

AÑO III

Consejo Abierto



N.º 7

Boletín Periódico para los Vitivinicultores del Consejo
Regulador de la Denominación de Origen La Mancha

“BAJAR LA GUARDIA”

Es una frase coloquial habitual en nuestro idioma dar a entender, con la expresión que titula hoy el acostumbrado comentario editorial de esta primera página de Consejo Abierto, que ha disminuido el calor y el esfuerzo, o que la desidia, la apatía y la rutina se han impuesto a la ilusión y al trabajo.

Puede ocurrir también que la labor callada se confunda con haber bajado la guardia, o quizá el desconocimiento del quehacer diario y cotidiano, lo cierto es que el fuerte ritmo que se impuso este Consejo Regulador, para afrontar el reto de la difícil situación que vive —casi en estado permanente— la comercialización de los vinos de calidad, continúa cubriendo etapas dentro de un meditado plan global de trabajo que en su día se estableció para cuatro años. Otra cuestión diferente es si los planteamientos y necesidades de dicho plan encuentran el necesario apoyo en las Instituciones a las que se acude en solicitud de ayudas y colaboración.

La dimensión del plan de actuaciones establecido, por la ambición de sus contenidos, hace necesario para su cumplimiento que concurren en su realización una serie de Instituciones y Entidades que no siempre aciertan a comprender la trascendencia que tiene el momento presente para la implantación definitiva de nuestros vinos acogidos, aunque las muy recientes estadísticas facilitadas por el INDO muestran bien a las claras y sin ningún género de dudas que los vinos acogidos a nuestra Denominación figuran entre los primeros tanto por su volumen de comercialización como por sus cifras de exportación. Desde el Consejo se está sensibilizando a dichos Organismos para establecer nuevos acuerdos de colaboración por los que venimos trabajando desde hace tiempo.

Buena prueba de ese esfuerzo diario y de que se trabaja de acuerdo a unos planes previos establecidos y no a improvisaciones sucesivas de cada momento, son los recientes acuerdos de colaboración firmados, el primero de ellos con Agrobanesto, que ha renovado el compromiso ya adquirido el año anterior mediante el cual nuestro boletín de comunicación “Consejo Abierto” continuará difundiendo sus 25.000 ejemplares por número editado a otros tantos receptores en sus propios domicilios. Además se trata de un convenio abierto de colaboración para la convocatoria de Jornadas Técnicas, Misiones Comerciales y otros apoyos precisos a la política establecida por el Consejo.

Con la Diputación de Cuenca, y más concretamente con su departamento especializado como es el Patronato de Promoción Económica, se ha llegado a un acuerdo para acudir a la feria de Anuga que es la más inmediata en el calendario exterior, además a la regional de Tarancón.

Con el Patronato de Intereses Provinciales de la Diputación de Ciudad Real es inminente la renovación de un convenio más amplio que el firmado el año pasado. Estos mismos planteamientos de colaboración van a ser trasladados a las diferentes Cámaras de Comercio provinciales, piezas clave, decisivas dentro del aludido plan global de actuaciones con el que el Consejo Regulador intentará potenciar al máximo el plan de promoción.

Proyectos que unidos a otras iniciativas, como el reciente consorcio creado por distintas cooperativas acogidas a nuestra Denominación con vistas a dar un fuerte impulso a la comercialización de sus vinos, denotan el dinamismo y la inquietud con las que en “La Mancha” se está afrontando el momento difícil del Mercado Único, aunque, desgraciadamente, no todas las bodegas o cooperativas participan ni comparten unos planteamientos con los que este Consejo Regulador trata de sensibilizarlas y de ponerlas en guardia para que sean competitivas y le rentabilicen al esforzado agricultor su duro trabajo.



En este nuevo orden de cosas, en el de afrontar con realismo las necesidades más evidentes, la Comisión de Reglamento estudia actualmente una adecuación más racional de nuestra Zona de Producción en cuanto a su dimensión. Medida sin duda trascendente y difícil, pero necesaria, que precisa de un alto grado de racionalidad y de sentido práctico de la realidad, por lo que cualquier alteración del actual contorno geográfico ha de ser muy meditada, ponderarla y evaluarla con las ideas muy claras, pero también con decisión.

Comisión de Reglamento que quizá muchos desconozcan que hace ya más de 2 años presentó al Pleno de Consejo la actualización y renovación del Reglamento de nuestro Consejo Regulador, medida muy necesaria y con la que este Consejo se adelantó a otros. Tras un complejo proceso de trabajo de dicha Comisión, avalado por el propio Pleno de Consejo, se dió forma a un Reglamento moderno y eficaz para la hora presente y para el futuro, necesario y actualizado en sus conceptos básicos, redactado con sentido práctico y con visión de futuro. Enviado a los Organismos preceptivos para su aprobación —INDO y Consejería de Agricultura— dicho Reglamento aún aguarda la decisión para su ratificación, trámite ajeno a la voluntad de este Consejo.

Sin propósito de ser exhaustivos, se evidencia la labor de trabajo y la voluntad de Consejo Regulador que no baja la guardia. Otra cuestión es si cuenta con el ánimo sincero de colaboración de Instituciones obligadas a apoyarlo decididamente, en lugar de distraerlo, confundirlo o ignorarlo.

FOTO: Paisaje manchego por B. Palencia

EDITA

C.R.D.O. LA MANCHA

Canalejas, 37. Apartado 194. Teléf.: (926) 54 15 23 - 54 15 92. Fax: (926) 54 65 39.
13600 ALCAZAR DE SAN JUAN



GASTRONOMIA Y BEBIDA

El saber combinar platos y vinos es un arte y el saber degustarlos un placer.

Por MIGUEL ESPADAS



Coincido con quienes dicen que el vino, jugetón y travieso, amante del placer y la aventura no acepta la soltería, haciendo gala con ostensible y probada vocación de unirse en matrimonio con la comida y, en perfecta armonía satisfacer el estómago de los comensales aunque, en algunos casos, reñidos están plato y botella porque, sencillamente, no casan.

De ahí, que auténtico deleite será el saber compaginar vino y comida para que su matrimonio esté bien avenido. La sensibilidad del comensal y el buen gusto, tienen aquí la palabra.

En los tiempos que corremos, los gastrónomos estudian al detalle los vinos que han de acompañar a cada plato, dándoles a cada uno su oportuno momento de consumo.

El servicio de los vinos a la hora del yantar, podría resumirse diciendo que sería imperdonable servir un vino blanco a la hora de los fiambres que armonizan perfectamente con el tinto o el rosado y sí presentarlo cuando lleguen los pescados. El blanco semidulce va bien a los mariscos, el tinto para la carne y los huevos y el dulce para los postres azucarados y otras golosinas. Ni unos ni otros casarán con los escabechados, las ensaladas o los gazpachos, pues los ácidos o vinagres con los que están aderezados adormecerán nuestro paladar impidiendo saborear el vino.

Pese a estas consideraciones, como los vinos tienen una infinidad de matices, es lógico asignar a cada uno el plato más idóneo, siempre con las debidas licencias por aquello de que sobre gustos no hay nada escrito.

Lo más usual es que en la comida se elija primero el menú y después los vinos en consonancia con los platos, aunque al decir de algunos gastrónomos, a los que asiste razón, es preferible elegir los platos en función de los vinos y no al revés como se hace habitualmente, ya que en múltiples ocasiones merecen un mayor protagonismo porque cuando llegan a la mesa tienen una calidad excepcional y su proceso de elaboración, cuidados y crianza supone un costo superior al de un plato exquisito.

Al sabor peculiar de la variada cocina manchega vamos a ceñirnos, incorporando a ella la diversidad de aromas o el bouquet de nuestros vinos para deleite de cuantos cultivan nuestra tradición culinaria que conlleva el incomparable arte de saber beber, saber comer y así, saber vivir. Que son dos días.

De las muchas normas dadas, oídas de viva voz o leídas en innumerables publicaciones, elegimos las recomendadas por nuestro Consejo Regulador en las que, por ser magistrales, deduciré el despierto lector que yo no puse ni arte ni parte. Ellas servirán de guía y enseñanza.

LOS VINOS BLANCOS JOVENES

Aromatizan cualquiera de las recetas que tradicionalmente se vienen acompañando con blancos. Platos como el pisto o la pipirrana piden la presencia de estos vinos blancos, equilibrados, ligeros, frescos y afrutados. Además, su suavidad les permite combinar con mariscos y pescados a la plancha, así como revelar las características de quesos frescos y semi-curados.

VINOS BLANCOS CLASICOS

Son vinos de trago más sosegado que piden el complemento de una buena mesa donde armonizar su carácter, su mayor cuerpo y su paladar amplio. Son, además, muy adecuados como vinos de aperitivo.

VINOS ROSADOS

Las migas, las calderetas de cordero, platos recios y succulentos que, por contraposición, parecen exigir la compañía de estos rosados frescos, ligeros, de reducida acidez, tan características del marco manchego. Platos típicos como el Tiznao, el Moje de bacalao, el Asadillo, el Machacón o el Salpicón, de perfil cervantino, parecen creados a la medida de los rosados neutros, brillantes y aromáticos de la Mancha. Como norma general, estos vinos rosados son ideales para acompañar pastas, arroces, verduras y carnes a la plancha.

VINOS TINTOS JOVENES

La abundancia de caza sustenta en la Mancha guisos muy variados: alubias, arroz con perdiz, perdices en escabeche, conejo al ajillo, arroz con conejo y caracoles, codornices estofadas al vino. Platos montaraces, auténticos, para cuyo cotejo pocos vinos ofrecen mejores cualidades que estos vinos tintos de la Mancha, nobles y fragantes. Además de ser adecuados para el aperitivo, estos vinos pueden ser acompañados con platos de pescado algo salseados, carnes blancas, etc. Con los deliciosos quesos de la región, estos tintos son irremplazables.

