salvo.

La tragedia mayor en ese paso se vivió hacía unos cinco años. Perico, “El Zapatero” falleció. Era



el cuñado de Inés, la mujer de Rufino. Estaba casado con Ramona. Ni se despertó, decían algunos. Lo cierto es que una noche, a finales de vendimia, después de estar acarreándole las uvas al señorito Raimundo (casi cuarenta días sin parar y varios años a su servicio), Perico no se despertó al acercarse a las vías, ni tampoco al atrancarse el carro, que iba muy cargado. Otras veces lo había hecho después de pasarla. Tras asustarse y enfadarse consigo mismo, volvía a caer rendido en el pescante, arrullado al calor de la manta. Pero aquella noche no. Mulas, carro y carrero quedaron destrozados por la violencia del brutal impacto.

El señorito Raimundo lamentó la pérdida, sobre todo la de las mulas y el carro. A la pobre viuda apenas le dio ni el pésame. Tuvo que coger lo poco que tenía y mudarse con su hermana, Inés. Allí trabajaría con ellos y por lo menos podría comer a diario, sabedora de que ni Rufino ni su hermana le pedirían jamás nada. Pero ella daría lo que tenía: su trabajo y ayuda, a cambio de comprensión, consuelo y calor humano.

Dijo Raimundo que Perico bebió más de la cuenta en la cena, y que por eso no despertó, que lo hacía a menudo. Quienes conocían a Perico sabían que eso no era cierto. Era un hombre cabal, trabajador, responsable. El cansancio, las continuas horas de trabajo y el poco comer amasaron la tragedia. Pero la autoridad no quiso escuchar a nadie más que al señorito Raimundo, y poco más y la viuda tiene que pagar el carro y las mulas. Al final al juez le pareció excesivo, y tras una buena comida en casa del señorito Bernardo, el bodeguero, dejó que Ramona se fuera con su pena, quizá “aconsejado” por Arturo, que decidió echarle una mano a Rufino y a Inés en el asunto.

El dolor se instaló un tiempo en el corazón de Ramona. Después, la indignación y la rabia ocuparon su lugar. Los jornales interminables y un sinfín de abusos cometidos con él, acabaron con la vida de Perico. No directamente, pero acabaron con ella. Ramona lo sabía, y no podía hacer nada, más que añorar, y llorar. Ni siquiera un hijo o una hija para recordar, para tener algo vivo de él. En casa del pobre, la justicia pasea por la puerta; entra pocas veces a quedarse.

Pero la vía no era el único escollo que Rufino y los demás carreros debían superar en su caminar diario a la bodega. La “Cuesta de la Culebra” suponía un esfuerzo supletorio para las mulas. Cada día, se unían las fuerzas de tres o cuatro animales para subir los carros de uno en uno. Enganchaban y desenganchaban pacientemente en cada carro a las mulas, que tiraban denodadamente a las voces de ánimo de sus dueños.

Los carros de varas eran relativamente fáciles de subir. Bien equilibrados y con dos tiros, a los animales no les costaba demasiado esfuerzo. Los problemas venían con las galeras y los carros de lanza. Las primeras no eran cómodas con sus cuatro ruedas.

Con una larga madera para uncir los animales, en el carro de lanza, el peso del carro se hacía mucho más insoportable. En muchas ocasiones, y aun cuando los repechos no eran demasiado empinados, los carreros tenían que asirse de la lanza del carro, y tirar hacia abajo, porque en ocasiones el peso levantaba a los animales. El trabajo se multiplicaba para las pobres bestias, que no les quedaba otra opción que tirar todo lo que pudiesen. Estaba en su naturaleza. Decían que algunas caían medio muertas antes de rendirse. Nobles animales, pese a la mala vida que incomprensiblemente algunos les daban.

Pero ahora Rufino tenía otras preocupaciones. Después de soltar el humo, miró al cielo. No le gustaban los nubarrones negros que se acercaban por el norte.



Era el mes de mayo, y el invierno había sido generoso en lluvias. Tanto que su labor ahora consistía en arrancar la hierba que el arado se dejó, que fue mucha. La iban amontonando en medio de la viña y en las puntas, para sacarla después. Pero eso era trabajo y Rufino lo podía controlar. Lo que escapaba de su alcance era lo que estaba sucediendo. El cierzo soplaba con fuerza desde la mañana, y el tiempo se había enfriado demasiado para la primera quincena de mayo. Además, esas nubes no tenían buena pinta.

Arrancaron después del cigarro. Otro hilo, el último que les quedaba para terminar y se irían a descansar. Había mucha hierba, y el ritmo de trabajo era lento. Y más ahora sin la ayuda de las mujeres. Rufino arrancaba y Genaro la iba apilando. No pudieron llegar al otro extremo del haza. La casa estaba cerca, y ambos salieron corriendo lo más rápido que pudieron. La lluvia fría, mezclada con granizo, empapaba sus ropas.

En poco tiempo ardía una hoguera en la chimenea de la casa. Las mulas estaban tranquilas en la cuadra, cerca de los pesebres. Secaron sus ropas en un momento, y Rufino se asomó a la puerta. Había dejado de granizar. El granizo no se llevó nada de la futura cosecha, pues había caído poco y en medio del agua. Pero los peores presagios de “El Manchao” se estaban cumpliendo. Con el Sol en su ocaso, el cielo se despejó por completo. El cierzo iba amainando, y en un par de horas, quedaría en una brisa casi imperceptible. El ambiente se enfriaba aún más. No había que ser un gran entendido en meteorología para adivinarlo. Esa noche helaría, sin dudar.

Rufino no podía evitar que se le encogieran las tripas. Apenas cenó, y no le quedaba otra opción que resignarse ante lo que se avecinaba aquella fatídica noche. Se removía nervioso, sentado en el poyo, observando danzar las llamas. Además, sabía que al tinto no le hacía falta mucho frío para helarse. La viña estaba más adelantada que el resto, y muy tierna. Todo ello contribuiría sin duda a que el daño fuera mayor. Y además ese año, que había roto con bastantes muestras...

La mala suerte se cebaba con Rufino. Si se helaba, podría romper por la sobreyema, pero la cantidad de uva sería infinitamente menor. Eso la que rompiera, pues se podrían secar enteras muchas cepas -Rufino pensaba-; eso sí, los barrancos no habría quien los librara. En las lomas, quizás se salvara alguna, pero supondría un mal menor en medio del desastre.

Se fueron a dormir, sin mediar palabra. Nada podían hacer. En la saca, Rufino daba vueltas sin parar. No podía conciliar el sueño. Inés tampoco. Sabían que esa noche se jugaban su futuro, el poder comer otro año, el trabajo y el esfuerzo de todos durante mucho tiempo, la dignidad de poder seguir siendo campesinos para sí mismos... Ambos sucumbieron por el cansancio en un agitado sueño. Genaro dormía hace tiempo, y Ramona... bastante tenía Ramona para ella sola.

Despertó Inés en medio de la noche. Rufino estaba en la puerta, y el frío se hacía cada vez más notable. Se acercó por detrás a él despacio, sin hacer ruido. Al pasar cerca de la chimenea, notó el agradable calor que desprendían los rescoldos de la hoguera nocturna. Se veían brillar las ascuas en medio de la ceniza. Llegó hasta la entrada y comprobó por sí misma lo que tanto temían, y que Rufino hacía tiempo que intentaba digerir: todo se iba a pique. Abrazados los dos, se resignaban. Les había salido mal. Habría algunos en el pueblo que se alegrarían, al corroborar su teoría de que lo que Rufino hizo era una imprudencia, por hacer caso de las locuras de Arturo. Claro, como él no se jugaba nada y Rufino se dejó convencer...

Inés volvió la vista hacia la chimenea y, de pronto, su cara se iluminó. Lo más rápido que pudo, explicó a Rufino su teoría para intentar salvar la viña y la futura cosecha.

Los montones de hierba amontonada en medio y en las puntas de la viña podrían ser encendidas. Había mucha hierba seca del arado, mezclada con otra algo más verde, la que iban arrancando. Si le pegaban fuego a todos los montones, la temperatura en todo el marco de la viña subiría, y quizás evitasen la calamidad. Además no haría mucha llama, pues la hierba verde la amortiguaría. En la curtida tez de Rufino se dibujó un halo de esperanza. Iría él encendiendo los primeros montones, y cuando prendiesen, Inés, Genaro y Ramona con las horcas se llevarían brasas al siguiente, y así hasta haber encendido todos.

No había tiempo que perder. Levantaron de sus sacas a Ramona y a Genaro y les fueron explicando el plan mientras se calzaban rápidamente las abarcas. No se pusieron ni los peales. El tiempo apremiaba. El frío se hacía cada vez más intenso, y el sol estaba próximo a salir. Era el momento crítico.

Como si de un equipo preparado se tratara, como si lo hubieran ensayado cientos de veces antes, comenzaron rápidamente la azarosa faena. La Luna, espléndida en su plenitud, alumbraba blanquecinamente toda La Mancha. Esto les ayudaba a encontrar rápidamente las improvisadas piras de hierba y matojos secos. La primera costó prenderla. Con su mechero, Rufino intentaba una y otra vez encender en la parte del abrigo del viento. No lo conseguía. Sabían que el tiempo era, en ese momento, un bien que no tenían. Pero Inés, la cabeza más fría hasta el momento, indicó a Genaro que corriera hacia la casa y trajera las ascuas de la lumbre. Como un rayo Genaro se precipitó hacia la casa. En tres minutos, y en una lata vieja de conservas, traía sin resuello por la carrera los rescoldos salvadores. Rufino los introdujo bajo el montón, y un tenue hilo de humo empezó a subir al cielo. En pocos segundos, era una resplandeciente llama lo que se veía, una ilusionante llama. Cuando estaban seguros que no se apagaría, comenzaron a llevar hierba prendida hacia los montones más próximos, y así sucesivamente.

Lo estaban consiguiendo. Decenas de pequeñas llamas bailaban en la tenue luz del alba que se adivinaba. Una desordenada fila de hogueras rodeaba toda la viña, y muchas más se veían entre sus hilos.

El trabajo estaba hecho. Con las caras negras, tiznadas, los cuatro se reunieron en el extremo norte del majuelo, en la loma más alta de la viña. Era un espectáculo digno del más exquisito paladar artístico. Así quedaron unos momentos, arrobados ante la majestuosidad del fuego. Después, entraron en la casa y volvieron a dormir, extenuados. Hoy se levantarían algo más tarde. Merecía la pena.

La idea de Inés surtió efecto. Cerca del mediodía, por los alrededores se observaban los tallos negros y arrugados por la helada al darles el Sol. Y en medio de todo aquello, una plantación sobresalía de las demás. Era la viña de Rufino, Inés, Genaro y Ramona. Estaba espléndida. No se había helado nada. A partir de esa noche el tiempo fue mejorando, y la viña de cencibel salió airosa de aquel momento crítico.

La ocurrencia de Inés fue hartamente comentada en los alrededores, y no fue solo Rufino el que guardó algo de paja, hierba, y todo lo que se podía quemar y no usarían para calentarse en el invierno para ocasiones como la sucedida aquella noche. La práctica se extendió, y muchos otros lo imitaron.

A partir de aquel año se empezaron a ver más viñas de cencibel. No eran pocos los que preguntaban a Rufino y a Arturo sobre dónde pedir la planta, qué cuidados necesitaba y cuantas curiosidades se les ocurrían.

La cosecha fue muy buena. Una parte de la uva la vendieron, y con otra hicieron un buen vino, que comenzaron a vender en el suyo y en los pueblos de alrededor.

La noche en la que Rufino fue a cobrar parte de su cosecha, Arturo lo encontró especialmente pensativo. Debía estar alegre, pues el precio final era bastante bueno. Arturo no preguntó. Cuando iba a salir, Rufino, "El Manchao", le dijo:

- ¿Sabes, Arturo? No está mal, pero a lo mejor podíamos vender todo el vino nosotros. Los que nos lo han comprado en el norte, si lo han hecho a este precio, es porque le sacan más, mucho más. Ve pensándolo. Quizá en botellas pequeñas, no tan grandes como las garrafas de media arroba; de litro, a lo mejor... No sé, dale vueltas... En La Mancha podemos hacer lo que hacen allí arriba; también con el blanco. Hace falta que la gente se entere.

Y Rufino salió de la habitación moviendo a un lado y a otro la cabeza.

Arturo sonrió, y pensó:

- No tiene malas ideas este Rufino, no... Además, alguien tiene que ser el primero...