VINOS DE CRIANZA, RESERVA Y GRAN RESERVA

En la mesa, estos tintos manchegos de crianza y reserva, se compaginan muy bien con la caldereta de cordero y la perdiz, preferentemente estofada. Los quesos del lugar, sin excesiva curación, también son adecuados.

Muchos que ni saben, ni huelen, ni entienden, ni quieren beber vino, haciendo de ello un purrito social, olvidan la pureza de ese vino divino, honesto, viril, sincero, noble y leal compañero de mesa y mantel, de amena charla y presente en la dieta alimenticia de larga tradición humanista, cristiana y campesina. Nosotros, aparte de otras razones sustentadas por la ciencia médica que considera al vino como una de las bebidas naturales más equilibrada y completa que existe en nuestro planeta, lo bebemos en la mesa para evitar un adulterio gastronómico y que la comida pierda su encanto.

Mi consejo final:

Entre beber agua o vino, no cometas desatino. Tira el agua, bebe vino y si vuelves a beber haz igual, pero al revés: bébete primero el vino y tira el agua después.

Por más vueltas que le des, el agua solo nos sirve para lavamos los pies, y aunque pura en el reguero transparente y cristalino se presta, de enero a enero, a que «bauticen» el vino el Cura y el tabernero.

DICCIONARIO DEL VINO VOCES POPULARES (Continuación)

- navaja (de punta cortada):** La albaceteña despuntada que se usa para injertar.
- nube:** Aplicase al vino que no está completamente clarificado.
- nuégado:** Diversión bulliciosa, bebiendo vinos y licores. «... La noche del siete era de traca y nuégados.»
- onceja:** Dícese en La Roda (Albacete), por lo común para indicar irónicamente que uno ha bebido cuerva con exceso. La voz *onceja*, diminutivo de onza, es usada para calibrar la cantidad de cuerva bebida. «Solamente llegué a beberme seis oncejas».
- oncete:** Pequeña hoz o cuchilla para cortar la uva.
- paloma:** Bebida refrescante que se compone de agua, anís seco y azúcar.
- pámpana:** Hoja de la cepa.
- para:** Brazo de la cepa de donde se forman los pulgares.
- peales:** Calcetín o trozo de lona que se utiliza para liar en el pie junto con la albarca.
- pedocochino:** Olor a sulfhídrico.
- pellejo:** Envase de piel de cabra, recipiente para transportar y conservar el fino.
- perol:** Sartén grande con patas y asas, usada en la vendimia.
- perrá:** Perrada.



PREMIOS PARA NUESTROS VINOS

Es esta la página que más nos gusta redactar de Consejo Abierto. Nuestro habitual "Panel de Cata" no es más que un "noticiero de buenas noticias" y nos sentimos orgullosos de hacerlo, puesto que en él se trasunta, número a número, el resultado de los esfuerzos que nuestros hombres del vino hacen por la D.O. La Mancha y su renombre.

V CATA-CONCURSO DE VINOS JOVENES Celebrada por la Unión Española de Catadores (UEC).

Sobre un total de 12 vinos seleccionados, entre los de mayor prestigio de la producción nacional, recibieron premios nuestros vinos:



Castillo de Alhambra
VINICOLA DE CASTILLA
Tinto Joven
Medalla de Oro



Zagarrón
N. S. MANJAVACAS
Tinto Joven
Medalla de Bronce



Casa Gualda
N. S. de la CABEZA
Tinto Joven
Premio Nueva Marca

Importante colocación en el ranking de la revista británica The Winter Wine Club, editada por David Rowe; Medalla de Plata en el Gran Selección 91 de vinos de Castilla-La Mancha y puesto de "entre los 100 mejores de España", de la revista Club de Gourmets, para ARBOLES DE CASTILLEJO 83, de las Bodegas Torres Filoso.



The Winter Wine Club: entre los 12 mejores
Selección 91, de Castilla-La Mancha: Medalla de Plata
Club de Gourmets; entre los 100 mejores de España.

Premios para los que trabajan con ahínco, en la tarea difícil de convertir la uva en bebida para elegidos.



“...No se plantearán a La Mancha, más problemas de los que ya tiene superados”.

YRAVEDRA LLOPIS, CONSEJERO TÉCNICO DEL INDO, PUEDE SER EL FUTURO PRESIDENTE DE LA OIV



El Consejero Técnico del INDO es entrevistado por Consejo Abierto

Pregunta: Conozco, a través de los señores Pavlenko y Tinlot, Presidente y Secretario, respectivamente, de la OIV, que Ud. será el próximo Presidente de dicha institución. ¿Qué hay de cierto en ello?

Respuesta: Es cierto que el MAPA, me ha presentado como candidato a la Presidencia de la OIV, cuya elección tendrá lugar en el mes de septiembre próximo. Espero un amplio apoyo, tanto de las delegaciones de los países miembros de la CEE, como de los demás países integrados en la OIV.

P.—Hasta ahora, la OIV ha mantenido cierto tipo de controversias con la CEE. La mayoría de las veces, las mismas, han tenido justificaciones de gran fondo y peso. ¿Puede explicarme los motivos de esas diferencias de criterios?

R.—La OIV fue fundada en 1924, con unos objetivos precisos de protección de los intereses vitícolas, la mejora del mercado internacional del vino, el fomento de los trabajos técnicos o científicos relativos a la viticultura, a la enología y, posteriormente, a la economía de este sector. Velar, asimismo, por la pureza y autenticidad de los

productos vitícolas, colaborar en la represión del fraude y de la concurrencia desleal y promover la protección de las Denominaciones de Origen.

La CEE se creó en el año 1957, con unos objetivos referentes a la agricultura de carácter mucho más general. La colaboración de la OIV con la CEE es muy estrecha y fructífera y las definiciones de los diferentes tipos de vinos, las prácticas enológicas que autorizan ambas instituciones, son coincidentes. **Tanto para la OIV como para la CEE “el vino es la bebida obtenida exclusivamente por la fermentación alcohólica de la uva o del mosto de uva”.**

P.—Bien, pero si es cierto que la definición de vino es esa, la de producto obtenido por la fermentación de la uva o sus mostos, ¿pueden llamarse vinos los obtenidos a través de la chaptalización con azúcares distintos a los derivados de la uva?

R.—Efectivamente, este es un tema de la mayor trascendencia técnica y económica. La CEE permite la chaptalización para aumentar el grado alcohólico de los vinos y suplir la insuficiencia de maduración de la uva. Esta autorización de los estados miembros, está supeditada a que las con-

diciones climáticas hagan necesaria esta operación. Sin embargo, la chaptalización en Europa, se ha convertido en una práctica constante en todas las campañas vitícolas y además es difícil el control de las cantidades efectivas de azúcar añadido, es decir la comprobación de que se ajustan a los límites que establece el R. (CEE) 822/87.

La OIV tolera el enriquecimiento, pero no ha llegado a establecer una verdadera reglamentación de esta práctica. **Este es un tema de permanente actualidad, tanto en la OIV, donde comienza a discutirse el tema con valentía, como en el seno de la CEE, esperándose que de forma inmediata, la Comisión presente el estudio que tiene recomendado sobre esta materia.**

P.—Puedo asegurarle y usted lo sabe, que el viticultor español no está preocupado por la producción de sacarosa que tiene Alemania, pero sí lo está por los excedentes vínicos comunitarios de los que no debe hacerse cargo. Si se analizan las cosas desde otro punto de vista, los culpables de los excedentes no seríamos los españoles. El promedio de plantación en La Mancha, por ejemplo, que es la región a la que se culpa de la mayoría de los excedentes, es de 1600-1800 cepas por hectárea. Asimismo, el rendimiento por hectárea es mínimo. Si comparamos superficies, producciones, obtención de grado alcohólico con productos no vínicos, etc., de algunas partes del norte de Francia, que es precisamente donde está permitida la chaptalización, otro gallo cantaría. Resulta evidente que se está elaborando un producto que es totalmente falso. Si se analizaran desde ese punto de vista nuestros excedentes, los mismos tal vez no serían tales...

R.—Su punto de vista es totalmente correcto y puedo decirle que la delegación española en ambos organismos, y el propio INDO, siempre han mantenido esta actitud.

El empleo de sacarosa únicamente puede encontrar justificación para suplir condiciones meteorológicas adversas, pero no de forma permanente, sino en años particulares muy desfavorables para la viticultura y con una frecuencia limitada. Si se tratase de una necesidad constante podría deducirse que el viñedo no está correctamente situado, es decir que está fuera de su hábitat natural.

De otro lado, la chaptalización no está técnicamente justificada cuando ya se dispone de un mosto concentrado rectificado y perfectamente neutro. Antiguamente la adición de un mosto concentrado directo para “enriquecimiento”, daba lugar a graves problemas técnicos porque con los azúcares del mosto se agregaban los ácidos orgánicos y minerales, sustancias fenólicas, materia colorante, etc., que podía afectar muy desfavorablemente a las características propias



del mosto o del vino objeto de esta práctica. Ahora, este problema está totalmente resuelto porque el mosto concentrado rectificado es un jarabe puro de los azúcares de la uva y absolutamente neutro. Además, desde el punto de vista de la "pureza del vino", recuperaríamos el auténtico sentido de la definición de que el vino procede exclusivamente de la fermentación del mosto o de la uva, es decir de sus azúcares.

Su planteamiento, en relación con los excedentes, está totalmente justificado. Según cálculos que hice hace varios años, **la sacarosa que se utiliza para chaptalizar en Europa, equivale a la producción de unos 20 millones de hl. de alcohol puro, es decir el alcohol adquirido o en potencia de 20 millones de hl. de vino o de mosto de 10% vol.**

Por consiguiente, la dedicación de este mosto para la obtención de mosto concentrado rectificado, significaría una reducción de los excedentes comunitarios en esa misma cantidad de 20 millones de hl., que equivale a un 50%, aproximadamente, de los excedentes comunitarios. **No parece coherente en la legislación comunitaria estimular el arranque de viñedos excedentarios sin haber adoptado previamente esta otra medida que parece prioritaria.**

Además deben hacerse experiencias para que de forma paulatina, se tienda hacia el uso del mosto concentrado rectificado en el licor de tiraje de los vinos espumosos y asimismo en todos los usos de edulcoración de vinos.