Grupo de Investigación en 'Enología y Productos Naturales'

Composición fenólica de los vinos de Castilla-La Mancha



Dr. Isidro Hermosín Gutiérrez

Instituto Regional de Investigación Científica Aplicada
Universidad de Castilla-La Mancha
isidro.hermosin@uclm.es

El Grupo de Investigación en 'Enología y Productos Naturales' de la Universidad de Castilla la Mancha está integrado por cinco profesores de las Áreas de Tecnología de Alimentos (Dres. M^a Consuelo Díaz Maroto, Miguel Ángel González Viñas, Pedro Pérez Juan e Isidro Hermosín Gutiérrez) y de Nutrición y Bromatología (Dra. M^a Soledad Pérez Coello), tres doctores contratados y cinco alumnos de doctorado. Dentro de este grupo, desde el año 1999 el Dr. Hermosín Gutiérrez se dedica al estudio de la composición fenólica de uvas y de vinos, en estrecha colaboración con el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (Dr. Esteban García Romero) y con los otros profesores del grupo. Nuestro grupo mantiene colaboraciones científicas

con grupos de otras instituciones nacionales (Universidad Rovira i Virgili; Universidad de La Laguna; Instituto Catalán de la Vid y el

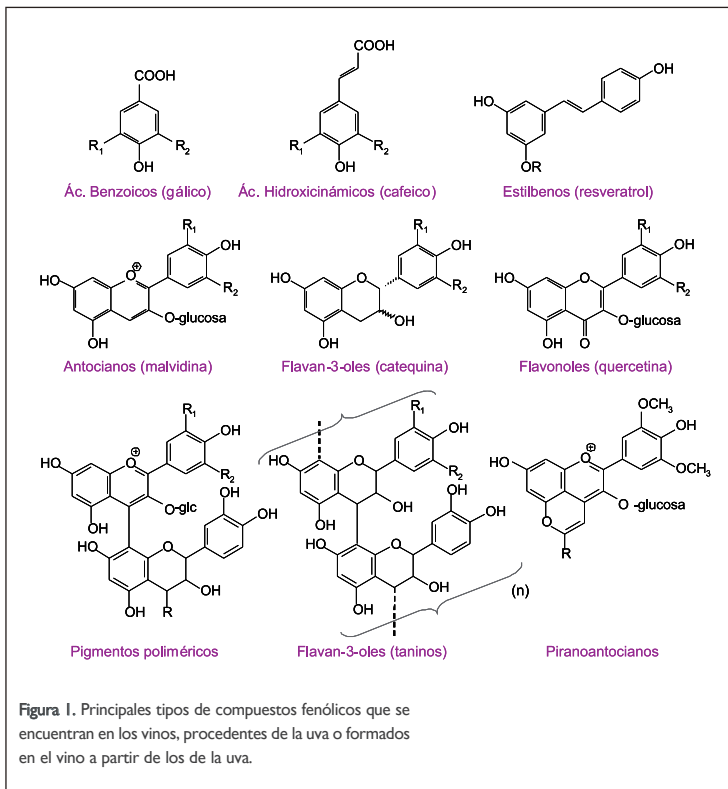
Gracias a la colaboración de la D.O. 'La Mancha' existe una base de datos con más de 1.900 vinos de todas las variedades fichados

Vino) e internacionales (Universidad Técnica de Braunschweig, Alemania; Universidad de Concepción, Chile; Universidades Estatales de Londrina y Paulista, Brasil), en relación a la composición fenólica de uvas, vinos, sus subproductos y residuos, e incluso otras bayas distintas de la vid. En los últimos tres años,

nuestro grupo ha contado con la inestimable colaboración del Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha', suministrando centenares de muestras de vinos que, junto con otras obtenidas por otras vías, están siendo analizadas exhaustivamente con el propósito de elaborar una amplia base de datos sobre composición fenólica de los vinos castellanos-manchegos, que actualmente comprende datos de 1200 vinos tintos, 500 blancos y 200 rosados.

Importancia de los compuestos fenólicos

Los compuestos fenólicos presentes en los vinos proceden en gran medida, y en primer lugar, de las uvas con que han sido elaborados; estos compuestos se ven sometidos a una serie de transformaciones durante la elaboración y el almacenamiento de los vinos, que originan nuevos tipos de compuestos fenólicos que pueden considerarse exclusivos del vino. Otros compuestos fenólicos del vino provienen de la madera de las barricas. En la *Figura 1* se esquematizan los tipos más importantes de compuestos fenólicos del vino. La única diferencia entre el vino blanco y el



tinto radica en que en este último hay presentes unos compuestos fenólicos que son pigmentos rojos (los antocianos de la uva y los que se forman en el vino a partir de ellos, como los pigmentos poliméricos y los piranoantocianos). Muchos de estos compuestos fenólicos se encuentran en cantidades muy pequeñas (son habituales concentraciones desde unos pocos hasta algunas decenas o centenares de mg/L), salvo los taninos (concentraciones del orden de algunos g/L), pero sus repercusiones en el vino son de un gran calado a pesar de ser minoritarios.

Los compuestos fenólicos son unos metabolitos secundarios de la uva (los principales son los azúcares y los ácidos), cuya presencia responde a la necesidad de protección de la vid frente a ciertas plagas (como hongos) y a distintos tipos de estrés (como radiación UV). En cambio, las propiedades de los compuestos fenólicos en los vinos tienen otro carácter: por un lado, se les asocia con problemas de tipo tecnológico (pardeamiento y "pinking" por oxidación en vinos blancos, formación de turbidez y de precipitados) o sensorial (amargor, sensaciones en boca de sequedad y astringencia, aparición del defecto "brett"); por otro lado, aportan al vino unas cualidades que lo convierten en

La huella genética del ADN permite identificar de forma inequívoca una variedad de uva, pero su aplicación al vino no es posible

un producto único (el color de los vinos tintos, la capacidad de crianza oxidativa en barrica, sensaciones en boca de cuerpo y estructura, capacidad antioxidante asociada a efectos beneficiosos para la salud). Por ello, a la hora de intentar ejercer un control sobre el contenido y la evolución de los compuestos fenólicos de los vinos, hay que comenzar con saber manejar los parámetros que influyen en la biosíntesis de estos compuestos en la uva (carga, arquitectura del viñedo, riego, etc.), seguir con los parámetros que afectan a la transferencia de compuestos fenólicos de la uva al vino durante la preparación de la materia prima (escurrido, prensado, maceraciones pre-fermentativas, etc.) y su posterior vinificación (temperatura, levadura, tipo y control de maceración, copigmentación, etc.), para finalizar con los parámetros que afectan a su evolución durante las etapas post-fermentativas de la elaboración del vino (crianza sobre lías, crianza en barrica, microoxigenación, uso

de virutas, almacenamiento, etc.).