P.—La Mancha es un CRDO difícil por su gran extensión. Ser el más grande tiene también ventajas indudables. Por todo ello, ¿cómo ve usted a La Mancha, luego del ingreso pleno de España en la CEE?

R.—Ya estamos dentro de la CEE. No se plantearán a La Mancha mayores problemas de los que ya tiene superados. La Mancha tiene un margen de maniobra dentro de lo que establezca la reglamentación de la D.O. Ir destacando algunas subzonas vitícolas de prestigio y con mayor capacidad de comercialización. Estas subzonas podrían alcanzar el nivel de Denominaciones de Origen, sin perder la capacidad o la opción de acogerse a la Denominación general de La Mancha.

P.—No es un fenómeno en España, sino que lo es a nivel mundial, el descenso en el consumo de los vinos de mesa, en beneficio de los de calidad. ¿Cómo ve usted la salida de nuestros vinos de mesa, cuando ya no existen fronteras arancelarias? Francia es una gran consumidora de vinos de mesa y gran parte de los mismos son italianos.

Los vinos de mesa de La Mancha son, en general, mucho mejores que los italianos y que la mayoría de los franceses.

¿Cómo ve usted, estos vinos nuestros? ¿Como vinos comunes o como vinos que tendrían que ser presentados con cierto prestigio?

Ud. podrá preguntarse el porqué de mi interés por los vinos de mesa, cuando represento, para este caso, a un Consejo Regulador, pero nuestro periódico es leído por más de 25.000 viticultores que también pueden estar interesados en su respuesta...

R.—Los vinos de mesa de Castilla-La Mancha y, en general, de la mayor parte de las regiones vitícolas españolas, tienen un nivel medio de calidad muy apreciable, si los comparamos con vinos de mesa, blancos o tintos, de otros países productores.

Ahora bien, necesitamos perfeccionar la difusión y la presentación de estos vinos. El consumidor quiere información sobre el origen del producto y por esto hay que tender a explotar la potencialidad de los "vinos de la tierra", esto exige una mejor organización corporativa, técnica y financiera en estas comarcas, para poder explotar sus propios recursos, el primer paso consistiría en comercializar en botella un cierto porcentaje del vino de la mejor calidad, partiendo de una elaboración más cuidada y una selección posterior.

P.—Sr. Yravedra, me quedan, para terminar, dos preguntas: ¿Qué opina sobre la proliferación de variedades, distintas de las autóctonas, que se está produciendo en La Mancha y qué piensa de los vinos espumosos que se están elaborando en esa región?

dos variedades se obtienen vinos de alta calidad, aunque todavía estimo que, incluso en estos casos, no hemos alcanzado el nivel óptimo.

De otro lado, en las Denominaciones de Origen, debe mantenerse el carácter tradicional de sus vinos, lo cual no significa abandonarse en una tecnología antigua, ni negarse a la posibilidad de introducir nuevas variedades.

El vino espumoso, no es una elaboración tradicional en La Mancha y en este caso tenemos la posibilidad de explorar la variedad Airén, pensar en las variedades clásicas de origen extranjero. El Cultivo debe conducirnos a un vino de base que cumpla los requisitos necesarios y conocidos. Los ensayos deberán efectuarse con un alto nivel tecnológico, para evitar tropiezos en el comienzo de la comercialización, que pueden resultar irreversibles, teniendo en cuenta que en España, contamos ya con un alto nivel de calidad en vinos espumosos.

R.H.M.R.—Muchas gracias por haberme atendido, Sr. Yravedra...

G. Yravedra.—Gracias a ustedes. Si le parece bien, ahora lo invito a catar uno de los vinos que estará presente en VINEXPO.

“ No parece coherente en la legislación comunitaria estimular el arranque de viñedos. ”

CONCLUSIONES:

Tomar un vino con D. Gabriel Yravedra Llopis a solas y en forma distendida, es un lujo. Un lujo porque beber con él, se transforma en una clase magistral y particular de cata. Las otras conclusiones las deberán sacar nuestros lectores. Yo me estoy haciendo la firme promesa (que creo no cumpliré) de no dar mis opiniones particulares... porque, parafraseando a quien bien sé: "a veces piso a los que llevan chanclas".

No obstante, con este nuevo número de Consejo Abierto, entramos en nuestro tercer año de vida editorial. Muchos otros hombres importantes del vino, han sido entrevistados en esta sección: **Salvador Jareño, Alfonso Alonso, Mariano Muela, Mariano Maraver, Santiago Menéndez-Luarca, Fermín Ayuso...** Todos y cada uno de ellos han aportado, con sinceridad y sin presiones, su visión sobre nuestros vinos con Denominación de Origen La Mancha. Si releemos los números anteriores de este periódico notaremos, sin embargo, que pese a que sus puntos de vista han sido a veces diametralmente opuestos, todos coinciden en una sola cosa, fundamental para todos los que tenemos que ver con el CRDO La Mancha: **el voto de confianza y la fe que tienen hacia nuestros vinos y hacia los empresarios y viticultores del sector.**

R.H.M.R.



COMITE DE CATA del C.R.D.O. "La Mancha"

Nuestro Comité de Cata, está formado por un grupo de profesionales a quienes, por razones obvias, estamos obligados a mantener en el anonimato más absoluto. Por ésta vez, nuestro habitual apartado "Quién es Quién", debiera llamarse, tal vez, "Cómo es", pero no vamos a cambiar el titular por esta excepción.

El Comité de Cata de nuestro Consejo Regulador, está compuesto por cinco personas que representan a las siguientes instituciones:

- un vocal del Consejo Regulador, que ejerce como Presidente del Comité;
- un representante de la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan;
- un representante del Centro de Experimentación Vitivinícola de Tomelloso y
- dos representantes de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha.

En el citado Comité, ejerce como Secretario Coordinador, el Veedor Técnico del Consejo Regulador.

Las muestras que llegan al Comité para su cata, han sido recogidas en origen por los vendedores del Consejo que, en su visita a las bodegas, aprovechan para confirmar los datos aportados en las "declaraciones" de los elaboradores, inspeccionando las mismas y los libros pertinentes.

Las muestras son catadas en forma totalmente anónima por los miembros del Comité.

Antes de proceder a la cata propiamente dicha, se efectúan en cada uno de los vinos, la comprobación de sus datos analíticos, que es realizada por la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan.

La gran cantidad de vinos que llega al Comité, origina que tengan que realizarse dos sesiones semanales de trabajo, con un promedio de cata por sesión de entre 18 y 20 vinos.

El Comité trabaja en dos campos diferentes: el de los vinos en rama y el de los vinos embotellados.

LOS VINOS EN RAMA

Estos son los procedentes de la elaboración de uvas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha. Aquí, la misión del Comité, es verificar que estos vinos cumplen los requisitos exigidos por el propio CRDO y que, por lo tanto, son merecedores de llevar el marchamo de calidad de la D.O.

Los vinos que no rebasan los parámetros mínimos son descalificados y solamente pueden ser comercializados como "vinos de mesa".

Esta actuación sobre los vinos en rama, debe realizarse con la mayor prontitud, para dar tiempo a que los elaboradores puedan acogerse a las disposiciones vigentes relativas a dichos tipos de vino.

Los vinos en rama, cuando han sido calificados como v.c.p.r.d., pasan a ser comercializados, ya sea granel o embotellados, bajo el amparo de la Denominación de Origen La Mancha.

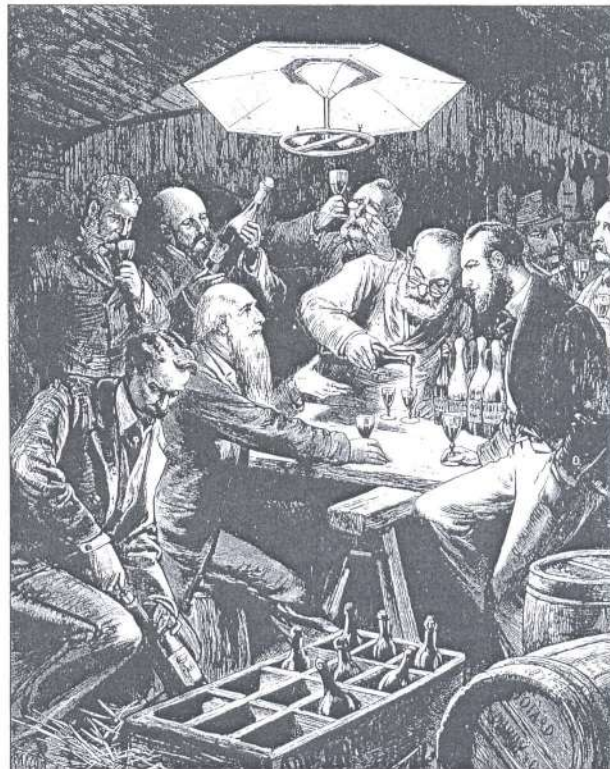
En la presente campaña y por su alta calidad, nuestro Comité no tuvo necesidad de descalificar a ninguno de los vinos presentados, dado que los elaboradores, acercaron lo mejor de sus productos al juicio de los expertos catadores que lo componen.

Este hecho, que no ocurrió en las dos campañas anteriores, se debe en gran medida a la política de vigilancia y control del Consejo Regulador y al seguimiento ejercido por el propio Comité de Cata.

Aún así, cuando el vino cumple los mínimos, pero el Comité cree oportuno hacer alguna consideración complementaria sobre sus cualidades, la comunica al elaborador mediante escrito del C.R.D.O. con las recomendaciones oportunas, para ayudarle a mejorar la calidad de sus vinos.

En la Campaña 90/91, fueron catados un total de 170 vinos en rama, distribuidos de la siguiente forma:

- Blancos: 107, Tintos: 57 y Rosados: 6.