Estudios que se realizan en el Grupo de Investigación de Enología y Productos Naturales de la UCLM sobre compuestos fenólicos de la uva y el vino

En los últimos diez años, nuestro grupo ha abordado diversos estudios sobre compuestos fenólicos que abarcan desde la materia prima (uva) hasta la utilización de subproductos y residuos (orujos), pasando por la elaboración de vinos. A modo de resumen, se han realizado investigaciones relativas a: composición fenólica de uvas y de vinos (aplicación como criterio de autenticidad y de trazabilidad); recuperación de variedades de uva minoritarias en peligro de extinción; metodologías de vinificación con efectos en la composición fenólica de los vinos (cofermentaciones para aumentar la copigmentación; hiperoxigenación de mostos para evitar pardeamientos en vinos blancos; microoxigenación y uso de virutas como alternativa a la crianza en barrica); propiedades saludables de la composición fenólica de los vinos; aprovechamiento de residuos vitivinícolas como suplementos nutricionales.

La composición fenólica como criterio de autenticidad y como estrategia para incrementar el valor de nuestros vinos y de otros subproductos vitivinícolas

La huella genética del ADN permite identificar de forma inequívoca una variedad de uva, pero su aplicación al vino no es posible debido a la degradación del ADN de la uva por el alcohol y a la contaminación por el ADN vertido por los microorganismos (levaduras, y eventualmente bacterias) empleados en su elaboración. La producción de compuestos fenólicos en la uva está regulada a nivel genético, por lo que los llamados perfiles de compuestos fenólicos (las proporciones relativas en que se encuentran cada uno de los compuestos fenólicos de un tipo) pueden ser característicos de una variedad de uva. Como estos compuestos fenólicos pasan al vino, los perfiles de compuestos fenólicos pueden usarse como criterio de autenticidad varietal también en el vino, con las lógicas limitaciones que impone la transformación que sufren estos compuestos en el vino y que el vino sea monovarietal. En el caso de uvas y vinos tintos, pueden usarse los perfiles de antocianos, mientras que en el caso de las

uvas y vinos blancos, al no existir antocianos, pueden utilizarse los perfiles de flavonoles. Estos últimos también son aplicables a uvas y vinos tintos, complementando el uso de perfiles de antocianos. En las Figuras 2 y 3 se muestran algunos de estos perfiles característicos de variedades castellano-manchegas.

Una segunda aplicación de los compuestos fenólicos se basa en la evolución que los antocianos de la uva sufren en el vino tinto durante su envejecimiento. En la Figura 4 se muestra cómo los antocianos extraídos de la uva van desapareciendo con el tiempo en un vino tinto Cencibel, dando lugar a nuevos pigmentos, por lo que el estudio de la cantidad en que se encuentran ambos tipos de pigmentos (los antocianos de la uva y los que se forman en el vino a partir de ellos) permite determinar de forma aproximada la edad de un vino tinto. También es posible identificar vinos envejecidos que han sido refrescados con vinos jóvenes. Los análisis de antocianos del vino (la OIV tiene un método oficial de análisis por cromatografía HPLC) están siendo empleados en algunos países que son grandes importadores de vino, y los resultados obtenidos ya se están utilizando como pruebas analíticas para rechazar ciertas partidas de vino por la no correspondencia entre la composición antocianica del vino tinto con la edad declarada de éste.

Por otro lado, el estudio de la composición fenólica de nuestros vinos nos ofrece nuevas estrategias con las que intentar incrementar el valor de nuestro producto en un mercado tan globalizado como el vinícola. Mucho se ha escrito sobre las propiedades y el conte-

nido en cierto tipo de compuestos fenólicos a los que se han atribuido propiedades casi milagrosas. Quizás el paradigma lo constituye el resveratrol, que es producido por la uva para protegerse de ataques fúngicos. Por ello, los vinos con mayor contenido en resveratrol habitualmente proceden de climas húmedos, cuyas condiciones para el desarrollo de hongos son más apropiadas y la vid neces-

ita protegerse en mayor medida. En nuestra tierra cabe esperar vinos con un contenido en resveratrol más bien medio-bajo, dada la sequedad de nuestro clima que permite que los ataques fúngicos no sean muy habituales. Pero otra característica de nuestro clima es la abundancia de horas de iluminación solar, y este factor incrementa el contenido en otro tipo de compuestos fenólicos, los flavonoles, que en la uva actúan a modo de filtro de la radiación UV de la luz solar que podría dañar el material genético de la vid. Nuestros estudios han demostrado que los flavonoles estabilizan el color en los vinos tintos y aumentan la tasa de extracción de color de la uva al vino. Los flavonoles son además compuestos fenólicos con una alta capacidad antioxidante, asociada a efectos positivos sobre la salud, y en estudios que hemos realizado también han demostrado eficacia evitando la proliferación de células tumorales "in vitro". Los flavonoles son unos compuestos fenólicos del vino muy poco estudiados y son escasos los datos de composición en flavonoles de vinos de otras zonas. Variedades autóctonas como Cencibel o Garnacha Tintorera, y foráneas como Syrah o Petit Verdot, son las de mayor contenido en flavonoles entre las estudiadas.

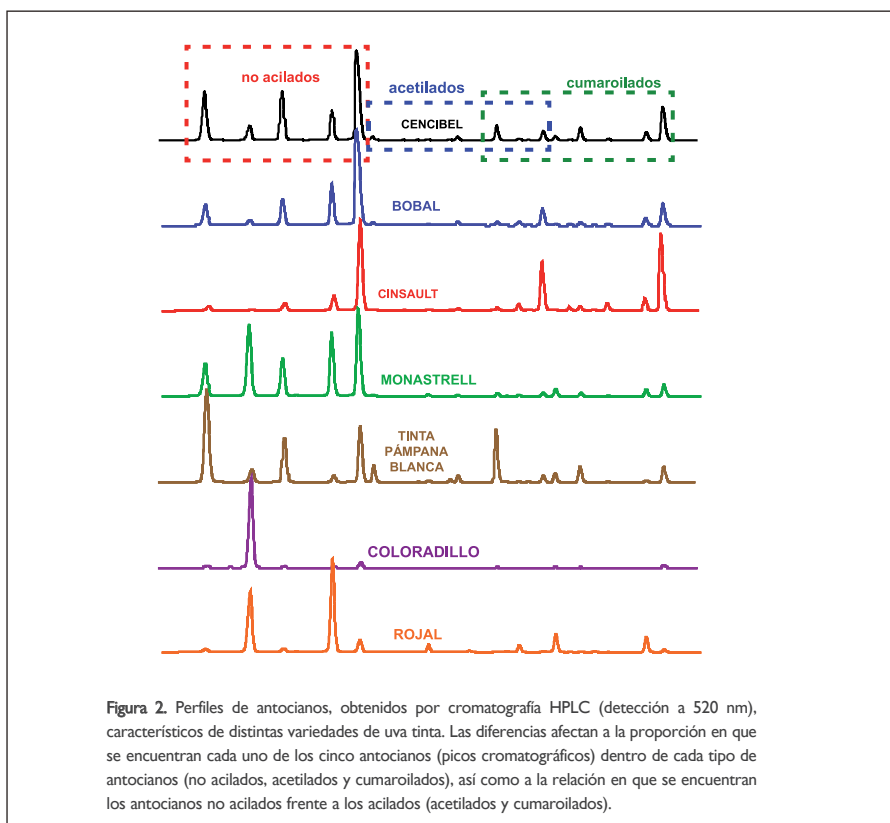


Figura 2. Perfiles de antocianos, obtenidos por cromatografía HPLC (detección a 520 nm), característicos de distintas variedades de uva tinto. Las diferencias afectan a la proporción en que se encuentran cada uno de los cinco antocianos (picos cromatográficos) dentro de cada tipo de antocianos (no acilados, acetilados y cumarilados), así como a la relación en que se encuentran los antocianos no acilados frente a los acilados (acetilados y cumarilados).



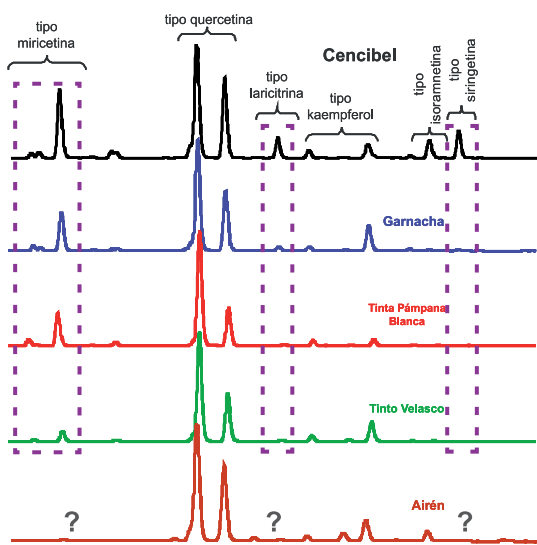


Figura 3. Perfiles de flavonoles, obtenidos por cromatografía HPLC (detección a 360 nm), característicos de variedades de uvas tintas y blancas. En las variedades de uva blanca no aparecen derivados del tipo miricetina, laricitrina y siringetina.

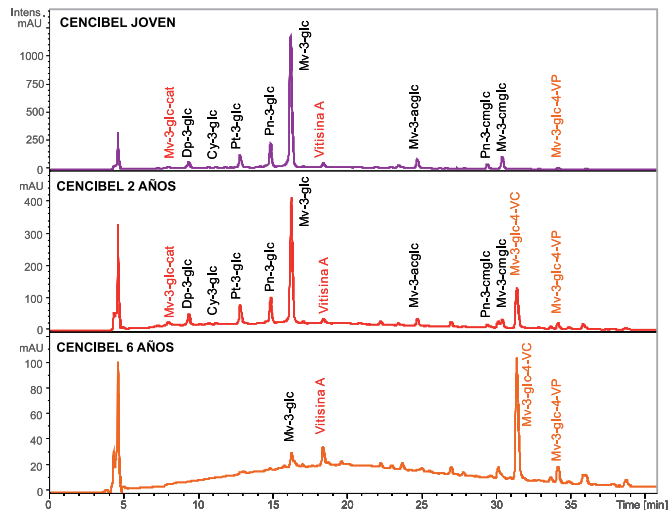


Figura 4. Perfiles de antocianos, obtenidos por cromatografía HPLC (detección a 520 nm), de vinos tintos Cencibel de diferente edad. Los antocianos procedentes de la uva (dp-3-glc, cy-3-glc, pt-3-glc, pn-3-glc, mv-3-glc, mv-3-acglc, pn-3-cmglc y mv-3-cmglc) van desapareciendo al irse transformando en nuevos pigmentos, de tipo polimérico (mv-3-glc-cat y "montaña" que deforma la línea base entre los minutos 10-35 del cromatograma) y piranoantociano (vitisina A, mv-3-glc-4-VC y mv-3-glc-4-VP).



Por último, dado que la tasa de extracción de compuestos fenólicos de la uva durante la elaboración del vino es relativamente baja, los orujos residuales aún contienen gran cantidad de compuestos fenólicos. Otra forma de incrementar el valor de nuestra producción vitivinícola consistiría en usos alternativos o complementarios de los orujos (además de la destilación o la obtención de ácido tartárico o aceite de semilla de uva), como la preparación

El estudio de la composición fenólica de nuestros vinos ofrece nuevas estrategias con las que aumentar el valor de nuestros vinos

de extractos ricos en compuestos fenólicos. Nuestro grupo está trabajando en el control de las condiciones de operación para conseguir extractos de composición fenólica definida que permitan diversificar los usos que éstos

puedan tener (antocianos como colorantes alimentarios, flavonoles como complementos nutricionales con propiedades antioxidantes, etc.). En este sentido, el estudio de la composición fenólica de variedades autóctonas de uvas que son minoritarias y están en peligro de extinción, también se ha encaminado a estos posibles usos ya que en algunos casos se han encontrado variedades con una composición fenólica muy singular.

Maridaje de platos y vinos, un arte en alza

Marisco, el lujo del Mar (XIV)



Joaquín Muñoz Coronel
Academia de Gastronomía de Castilla-La Mancha

En nuestro recorrido por el maridaje de platos y vinos, hemos topado con una de las exquisiteces menos discutida y más indiscutible: el marisco. Aunque no es tolerado por todos los estómagos –y mucho menos por todos los bolsillos-, creemos que deben desmitificarse de una vez ambos aspectos. Los excesos son siempre perjudiciales, tanto para el organismo, como para la cuenta corriente, pero hay tantas variedades y precios de marisco –fresco o congelado-, que es un placer al que no debemos sustraernos de vez en cuando.

¿Fruto del mar? Hermosa y acertada perífrasis para la ‘cosecha’ que el mar nos ofrece. Los moluscos y crustáceos constituyen desde siempre uno de los temas culinarios preferidos, tanto si se trata de los más ilustres (bogavante, ostra y langosta, símbolos del lujo y la buena vida), como si nos referimos a los más populares y asequibles (gambas, cangrejos y almejas). Su correcta preparación, sencilla y refinada, ha supuesto un desafío para el cocinero profesional y el gourmet aficionado.