En vista de la calidad de los vinos de la Campaña 90/91, el Comité de Cata propuso al Pleno del Consejo, celebrado en el mes de junio pasado, la calificación de "muy bueno", por lo que en las fichas orientativas sobre añadas, dicha campaña ostentará la característica "MB".

LOS VINOS EMBOTELLADOS

Como segunda actuación tenemos a los vinos embotellados. La tarea del Comité en esta parcela, es confirmar y comprobar que los vinos embotellados con el marchamo del Consejo Regulador, tienen la calidad correspondiente como para ostentarlo.

Para ello, una vez que se ha procedido al embotellado, se recogen muestras por los vendedores y las mismas pasan a ser catadas por el Comité, que comprueba si su calidad es correcta.

Es bastante ilustrativo el seguimiento que se hace de estos vinos embotellados, pues se cuenta con el conocimiento que el Consejo Regulador tenía de ellos, en el momento en que fueron catados en rama.

El Comité también actúa sobre los vinos recogidos en los Puntos de Venta, completando así el seguimiento de la calidad.

Estos controles sirven, asimismo, para recomendar a los embotelladores algunas indicaciones que deben hacer seguir a sus distribuidores, relativas al transporte y almacenamiento de sus vinos pues, lamentablemente, casi nunca los mismos son tratados debidamente en los establecimientos comerciales dedicados a su venta.

Este maltrato, que influye sensiblemente en la calidad del producto terminado, hace que en muchas ocasiones la imagen del vino, la seriedad del elaborador y los sistemas de control del propio Consejo Regulador, puedan ser puestas en entredicho.

Siguiendo esta metodología de control final, en esta campaña y hasta el mes de junio del presente año, se cataron un total de 239 vinos embotellados, que se distribuyen de la siguiente forma:

- Blancos: 95, Tinto: 104 y Rosados: 40.

LAS CATA CONTRASTE

El Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha efectúa anualmente una Cata Contraste, dirigida por personal especializado del INDO (Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen-MAPA). En esta cata, también anónima, participan vinos de todas las Denominaciones de Origen existentes en nuestro país, así como otros vinos procedentes de distintos países comunitarios.

Como resultado de estas "catas contraste" hemos notado que los vinos de nuestra Denominación de Origen, ocupan un nivel muy alto, al ser comparados con los elaborados en otras regiones productoras de vcpd españolas y extranjeras.

En la última cata contraste, celebrada este año, se ha invitado por primera vez, a expertos en restauración, con el objeto de que puedan comprobar la calidad de los vinos de nuestra Denominación.

Esto también ha servido para introducirlos en los distintos momentos técnicos de una cata y para que tomen conciencia de la importancia que tiene para la vida de un vino su conservación y trato, antes de ser puesto a disposición del consumidor.

Todas las catas que realiza el Comité, se puntúan en una "ficha homologada por el INDO". En los embotellados, después de la cata, se procede a la revisión del envase, comprobando el nivel de calidad de su presentación y taponado y vigilando el cumplimiento de las normativas legales que rigen en materia de etiquetados.



LAS HELADAS EN LA VID

EFFECTOS Y TRATAMIENTOS

La frecuencia con que en los últimos años se están produciendo los daños por heladas en nuestros viñedos de la Denominación de Origen, ha originado en las plantaciones de vid un desequilibrio vegetativo que obliga a los viticultores a una mayor vigilancia.

En este breve artículo trataremos de aconsejar al viticultor a que efectúe algún tipo de operación que permita restablecer la configuración original de las cepas afectadas.



ANGEL BERNAO BERRUGUETE
Agente de Extensión Agraria Tomelloso

EFFECTOS DE LA HELADA EN LAS CEPAS

No se hace necesario describir el aspecto que presentan las cepas dañadas por la helada, como tampoco intentamos definir los tipos de helada, solamente nos limitaremos a explicar la incidencia del daño y la posible manipulación deseable del viticultor.

Las heladas afectan, principalmente, a las partes más tiernas de las plantas en un momento determinado de su desarrollo. De esta forma los brotes, yemas y partes más jóvenes son las más afectadas. Es por eso que se producen efectos distintos en heladas tempranas que en las tardías.

En las tempranas, con yemas recién brotadas y sin un gran desarrollo vegetativo, la helada influye de una manera marcada sobre las yemas más adelantadas.

Si la helada se repite es muy posible que el resto de yemas que pueden garantizar la reposición de la cepa queden afectadas de tal manera que sea muy difícil su brotación.

En el caso de heladas tardías y con cepas cuyas brotaciones se han desarrollado en su totalidad, el efecto puede ser distinto.

Al tener los brotes más masa foliar desarrollada, es menos factible que toda la brotación

quede afectada, dada la mayor protección que tienen los órganos desarrollados.

Con posterioridad a una helada la cepa tiende a restablecer su equilibrio entre la masa o volumen radicular que disponga con su masa vegetativa, de tal forma que irán brotando yemas, aún de madera vieja, para restituir el equilibrio.

de prestar mayor atención a las cepas que han sido afectadas por las heladas, puesto que la cosecha del año siguiente puede quedar comprometida.

Sin embargo es muy importante decidir qué tipo de actuación hemos de realizar, habida cuenta que hemos de emplear un determinado número de jornales suplementarios en la

bable que el éxito está asegurado.

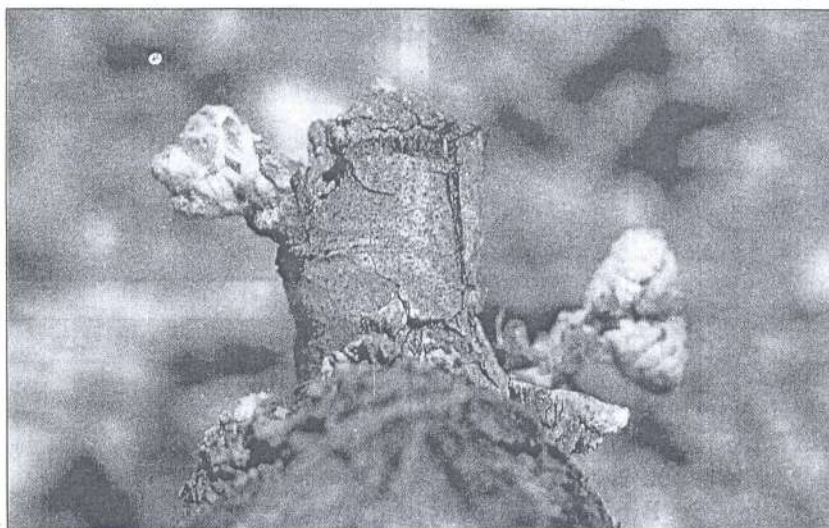
Si toda la capa ha sido afectada y las brotaciones de yemas francas o fructíferas es muy pobre, muy a pesar de todo, se hace necesario eliminar las mismas y sustituirlos por algún brote adventicio, o en todo caso dejar un brote de reposición y eliminar el resto, dejan-

siológico de la vid, lo más recomendable es no intervenir en la cepa. Explicaremos más claramente este punto por ser de gran interés.

La vid cumple su ciclo vegetativo en función de un desarrollo radicular existente. Este conjunto de raíces de la cepa es la que moviliza las reservas de savia y por lo tanto produce un desarrollo exterior herbáceo en la misma proporción que savia es capaz de transportar. Ahora bien la vida de las raíces viene a su vez garantizada por una emisión o transporte de savia elaborada en dirección a las raíces que asegure su mantenimiento y su aumento de desarrollo. Si como consecuencia de una helada la cepa no produce una masa foliar suficiente para asegurar este equilibrio, cualquier intervención en detrimento de esa masa foliar provoca ineludiblemente una pérdida de vigor de la cepa y una disminución de reservas para el año siguiente.

Por todo lo expuesto, la práctica de conseguir recuperar pulgares afectados sólo es aconsejable en el caso de que la cepa observada posea vegetación herbácea suficiente, observación que el viticultor debe realizar según la edad de las cepas, vigor y tipo de cultivo.

Este efecto depresivo en la vegetación es el mismo que se produce cuando el viticultor realiza despuntes excesivos a cepas vigorosas con el fin de favorecer la floración.



Pulgar afectado totalmente por la helada.

CONSEJOS Y ASPECTOS A TENER EN CUENTA

Se hace necesario aconsejar al viticultor sobre la necesidad

práctica; por lo que nos limitaremos a reseñar únicamente los casos de estricta necesidad.

Nuestra atención debe prestarse de forma prioritaria en recuperar aquellos brazos desnudos por los efectos de la helada; de esta forma nuestra operación se convierte en un repaso a las cepas, de igual forma, aunque no igual, que se efectúa el "escardille" en los viñedos.

En el caso que nos ocupa, es decir, pulgares desnudos, debe elegirse un brote únicamente y eliminar el resto, procurando que sea el más fuerte y el de sentido más erguido, puesto que es de suponer que el brote elegido sea un "bajero". Dada la configuración de los haces de savia de la vid, es muy pro-

do una yema franca en el pulgar.

Antes de decidir cualquier operación en las cepas dañadas por heladas el viticultor debe prestar una máxima atención al vigor de la cepa. Si las intervenciones que se efectúan comprometen el equilibrio fi-



Brote con claros síntomas de helada.

CONCLUSIONES

Cualquier operación en cepas dañadas por heladas debe efectuarse únicamente en el caso de que la cepa posea suficiente masa foliar que garantice savia a toda la planta; de otra forma es mejor no intervenir.

En el caso de tomar la decisión el viticultor debe prestar atención a los brazos desprovistos de vegetación para asegurar una sustitución para el año siguiente.

M. ANGEL BERNAO BERRUGUETE
Servicio de Extensión Agraria TOMELLOSO



BODEGAS CUEVA DEL GRANERO, S. A.