Según el Diccionario de la Real Academia de la Lengua, ‘marisco’ es un sustantivo derivado del latín ‘mare-maris’, es decir, mar. Y se denomina marisco a los animales marinos invertebrados, y muy especialmente a los crustáceos y moluscos comestibles, porque para Luis Villaverde Rey, uno de los gallegos que mejor lo estudiaron “el marisco tiene que ser necesariamente comestible”. También el DRAE define la ‘mariscada’ como una comida constituida principalmente por marisco abundante y variado.

Para Jorge Víctor Sueiro, que se ocupó de este tema hace una treintena de años, un pueblo tan abundante en ‘frutos de mar’, antiguamente había considerado como ‘mariscos’, exclusivamente a las especies de ‘concha y caparazón’. Pero la realidad es hay que incluir también a los ‘blandos y tegumentosos’, como el calamar y sus parientes. Tal vez porque la naturaleza, que ha sumido a los de concha y caparazón en su cárcel calcárea, ha querido dar a otros hermanos la libertad de movimientos negada a aquéllos.

La relación de mariscos existentes en las aguas españolas oscila entre las 38 y las 53 especies, según los especialistas

Pero entonces, ¿dónde incluir a los ‘cangrejos de río’? ¿Son marisco? Si marisco es ‘cualquier animal marino’, los cangrejos de río no lo son. Pero, a la vez, no dejan de ser crustáceos, con fisiología muy definida en la línea de otros mariscos legítimos: se parecen mucho al ‘santiaguino’ galaico, un palinúrido, al igual que la langosta, a la que también se asemeja el cangrejo de río. Ciertamente, este crustáceo es base en la cocina castellana, y resulta indispensable en la ‘bisque d’ecrevisses’ de los franceses.

VEAMOS UNA CLASIFICACIÓN

- **Crustáceo** (del latín *crusta*, costra, corteza), se aplica a los animales artrópodos de respiración branquial, con dos pares

de antenas, cubiertos generalmente de un caparazón duro o flexible, y que tienen cierto número de patas dispuestas simétricamente.

- **Molusco** (del latín *molluscus*, blando, mollar). Dícese de animales metazoos con tegumentos blandos, de cuerpo no segmentado en los adultos, desnudo o revestido de concha, y con simetría bilateral, como la linaza, el caracol y la jibia.

Pero en la búsqueda de argumentaciones en favor de la ampliación de la nómina de los mariscos, nos encontramos con más voces:

- **Cefalópodo**. Dícese de los moluscos marinos que tienen el manto en forma de saco con una abertura por la cual sale la cabeza, y está rodeada de tentáculos largos a propósito para la natación y provistos de ventosas; en general, carecen de concha y segregan un líquido negruzco con que enturbian el agua con objeto de ocultarse (pulpo, argonauta, calamar...).

Pero la relación de mariscos existentes en las aguas españolas del Cantábrico, Atlántico y Mediterráneo presenta ciertas dificultades. Los tratadistas gallegos –los que tienen más especies a incluir en tan sabrosa nómina- incluyen desde 38 especies (José Cornide) a las 53 de Luis Villaverde, pasando por las 48 del profesor Monteagudo, al que habría que descontarle tres, extrayendo de su catálogo la lamprea, la anguila y la

anguila, que no responden a ninguna de las exigencias de los moluscos y crustáceos, que componen la gran familia zoológica de los mariscos.

Y el número se amplía mucho al abandonar los mares gallegos, y comprobar la existencia de mariscos de alta calidad y otros sencillamente

estimables: *bocas, langostinos, carabineros, dátiles de mar, cañadillas, burgajos, cabrillas, castañuelas, muergos, navajas, langostillos...* Las grandes bocas, de color cobrizo oscuro y abundante y sabrosa encarnadura que pueden tomarse en Huelva, son de sabor parecido al de la prestigiosa chatka o cangrejo ruso.

Estas bocas, son patas de cangrejos que, como todos los crustáceos, poseen la rara virtud de la ‘autotomía’, o capacidad de regeneración de sus patas mutiladas. Así, el animal puede escapar fácilmente, abandonando las que le convenga. Acaso por esa razón los mariscadores onubenses, gaditanos y malagueños, se anticipen a los propósitos de los cangrejos que pescan,



arrancándoles sus pinzas para devolverlos a la mar, donde les crecerán de nuevo.

OTRA CLASIFICACIÓN

Veamos otra clasificación de mariscos que, contando con los moluscos, incluye estos tres grupos fundamentales:

- **Bivalvos.** Dotados de una doble concha externa, y de entre los cuales la ostra -espléndida y brillante pese a su traje oscuro y rugoso- es la reina indiscutible. Le siguen en poderío y admiración la Concha de Santiago o Vieira, soberbia con sus dos valvas, una plana y otra convexa; la Trufa de mar; elegantísima con su concha finamente plisada; la Navaja, sutil y picante en su frágil envoltura; el rubio y exótico Dátil de mar; que increíblemente excava por sí mismo en las rocas su refugio. Y también el Mejillón, que no consigue superar en importancia a la almeja, mucho más refinada.

- **Gasterópodos.** Que cuentan con una sola concha externa, se arrastran por las rocas o por el fondo del mar, y tienen un pie formado por su masa de músculos ventrales. Como el humilde y delicado Caracol marino, que consigue mantenerse firme sobre los escollos pulidos por las olas del mar. O la Lapa, pobre y pequeña, pero que a veces asume unas dimensiones tan importantes, que le permiten reivindicar el ambicioso nombre de Lapa real.

- **Cefalópodos.** Desprovistos por el contrario de concha externa alguna, aunque para soportar su blando cuerpo disponen de un

tenu caparazón interior llamado hueso. He ahí los Pulpos, Sepias, Calamares, que se presentan juntos y alegremente amigos, sin jerarquías notables, y sustancialmente iguales. Sin embargo, el Erizo de mar -única especie de equinodermos comestibles de Europa- es

Los vinos elaborados con Chardonnay o los espumosos irán bien con la mayoría de los mariscos, especialmente con la langosta

huraño y hostil, va siempre solo, y con su redondo y espinoso envoltorio trata de protegerse de todo y de todos.

CONCLUSIÓN

Conocido algo más acerca de los moluscos y crustáceos, el entusiasmo del sibarita por este antiguo manjar sigue siendo hoy enorme. Tanto si hablamos del marisco gallego -único en el mundo- como si de esas deliciosas especies de los mares del Este y del Sur de la península. La velocidad de los medios de transporte, y las sofisticadas formas de conservación en frío, han colocado a estas especies marinas al alcance de nuestra mesa. ¡Y bien que lo sienten ellas!

La vida moderna, con su frenética carrera, nos obliga a contar atentamente las calorías que ingerimos. En cambio, con alivio y un poco de melancolía aprendemos que los frutos del mar, ricos en proteínas y carentes de grasas,

son ideales para las dietas de adelgazamiento. Pero veamos como maridarlos. Pensamos habitualmente que los mariscos van bien con un vino blanco, pero no siempre es así: el maridaje de mariscos y vinos depende de la forma de cocción de estos frutos de mar. Los expertos sostienen que el mejor maridaje es un vino rosado o un tinto joven, que realzan los sabores de los mariscos en el paladar, sin opacarlos.

Los mariscos preparados en salsas rojas, cazuelas o paellas es mejor combinarlos con vinos rosados o tintos jóvenes, de poca añada y frescos. Los cocidos en salsa ligera con mantequilla, leche o nata, van muy bien con blancos de cuerpo como un Chardonnay fermentado en barrica. Los mariscos a la plancha, apenas cocidos, emparejan bien con vinos blancos jóvenes o vinos rosados bien fríos. Las ostras casan muy bien con vinos espumosos secos o blancos de buen cuerpo y sabor. Los mariscos cocidos en limón o naranja maridan con vinos blancos de cuerpo o vinos dulces.

La langosta, en elaboraciones sencillas o con salsas a base de mantequilla, irá va bien con un Chardonnay fermentado en barrica. Las ostras encajan bien con vinos espumosos secos. Los crustáceos casan bien con los verdejos. Con el pulpo 'a feira' o a la Gallega, tomaremos tintos jóvenes poco tánicos y con cierta acidez.

En el maridaje de vinos con mariscos de armonías actuales, podríamos combinarlos con un vino blanco meloso o vino espumoso. La última tendencia es servir el marisco con blanco seco, blanco dulce, rosado seco y espumoso. Claro, que éstos son unos consejos generales, que es preciso llevar a la práctica y valorar en el paladar, que será el juez final. En estos días, pues, no olvide comprar mariscos e intentar alguna audacia marisquera en la mesa. Porque el marisco, ni es pecado, ni engorda. (Próximo capítulo: Verduras).

El grupo de jazz Larry Martin Band ofrece lo mejor de su repertorio

Noches de **Vino y Música** en **Bodegas Naranjo**

La unión entre vino y cultura se volvió a poner de manifiesto el pasado día 12 de marzo en Carrión de Calatrava (Ciudad Real), donde se organizó la segunda edición de las Noches de Bodegas Naranjo.

En esta ocasión, la solidez del grupo Larry Martin Band, uno de los principales referentes del jazz-blues en nuestro país, unida a las ganas de divertirse del público, que llenó la magnífica y entrañable sala enoturista, convirtió anoche el primero de los conciertos de "Las noches de Bodegas Naranjo" en un preludio de la primavera, de gozo, música, baile y, sobre todo, buen vino.

Posteriormente, ya en abril, la bodega contó con una nueva actuación del cantautor gaditano Javier Ruibal.



Numeroso público se acercó a Carrión de Calatrava para disfrutar del vino y del jazz.

XVIII Concurso 'Vinos de Cuenca'

Un total de 117 vinos participaron este año en el XVIII concurso "Vinos de Cuenca" organizado por la Diputación Provincia el pasado día 11 de marzo en el Hotel "Cueva del Fraile" de la capital conquense.

Entre los premiados estuvieron la Cooperativa "Nuestra Señora de Manjavacas" de Mota del Cuervo que se llevó el primer premio en blancos y el primero en presentación, y la Coop. San Isidro Labrador de Las Pedroñeras, que cosechó el segundo premio en blancos y el segundo en presentación. Por su parte, la Cooperativa "Nuestra Señora de Rus" de San Clemente recogió el tercer premio en rosados.





Imágenes de las reuniones que Agroseguero mantuvo en España con sus clientes.

Conferencia internacional sobre 'La gestión de riesgos y crisis en el seguro agrario'

Agroseguero reúne a los tomadores de seguro manchegos

La Conferencia Internacional "La Gestión de Riesgos y Crisis en el seguro agrario" desarrollada en Madrid durante los días 15, 16 y 17 de marzo de 2010, constituyó un foro multinacional que ha posibilitado el encuentro y debate entre representantes de Gobiernos de muy diferentes países, de distintas instituciones y organizaciones, tanto internacionales como españolas interesadas en la gestión de los riesgos y crisis que afectan al sector agrario.

Mediante las sesiones de trabajo desarrolladas en la Conferencia, que contó con una participación de más de 600 técnicos y especialistas de 40 naciones, se procedió a la puesta en común de las experiencias disponibles en muy

Durante los días 15, 16 y 17 de marzo se celebró un foro multinacional que ha hecho posible que se analicen la crisis del sector agrario

diversos países y permitió conocer las orientaciones hacia donde se dirigen las políticas nacionales y multinacionales en esta materia. Sin duda, la Conferencia ha servido de impulso para la puesta en marcha de actuaciones que contribuyan a mejorar la protección del sector agrario. Y, aunque no existe unanimidad entre los distintos países sobre la conveniencia de la participación pública en la aplicación

de los modelos aseguradores, las experiencias disponibles ponen de manifiesto que los modelos más desarrollados se alcanzan cuando dicha participación existe, dentro de ciertos límites. Siendo, en cualquier caso, necesario definir la naturaleza y el alcance de dicha participación.

En otro orden de cosas, comentar que, el día 11 de marzo, representantes de la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados, S.A. (AGROSEGURO) ofrecieron una charla sobre "Seguros Combinados de Uva de Vino" en la sede de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).



Las cooperativas concentran un gran porcentaje de la producción de vino en Castilla-La Mancha.

El presidente autonómico apostó por la internacionalización de los vinos de la región

Barreda visita la SAT COLOMAN

El pasado día 29 de marzo, el presidente autonómico de Castilla-La Mancha, José María Barreda, visitó la Sociedad Agraria de Transformación COLOMAN de Pedro Muñoz (Ciudad Real), que cuenta con 425 socios que cultivan unas 4.000 hectáreas de viñedo.