Más de 20 premios a la calidad, en poco menos de 7 años

Si Don Emiliano Nieto García, que elaboraba sus vinos familiares en el primer tercio de nuestro siglo en la pequeña bodega de Tembleque y que más tarde fundara la prestigiosa empresa «Chocolates Dulcinea», en el también toledano pueblo de Quintanar de la Orden, levantara la cabeza, no podría

grías y triunfos de una empresa que, en forma silenciosa pero exacta, progresa día a día, con una velocidad vertiginosa.

El orgullo hacia Cuevas del Granero, S. A., debe ser, sin embargo, celebrado por toda La Mancha. Entre los años 1983 y 1990, el cúmulo de premios y galardones



menos que estar orgulloso de las Bodegas Cueva del Granero, de Los Hinojosos (Cuenca).

Toda la agresividad comercial y el don de gentes que tenía Don Emiliano fueron heredados, sin duda alguna, por sus hijos Naboz y Fernando Nieto Barreda, responsables en la actualidad de los destinos de Cueva del Granero. No dudaría tampoco Don Emiliano, en felicitar a sus vástagos por el nombramiento de Carlos Tinajero Castellano, como Director Gerente y Comercial de sus bodegas.

Lamentablemente no puede ya compartir las ale-

grías y triunfos de una empresa que, en forma silenciosa pero exacta, progresa día a día, con una velocidad vertiginosa. El orgullo hacia Cuevas del Granero, S. A., debe ser, sin embargo, celebrado por toda La Mancha. Entre los años 1983 y 1990, el cúmulo de premios y galardones que recibieron sus vinos, ha sido apoteósico: **8 Medallas de Bronce; 3 Medallas de Plata; 4 Medallas de Oro; 1 Baco de Bronce; 1 Baco de Plata; varios Diplomas de Honor y un sinnúmero de otros premios y menciones en el ámbito nacional e internacional**, avalan lo dicho.

Los viñedos de Cueva del Granero, al revés que la mayoría de los existentes en La Mancha, dedican más superficie a las variedades tintas que a las blancas. En sus 490 hectáreas de cultivos, se encuentran las más diversas e importantes variedades lo





tos de acero inoxidable y sistemas de control de alta tecnología; la otra, tradicional y antigua, semienterrada, con casi ciento cincuenta depósitos de cemento.

En ambas se desarrollan y conservan, los blancos, tintos y rosados que, luego de ser vestidos con delicadeza y de ser taponados con corchos de primerísima calidad, saldrán al mercado para deleitar a los catadores más avezados.

CONCLUSION

Tintos, blancos y rosados para todos los gustos y de todas las variedades citadas: jóvenes, muy jóvenes y de crianza. Todos con el indiscutible sello de calidad y prestigio, que ya es tradición en la marca. Estoy seguro que muchos, cuando lean este artículo, pensarán que Cueva del Granero, es una empresa dedicada a «cosechar premios y galardones». Nada estará más lejos de la verdad. Los que conocemos las bodegas de La Mancha, sabemos que esta empresa, elabora simplemente, **lo mejor que puede.**

Ocurrirá que lo hace tan bien, que los premios que recibe ni siquiera tiene que cosecharlos: **les llueven.**

que permite a la empresa, a la hora de elaborar, otorgar una personalidad indudable que ya es tradicional a sus vinos.

La autóctona Airén, líder entre las blancas manchegas, convive con las variedades Merlot, Chardonnay y Muscat. La también tradicional variedad Cencibel, la más importante de las negras regionales, comparte tierras con las Cabernets Sauvignon y Rubí, la Merlot, Garnacha, Pinot Noir y Sirah.

Con estos excelentes productos de la tierra, se elaboran los vinos de Cueva del Granero, **en una bodega con dos partes distintas y perfectamente diferenciadas; una, de moderna maquinaria, con depósi-**

COOP. AGRICOLA LA REMEDIADORA

LA RODA (Albacete)

Comenzar una tarea comercial en España y en el año 1946, no era precisamente una cosa fácil. Había que tener, para hacerlo, no solo ganas de crear empresa, sino que se hacía necesario saber afrontar el reto con verdadero espíritu de pionero.

Así lo entendieron los «42 hombres de La Roda», cuando decidieron fundar la Cooperativa Agrícola «La Remediadora» y así, con espíritu de lucha y aventura, porque el negocio del vino siempre es aventura, lo entienden los más de 650 socios que la componen en la actualidad.



Los que piensan que en La Mancha hay solamente vino blanco, no tienen más que tomar como ejemplo, para entender lo contrario, a **La Remediadora.**

La capacidad de almacenamiento de vinos de esta bodega cooperativa, supera los 20 millones de litros, la mayoría de los cuales son tintos, procedentes de las variedades Gamacha, Moravia y Cencibel. Estas cepas permiten la elaboración de vinos con recio cuerpo, color profundo, aromas varietales definidos y acidez media alta.

CONCLUSIONES

Buenos vinos, en síntesis, que mantienen todas las características de lo que debe ser un vino manchego con Denominación de Origen y buena bodega, que trabaja y hace patria chica en un silencio que hoy, desde Consejo Abierto, queremos romper.



LAS BUENAS NOTICIAS

Inauguraciones, premios, cursos, cambios de imagen, subvenciones...

"VINICOLA DE TOMELLOSO"

El pasado 26 de abril a las 17.30 h., quedó inaugurada oficialmente la Cooperativa Vinícola de Tomelloso. En el acto mencionado, estuvieron presentes diversas autoridades, entre las que podríamos citar al Consejo de Agricultura de la Junta de Comunidades, López Carrasco, al Delegado Provincial de Agricultura, Salinas y a la Delegada Provincial de Agricultura (MAPA), Emilia Piedrabuena y el Presidente de nuestro Consejo Regulador, Jareño Cañas.

Vinícola de Tomelloso, fundada en el año 1986, cuenta con 51 asociados y transforma una media anual de 9 millones de kilos de uva.

Su trayectoria está jalonada por los numerosos galardones que han recibido sus vinos, especialmente los blancos Abrego y Añil.

La puesta en marcha de esta bodega, supuso una inversión de alrededor de los 300 millones de pesetas, con una financiación en la que participaron tres entes: La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, el MAPA y el FEOGA.

La aludida inversión, ha permitido que esta bodega cooperativa lleve el lábaro de honor que merece por haber culminado uno de los proyectos más serios y ambiciosos del sector.

AGROBANESTO SUBVENCIONA A CONSEJO ABIERTO

El miércoles 5 de junio ppdd., se firmó un convenio de colaboración entre nuestro Consejo Regulador y AgroBanesto, en el cual se consolidó, entre otras cosas, la total financiación de las ediciones de este periódico para el presente año. Esta actitud abierta de una empresa privada hacia una institución oficial, aunque autónoma, como la nuestra, pone de relieve el interés que el sector vitivinícola manchego, despierta entre los grandes grupos de la economía nacional e internacional.

Durante el acto de la firma, se fijaron también otros campos de colaboración entre ambas entidades, entre los que podríamos destacar, la organización de cursos y seminarios destinados a poner al día las técnicas de cooperativas y bodegas y la promoción internacional de vinos de nuestra D.O.



Estuvieron presentes en el acto Salvador Jareño, Presidente del CRDO La Mancha; Julio César Gil, Director General de Banesto para temas agrarios, Joaquín Sánchez, Director General Regional; Antonio Ramírez, Jefe de Área de dicha entidad bancaria y el Secretario de nuestro Consejo, Alfonso Alonso Ramos.

II CURSO TECNICO DE CATA

Organizado por nuestro Consejo Regulador y bajo la dirección técnica de Rafael Ruiz Isla, de los Servicios Técnicos del INDO, tuvo lugar los días 26 y 27 de junio, el II Curso de Cata Contraste, que se celebró en

la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan.

Dicho curso estaba dirigido, fundamentalmente, a los miembros del Comité de Cata del CRDO La Mancha, para su mayor conocimiento de los vinos de otras regiones españolas y comunitarias, pero se invitó también a la participación de representantes del sector de la hostelería y de la prensa.

Para la ejecución de la cata, se adquirieron en tiendas especializadas 13 vinos blancos, 4 rosados y 14 de crianza, reserva y gran reserva.

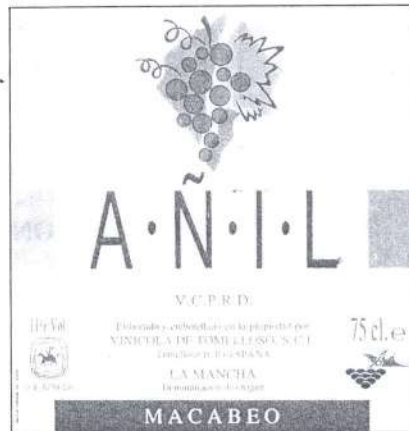


Durante el transcurso de la cata, quedó confirmado que tan solo con la aplicación de modernas técnicas enológicas, la debida atención en la recogida del fruto, el esmero en la elaboración y, en su caso, la cuidada crianza, se consiguen vinos de calidad con capacidad suficiente como para competir sin agobios en los mercados de consumo.

Tras su análisis sensorial, los vinos quedaron divididos en dos grupos: los que alcanzaron una notable puntuación y aquellos que obtuvieron un bajo resultado o fueron directamente descalificados. Estos motivos de rechazo, fueron debidos en gran parte, a la falta de cuidados en la conservación del producto terminado, "práctica a la que desafortunadamente, nos tienen acostumbrados algunos restaurantes y tiendas de alimentación", según palabras del Director del curso, Ruiz Isla.

Esta cata-contraste, puso asimismo de manifiesto, el alto grado de calidad alcanzado por los vinos de nuestra Denominación de Origen, con puntuaciones que reafirman que ya están a la altura de los mejores vinos del mundo.

CUANDO EL "AÑIL" ES BLANCO DE PRIMERA



Tras los innumerables premios que acopiara el "Abrego", de la ya aludida en esta página Vinícola de Tomelloso, le toca ahora el turno a su nuevo blanco "AÑIL", elaborado totalmente con la variedad Macabeo. Este vino, de indudable y excelente factura, tras recibir el "ZARCILLO DE ORO" en la fase previa celebrada en Valladolid, ha recibido el PRIMER PREMIO en la cata final del Concurso Internacional de Vinos, que se realizara en Logroño.

COMENTARIO OFF DE RECORD

El saber hacer del enólogo de Vinícola de Tomelloso, Felipe Blanco Pinilla, podría catalogarse ya de proverbial. Sus experiencias en Canarias con los Malvasía ya lo habían demostrado. Esta vez, con su "AÑIL", supo trasladar la misma técnica que usara en Lanzarote con esa variedad a la Macabeo y los resultados han sido verdaderamente extraordinarios.

Durante la celebración de Vinexpo, me encontraba paseando entre los stands con los amigos Vento de Carvalho, Vicepresidente Internacional de la Asociación de Enólogos y con Ramón Viader, Presidente Nacional. Cataron el blanco Añil... Ellos dijeron que era un vino extraordinariamente bueno y le pusieron un 10... Yo, que quiero a La Mancha, le puse mi mejor cara de alegría.

LA MANCHA EN INTERVIN

Como ya es habitual desde la fundación de INTERVIN, el CRDO La Mancha estuvo presente en su celebración, que tuvo lugar entre los días 16 y 20 de marzo, en la Feria de Barcelona.

Catorce bodegas de nuestra D.O., tuvieron cabida en los ciento noventa metros cuadrados que ocupaba el pabellón del Consejo: las cooperativas El Portillejo; Ntra. Sra. de la Asunción, Cristo de la Vega, Ntra. Sra. de Manjavacas, Ntro. Padre Jesús del Perdón, Vinícola de Tomelloso y las empresas Cosecheros Embotelladores, Rodríguez y Berger, Cefrán, Cueva del Granero, Caserio Vigón, Fermín Ayuso y Almedina Distribuciones.

Con stand propio, también estuvieron presentes en INTERVIN, una de las tres ferias de vinos más importantes del mundo, las empresas de nuestra D.O.: Vinícola de Castilla, Julián Santos, Udexman y Fermín Ayuso.

En total, dieciocho bodegas y cooperativas que una vez más trataron de estar, donde se debe estar.

"LAZARILLO" CAMBIA DE TRAJE

Dentro del programa que viene llevando la Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón, de Manzanares (C. Real), dedicada a la modernización de su imagen, está la de la mejora de las etiquetas de sus vinos. Así, esta vez, le ha tocado al ya tradicional Lazarillo el "cambio de look" que se verá vestido con una nueva etiqueta que le aportará, sin duda, un toque de distinción a su exterior. Su interior sigue siendo "más que mejor".





HOSTELERIA Y VINOS

José María Palacios Massó, nos habla de la Mancha y sus vinos.

José María Palacios Massó, de tradición familiar bodeguera, viticultor inscrito en nuestro Consejo Regulador de Denominación de Origen, socio de la Cooperativa Ntra. Sra. de Manjavacas (Mota del Cuervo - Cuenca) y que fuera en su momento Vicepresidente Nacional de Hoteles y Presidente Regional de Hostelería, nos habla de la problemática de nuestros vinos en ese sector.

La Mancha sería una desconocida sino fuese por tres factores fundamentales, que influyen grandemente en nuestra región, dándole impronta a su existencia: los vinos, el queso y el turismo. En esos tres sectores se enmarca la laboriosidad de los manchegos.

La inercia que otrora dominaba el espíritu de nuestra gente, está transformándose con rapidez, en firme voluntad de progreso. Voluntad que hoy demuestra con ansia, en su deseo de recuperar el tiempo perdido.

Mientras escribo estas notas, acompañado de un vaso de vino manchego, no puedo menos que pensar comparativamente en el ayer reciente y en el hoy de nuestros vinos...

Desde mi profesión de hotelero, puedo dar fe de los importantes cambios que han sufrido nuestros vinos. Hasta no hace demasiado tiempo, era difícil, sino imposible, encontrar buenos vinos, que fuesen embotellados correctamente y que además tuviesen una buena presentación.

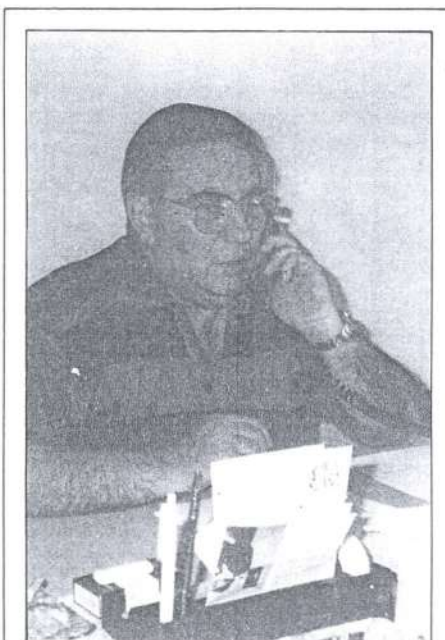
Este cambio, brusco cambio, diría yo, no se produce porque sí. El bodeguero manchego, ha comprendido que "el género no se vende en el arca", sabe que la competencia es dura y además ha tenido un cambio de mentalidad empresarial, con tonalidades verdaderamente europeas, que le han hecho ser pujante y agresivo en su tarea comercial, como elaborador, fundamentalmente. Las ayudas que reciben por parte de los Gobiernos Central y Autonómicos, como así mismo las provenientes de la CEE, han contribuido también, en forma notable, a que la capacidad inversora de los industriales del sector, se hiciese más clara y positiva.

La diferencia en años luz, que antes nos separaba de otros países y aún de otras regiones españolas, en cuanto a la calidad y la presentación, ha desaparecido hoy, gracias a lo señalado, casi por completo.

No obstante, se hace necesaria, casi imprescindible, una mayor comunicación desde el Consejo Regulador y los elaboradores, hacia el sector de la hostelería.

Para muchos de los hombres del ramo aludido, entre los que me incluyo, hay muchos vinos de la Mancha que son unos perfectos desconocidos.

Este desconocimiento se produce, indudablemente, por dos factores: uno, la falta de comuni-



“...el género no se vende en el arca...”

cación que tenemos, por parte de las autoridades, para saber cuales vinos son los mejores y porqué lo son; el otro factor es el derivado de la falta de agresividad comercial del sector elaborador.

Yo mismo, que soy hostelero, viticultor manchego y socio de una elaboradora, no conozco cuales son los mejores vinos de la Mancha. Sí estoy enterado, en cambio, de cuales son los mejores vinos de la casi totalidad de otras regiones.

Quando escribo esto, no puedo menos que pensar que **“al que le pica que se rasque”**. Los bodegueros no pueden esperar, impasibles, que los del sector hostelero le vayamos a comprar sus vinos a pie de bodega y que además sepamos qué vinos debemos comprar.

Siempre abogué por una "carta de vinos". Una carta de vinos en la que se expliquen detalladamente los vinos que incluya y en la que estén solamente representados los mejores de nuestra

región. Creo que no es tarea del Consejo Regulador, señalar cual de sus vinos es mejor que otro, pero de alguna manera, **nos tendría que hacer llegar a los hosteleros, en forma directa y con amplitud de datos, cada año o cada seis meses, la lista de los vinos con D.O. La Mancha, que hayan recibido premios y galardones a nivel nacional e internacional.**

La organización de charlas y coloquios, en los que se efectúe un estudio comparativo de nuestros vinos con los de otras regiones, sería también útil, para que sepamos qué ofrecer a la hora de servir a un cliente.

No quiero utilizar estas páginas, a las que se me ha invitado a escribir libremente, para que sean críticas con el sector del vino de La Mancha. Pero creo que mis puntos de vista, como profesional de la hostelería, servirán para limar las asperezas que existen entre los dos sectores.

Para sintetizar, sería importante recalcar que sabemos que en La Mancha hay vinos de primera categoría, pero que nos falta información sobre ellos. Creemos que la hostelería es un sector muy importante para los elaboradores del vino y que a través nuestro, no solo podrían aumentar sus ventas, sino que entendemos que somos el mejor medio de difusión y promoción de ese producto.

El consumidor quiere calidad y cada vez está en mejores condiciones económicas como para pagarla al precio que valga. **Nosotros tenemos las puertas abiertas al vino de La Mancha, solo hace falta que el vino de La Mancha, las trasponga.**





VINOS DE LA MANCHA

...esos nuevos y antiguos vinos

Por M.^a Isabel Mijares y G.^a Pelayo



La Mancha, llamada en el seno de la C.E.E. la "gran bodega de Europa", preocupa al mundo internacional vitivinícola por su magnitud y por su capacidad de producción a precios casi increíbles para los demás países vitivinícolas. La sobriedad del viticultor manchego ha sido suficientemente conocida pero no sé si siempre debidamente valorada. Ella ha permitido que numerosas familias viviesen de viñedos viejos y poco productivos pero cuidados con amor y entusiasmo.

La imagen del vino manchego era sin embargo y lo es aún para mucha gente, la de un vino "de pasto", de auténtica "batalla", al que se temía por su competencia en precios: se amaba en algunos casos, pero no se respetaba.

Pero lo que aún mucha gente ignora, lamentable e ilógicamente y sobre todo injustamente, es que los vinos manchegos de hoy (o al menos un número importante de los vinos manchegos de hoy), nada tienen que ver con esa imagen, en algunos casos triste realidad del pasado.

La Mancha ha iniciado en estos últimos años una nueva andadura en el campo vitivinícola, realizando una profunda transformación desde "la cepa a la copa".

Se ha estudiado a fondo las variedades o vidueños tradicionalmente utilizados, mayoritariamente "Airen", para los vinos blancos y "Cencibel" para los vinos tintos, renovando sus plantaciones, mimando sus labores de cultivo y recogida.