Barreda, que también una breve reunión con otros grupos vitivinícolas de la citada localidad, como la Cooperativa Agraria San Isidro, acudió acompañado por del consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro, y apostó por la internacionalización de las bodegas manchegas ante la grave crisis económicas que está viviendo este sector clave para la economía regional. Mercados como Rusia, Estados Unidos, China o todo el sudeste asiático pueden y deben ser claves para el desarrollo de nuestra vitivinicultura, que ya ha superado situaciones difíciles anteriormente.

El presidente autonómico también animó a las fusiones entre cooperativas, que hiciesen que éstas pudiesen afrontar con mayores garantías de éxito grandes proyectos comerciales e incluso industriales,



Los viticultores pedroteños expusieron su situación a Barreda.

abriendo incluso la posibilidad a que estas empresas invirtiesen en sectores de futuro, como lo son las energías renovables.

Por su parte, el presidente de la S.A.T. COLOMAN, Francisco Zarco, expuso al presidente la necesidad de que los productores manchegos sean los receptores y

principales beneficiarios de la mayor parte de los fondos europeos procedentes de la OCM, ya que no en vano han sido ellos los que han generado los derechos que han hecho posible que haya una parte importante del presupuesto comunitario que venga a nuestro país.

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





Los vinos de la D.O. 'La Mancha' se presentaron con enorme éxito en el AVE Madrid-Sevilla

Como complemento a la presentación de sus vinos jóvenes de la añada 2009, que tuvo lugar el pasado mes de diciembre en la Estación de Atocha de Madrid, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha ha intensificado su labor de promoción en los trenes de la línea de alta velocidad AVE Madrid-Sevilla ofreciendo durante una semana una degustación de vinos blancos y tintos jóvenes de las variedades Airén y Tempranillo, respectivamente, que son los dos tipos de uva más abundantes, no sólo en Castilla-La Mancha, sino en toda España.

Según los datos ofrecidos por COMFERSA (Comercial de Ferrocarril, S.A.), la aceptación de los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha" entre los pasajeros de la citada línea de tren ha sido enormemente positiva, ya que de las 5.460 degustaciones ofrecidas (3.600 de vino blanco y 1.860 de vino tinto) el 86,66 por ciento de los pasajeros se mostraron encantados con el vino probado (el 85,71 % en el caso de los vinos blancos y el 88,57 %), por lo que el Consejo Regulador tiene previsto repetir acciones de este tipo en un futuro.

Días de **Vino** y ... **Trufas**

El Consejo Regulador participó en la I Feria Gastronómica de la Trufa de Molina de Aragón, colaborando con la tapa presentada por los vecinos de Pinilla de Molina, la cual se maridó con el vino tinto joven tempranillo de la Denominación de Origen La Mancha.

La citada Feria Gastronómica de la Trufa de Molina de Aragón fue todo un éxito de público y el vino manchego también fue enormemente valorado por los asistentes en una jornada festiva en la que la tapa ganadora fue la presentada por el restaurante El Doncel de Sigüenza.



Los vinos de 'La Mancha', con los Jóvenes Diseñadores

Un año más los vinos de la D.O. La Mancha arroparon a la XX Edición de los Premios Nacionales a la Moda para Nuevos Diseñadores que convoca Ande, cuyo marco elegido en esta ocasión fue la Central de Diseño del Antiguo Matadero de Madrid.

El evento se prolongó a lo largo de cuatro días bajo el slogan "Perfect Profile" y culminó con un merecido homenaje al maestro Elio

Berhanyer por su impecable trayectoria profesional. De hecho, su desfile final fue cerrado por las últimas cuatro Miss España, contando también con la presencia de María Zurita y María Palacios. Al final de cada una de las galas se ofreció a los presentes una degustación de vinos manchegos, que tuvieron muy buena aceptación por parte del público asistente.

Catas comentadas

La Asociación de Madres y Padres del IES Eladio Cabañero de Tomelloso (Ciudad Real) organizó una cata comentada que fue impartida por Alfonso González, técnico del Instituto de la Viña y el Vino de Tomelloso y en la que se degustaron vinos ofrecidos por la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, una institución que considera prioritario el fomento de la Cultura del Vino a través de la organización de actos de estas características. De hecho, en las dos primeras semanas de marzo también se ofreció una cata comentada a los alumnos del Taller de Empleo Villacañas Actúa, dependiente de la Diputación Provincial de Toledo.



Los colaboradores de la revista probaron 300 vinos de la D.O. 'La Mancha'

Cata de **vinos manchegos** para la **Guía Peñín**



Los catadores de esta prestigiosa guía acuden cada año a la sede del Consejo Regulador.

Los colaboradores de la Guía Peñín de los Vinos de España acudieron los pasados días 3 y 4 de marzo por la sede del C.R.D.O. La Mancha, donde cataron alrededor de 300 vinos de diferentes variedades acogidas, remitidos por unas alrededor de 60 bodegas distintas.

Los catadores, Maite Corsín y Javier Luego, destacaron la diversidad actual de La Mancha, sorprendiéndose por la buena evolución que han tenido algunas variedades en esta zona, como pueden ser la Merlot o la Syrah, en tintos, o la Sauvignon Blanc y la

Los colaboradores de Peñín acudieron los pasados días 3 y 4 de marzo a la sede del Consejo, donde probaron 300 vinos

Chardonnay, en blancos.

Los tintos jóvenes y con crianzas cortas fueron muy elogiados por su intensidad aromática, frescor y estructura, mientras que en lo referente a la Airén, destacó la mejora de su potencial aromático, algo que se viene produciendo desde hace unos

años, y que es muy positivo tanto para su elaboración como monovarietal como para la realización de coupages que una excelente relación calidad-precio.

Hay que tener en cuenta que la vendimia de 2009 se adelantó sustancialmente con respecto a otros años en lo referente a las variedades tempranas, debido fundamentalmente a la intensa sequía del verano, pero no sucedió lo mismo con la Airén, que aguantó estoicamente las altas temperaturas y tuvo un ciclo de maduración similar al de otros años.

CONSTRUCTORES DE DEPOSITOS E INSTALACIONES EN ACERO INOX

PARCITANK S.A.



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

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

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

02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO POLALSA



Maceradores rotativos

Fabricación In Situ

Instalaciones y montajes

Vinificadores automáticos



El Origen del Vino

LA 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.



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

Consejo Regulador D.O. La Mancha
Av. Criptana, 73 / 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
Tel. +34 926 541 523 / Fax +34 926 588 040 / www.lamanchado.es

**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 o solicítalo en tu oficina.