Se han hecho profundos cambios en las instalaciones de las bodegas, sustituyendo las viejas maquinarias ya obsoletas por otras modernas y racionales, cuidando el conservar a la vez el estilo y la tradición secular de la región. Este equipamiento tecnológico en muchos casos realmente puntero ha permitido cambiar totalmente las técnicas de elaboración de los vinos que en la actualidad se adaptan plenamente al gusto de los nuevos consumidores. Elaboraciones cuidadas, fermentaciones controladas, tratamientos físicos eficaces y guardas estudiadas y racionales, dirigido todo ello por un equipo de jóvenes enólogos que han aportado unos nuevos conocimientos y llevado sangre nueva a la Enología tradicional.

Todo este conjunto de cambios ha sido el fruto de un estudio serio de los sectores vitivinícolas y de un apoyo decidido y va-

liente del Consejo Regulador de la D.O. Mancha y en el mismo sentido de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

Hoy los nuevos vinos de La Mancha son: ligeros, secos, afrutados y expresivos los blancos. Tiernos, frescos y enormemente ágiles los rosados y serios, camosos, de bonita expresión tánica y gran equilibrio y grato recuerdo los tintos. Vinos jóvenes, de consumo rápido y en sus primeros meses de vida. Vinos de guarda que estarán para beber en su segundo y tercer año y hasta Vinos de Reserva que llegarán al máximo de sus cualidades organolépticas tras un tiempo razonado de envejecimiento en bodega o en cueva y sobre todo un lógico envejecimiento en botella.

Botellas hoy bien vestidas y presentadas que se encontrarán airo-

sas y dignas en cualquier mesa exigente de los consumidores de España y del mundo.

Pero todo no está hecho del todo, todo esto ha sido un inicio y no puede pararse ni frenarse la evolución creyendo que ya se llegó a la meta, ha sido sólo un hermoso y realmente meritorio comienzo.

No hay que olvidar que los vinos de La Mancha, como otros vinos del mundo pero quizás más acentuadamente, se enfrentan hoy con problemas arduos. Por una parte la disminución del consumo de vino en España muy fuerte y fuerte en el resto de Europa comunitaria que toca mucho más al "honesto vino de todos los días", "al vino familiar" que a los grandes vinos llamados de calidad. Por otra la competencia grandemente aumentada cara al mercado vinícola del 93.

Todo ello fuerza a todos los vinos que quieran hacer un camino feliz, a ir tipificándose y diferenciándose cada vez más, mejorando al máximo sus cualidades organolépticas y adaptando el perfil, silueta y estilo de los mismos a los gustos de los consumidores de hoy.

Pero, a la vez, hay algo importante que tener en cuenta. Estos vinos nuevos deberán mantener el estilo de sus zonas y ser fieles a su origen, a su entorno y a sus gentes.

En ningún caso elegir la vía fácil de llegar a producir vinos "standard", perfectamente elaborados pero sin defectos ni virtudes, en una palabra "vinos sin alma".

Los vinos manchegos del 93 que tienen la posibilidad de ser, si se lucha fuertemente por ello, muchos y buenos, tendrán la posibilidad de llegar a ser "los vinos de Europa".

Pero también es necesario llegar al alma de los consumidores, de esos consumidores españoles que aún no conocen el vino manchego de hoy 1991 con sus cambios, su nueva imagen y su estilo de vino ágil y nuevo, para que con su aceptación y su comprensión le ayuden a dar su salto definitivo pasando de ser el vino que llene los vasos manchegos y las antiguas frascas, acompañe el chateo y presida la nostálgica tasca, a ocupar ese lugar que le corresponde y le espera en las copas de Europa y del Mundo.

Se lo deseamos de corazón.

Por el contrario, quedarán excluidas del régimen de ayudas las siguientes inversiones:

- Las relativas a instalaciones de destilación o de preparación y acondicionamiento de productos de la destilación.
- Las que incluyen la elaboración de mosto de uva concentrado, rectificado o no, salvo si se destina a la fabricación de zumo de uva, actividad, esta última que sí es auxiliable.
- Las relativas a sistemas de recepción de la uva o a la vinificación para la producción de vinos de mesa que no se vendan bajo una denominación correspondiente a una unidad geográfica menor que el Estado miembro.
- Las relativas a V.C.P.R.D. cuyo precio sea superior a tres veces para el vino blanco y tres veces y media para el tinto el precio de orientación comunitario del año en que el beneficiario haya presentado la solicitud de financiación en el Organismo competente designado por el Estado miembro. (Esta limitación no afecta a la denominación La Mancha).
- Las que incluyan equipo técnico para el aumento artificial del grado alcohólico natural del vino.

Cuantía de las ayudas

En Castilla - La Mancha, considerada por el CEE a efectos de concesión de las ayudas como Zona Objetivo 1 (que incluye a aquellas regiones cuyo P.I.B. es inferior al 75% del P.I.B. medio comunitario), la cuantía será la siguiente, en función del tipo de peticionario.

Peticionario	Ayuda nacional obligatoria (Orden de 4.7.91) (*)	Ayuda máxima FEOGA-o (R.(CEE) nº 866) (**)	Total Ayuda Máxima
- Empresas individuales y Sociedades	5%	50%	55%
- Cooperativas y SAT	10%	50%	60%
- Agrupaciones de productores agrarios (APAS)	15%	50%	65%

(*) La ayuda nacional, que se concederá dentro de las disponibilidades presupuestarias, se podrá incrementar en un 5% en todos los casos cuando las inversiones a realizar se lleven a cabo en alguna de las denominadas Actividades Prioritarias, a definir en cada sector. En estos casos, la ayuda total máxima sería del 60%, 65% y 70%, respectivamente.

(**) Dadas las dificultades presupuestarias por que atraviesa el FEOGA, es razonable esperar que su contribución a la financiación de la inversión no alcance el tope del 50%, siendo más lógica, en la práctica, una subvención del 25% - 30%. Suponiendo una contribución del FEOGA-o del 30%, resultaría una ayuda total, según tipo de peticionario, del 35%, 40% y 45%, respectivamente, que podrían incrementarse en un 5% más, en cada caso, cuando se trate de Actividades Prioritarias.

3.2 Ayudas Nacionales

Con independencia de la línea indicada anteriormente, en el momento actual, las inversiones en el sector agroalimentario (incluido sector vitivinícola) pueden acogerse a las ayudas nacionales establecidas en el Real Decreto 1.462/86, de 13 de junio, por el que se fomenta la mejora de las condiciones de transformación y comercialización de productos agrarios y pesqueros.

Esta ayuda nacional será incompatible con la línea que se indica en el punto 3.1 y a ella podrán acceder aquellas inversiones que no hayan podido obtener las

ayudas cofinanciadas, siempre que cumplan los requisitos que el R.D. 1.462 establece.

Las ayudas previstas en el R.D. 1.462/86 pueden alcanzar hasta el 30% del valor de la inversión subvencionable. Sin embargo, durante 1991, las cuantías más usuales que se conceden, según el tipo de peticionario, son las siguientes:

Peticionario	Ayuda Nacional R.D. 1.462/86
- Empresas individuales y Sociedades	Hasta el 20% (sin mínimo garantizado)
- Cooperativas y SAT	Hasta el 25% (Ayuda mínima del 15%)
- APAS	Hasta el 30% (Ayuda mínima del 20%)

3.3 Líneas de financiación complementaria: Prestamos BANESTO - B.E.I.

El Banco Español de Crédito, conocedor del importante papel que están llamadas a desempeñar las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) en el desarrollo general de nuestra economía, ha venido suscribiendo,

desde finales de 1987, Préstamos Globales con el Banco Europeo de Inversiones, cuya finalidad es la de

Clase de Peticionario	En porcentaje sobre la inversión subvencionable (%)					
	Total ayudas a fondo perdido (Subvención en capital)		Préstamo máximo BANESTO - B.E.I.		Aportación mínima del peticionario	
	Ayudas Cofinanciadas (*)	Ayudas Nacionales	Ayudas Cofinanciadas	Ayudas Nacionales	Ayudas Cofinanciadas	Ayudas Nacionales
Empresas individuales y sociedades	35%	20%	50%	50%	15%	30%
Entidades Asociativas Agrarias (Cooperativas y SAT)	40%	25%	50%	50%	10%	25%
Agrupaciones de Productores Agrarios (APAS)	45%	30%	50%	50%	5%	20%

(*) Se supone una ayuda media del Feoga-o del 30%, en todos los casos y una ayuda nacional

financiar determinados proyectos de inversión que vayan a ser realizados por PYMES Españolas, entendiéndose como tales aquellas empresas que cumplan las siguientes condiciones:

- El valor de su Inmovilizado Neto según balance, antes de la realización del proyecto, no debe exceder de 10.000 millones de pesetas.
- Tener menos de 500 trabajadores.
- No estar participada por una gran empresa en más de un 33% de su capital.

A esta línea de préstamos puede acogerse cualquier proyecto industrial, incluidos los relativos al Sector Agroalimentario, con excepción de los dedicados a la venta al por menor.

Las características de los préstamos son las siguientes:

- **Cuantía:** El 50% del coste del Inmovilizado del proyecto de inversión (*), siempre que éste esté comprendido entre 6 millones y 2.500 millones de pesetas. Es decir, el préstamo mínimo será de 3 millones de pesetas y el préstamo máximo de 1.250 millones de pesetas (operaciones superiores al importe máximo señalado podrán ser objeto de consultas independientes).

- **Moneda:** Peseta, Ecu o cualquier otra divisa convertible.

- **Plazo:** Cinco o siete años, los dos primeros de carencia.

- **Tipo de interés:** Fijo. Se establece en el momento de la disposición de los fondos, permaneciendo invariable durante todo el periodo de la vida de la operación. Los tipos resultantes son ventajosos.

(*) Se considerará como Inmovilizado del Proyecto las inmobilizaciones materiales, inmateriales y en capital circulante, es decir, podrán considerarse como coste del proyecto todos los gastos ligados a la inversión fija siempre que sean un complemento indispensable para la misma.

A modo de resumen final, cabe decir, que las inversiones auxiliares que se describen en el punto 3 pueden financiarse, en función de la personalidad jurídica del peticionario, según se indica en el cuadro adjunto

del 5% para empresas y sociedades, del 10% para Entidades Asociativas y del 15% para APAS.

AgroBanesto 

Soluciones para el campo.

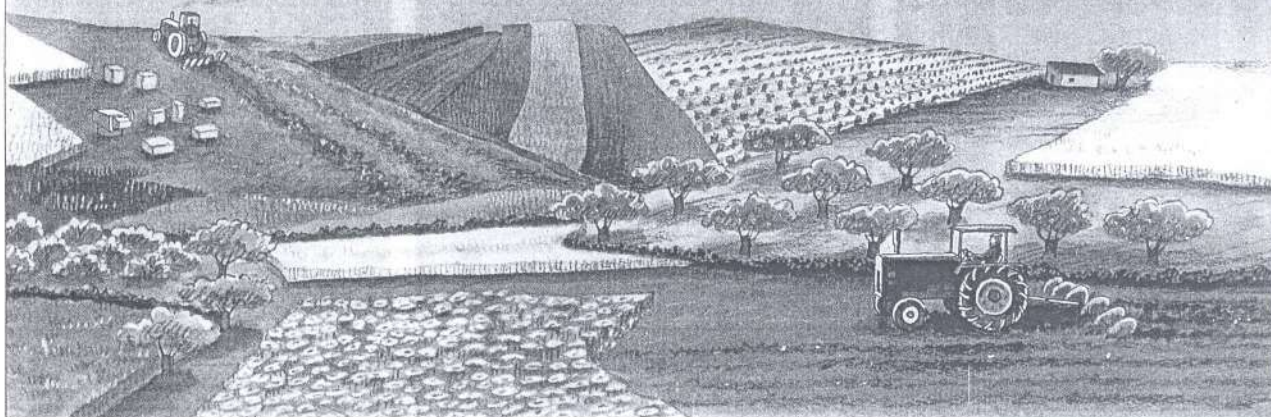
Agrobanesto es un servicio de información y asesoría gratuita exclusivamente creado para usted, agricultor, ganadero o industrial agroalimentario que:

- Informa puntualmente de todas las ayudas, créditos y subvenciones existentes para usted.
- Realiza todas las gestiones necesarias para que las cobre cómoda y rápidamente.
- Y además, le facilita toda la información sobre las normas de calidad europea.

Infórmese de todos estos servicios en la oficina de **Banesto** más cercana.

O llame gratis al teléfono:
900 - 10 00 30

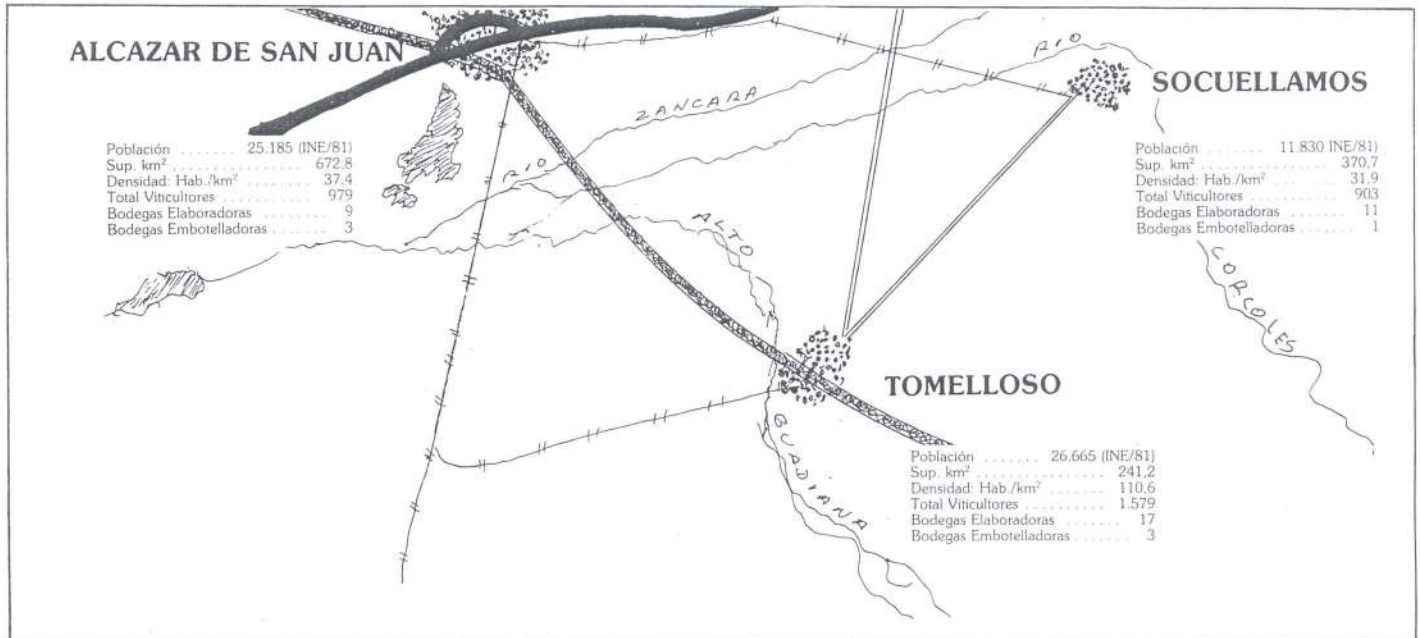
A.B.E. 17312





RUTAS DEL VINO

Organizar una RUTA DEL VINO, cuando se trata de La Mancha, es indudablemente una tarea de dimensiones descomunales. Por otra parte nos surgen preguntas, tales como: ¿por dónde la comenzamos? o ¿qué datos ponemos en la misma?



Para no aburrir al lector y, fundamentalmente, circunscribirnos al espacio que tenemos reservado en este primer capítulo de Rutas del Vino de La Mancha, iniciaremos el recorrido desde la ciudad en la que se encuentra ubicado nuestro Consejo Regulador, Alcazar de San Juan, para seguir después hacia otros dos emplazamientos, que si bien se sitúan al Sureste de Alcazar, lo hacen por dos caminos distintos. Nos referimos a Tomelloso y Socuellamos.

ALCAZAR DE SAN JUAN

Su nombre proviene posiblemente del latín Alcas, aunque más seguramente del árabe Al Kasar (palacio fortificado). Alfonso X, el Sabio, se refirió en una de sus cantigas a Alcazar, como "el corazón de La Mancha".

MONUMENTOS

Torreón de Don Juan de Austria, Museo Arqueológico Fray Juan Cobo, Iglesia de Santa María, Iglesia de San Francisco, Casa del Mayorazgo, Cerro de los Molinos (o Cerro de San Antón).

BODEGAS EMBOTELLADORAS

Bodegas y Bebidas, S. A. Coop. La Unión, J.A.G. Mendieta.

COMODIDADES

Hoteles y restaurantes de primera categoría. Importante centro de comunicación de RENFE. Buenas carreteras.

TOMELLOSO

Cuando tomamos la carretera de Alcazar de San Juan a Tomelloso, hallamos la "Alameda de Cervera". Resulta extraño, después de ver tanta sequedad, circular por un camino arbolado que, como un inmenso túnel vegetal, nos lleva por el medio de La Mancha, hasta el Municipio con Cimientos de Vino. "Todas las casas de Tomelloso, hasta mediados de este siglo, tenían cuevas repletas de vino".

Las relaciones de Felipe II dicen que el origen de Tomelloso debe situarse en el año 1530. En ese año se fundó como "aldea dependiente de Socuellamos" y que su primer nombre fue El Tomillar. No obstante, agrega la crónica "Había un pozo muy hondo y alrededor de él grandes tomillares... Decidimos de ello que el nombre de Tomelloso, viene de Tomillar del Pozo y no, tal cual crece la etimología popular, del topónimo "Tomillar del Oso". La puranza de esta ciudad es proverbial. Si comparamos, sin ir más lejos, lo que decía de ella Víctor de la Serna, en sus reportajes "Por tierras de La Mancha" (1953), "que tenía más de 1.500 carros...", que lo importante de ese municipio "era que quemaba mucho alcohol", etc., con la realidad actual, no podríamos menos que asombrarnos. Hoy, Tomelloso es técnica y agricultura moderna, con bodegas elaboradoras en las que se producen los mejores vinos de España.

MONUMENTOS

Plaza Mayor, Posada de los Soportales, Iglesia Parroquial (s. XVI), con un hermoso retablo, Museo del Carro (tal vez el único del mundo). Sus "bombos" y quinternías, dignas de ver.

BODEGA EMBOTELLADORAS

Coop. Vitícola de Tomelloso, Coop. Virgen de las Vinas, Altosa.

COMODIDADES

Hoteles, restaurantes.

SOCUELLAMOS

El río Corcoles, afluente del Zancara, nos espera junto a Socuellamos. Pero para llegar hasta allí, la carretera local Tomelloso/Socuellamos, nos lleva a más de 670 metros de altura sobre el nivel del mar, por entre machos secos que no sabemos si vienen del Guadiana o del Corcoles... Adivinamos, más que vemos, algún centro poblado, a los lados del camino. A nuestra derecha, La Torrejilla y Casas del Bombito, a la izquierda, Los Hidalgos. Todo es meseta manchega en nuestro andar hacia Socuellamos.

Si preguntamos a cualquiera que no fuese un "socuellamino", qué relación puede haber entre la granadina Alhambra y Socuellamos, estoy seguro que no sabrían qué contestar. No obstante hay una lejana, pero cierta relación: fue Comendador de esta villa, el Conde de Tendilla, Inigo López de Mendoza y Figueroa, que fuese también Alcalde de la Alhambra tras su conquista por los cristianos. Decir que Inigo era de ascendencia alavesa, sería complicar mucho las cosas, pero también es verdad. Es cierto, asimismo, que Socuellamos parece haber sido creada pura y exclusivamente para el negocio del vino. Ciudad blanca de cal y de negra torja en las ventanas, conserva todo el estilo de las villas solariegas, creadas por el medio pelo de los nobles de entonces, nombrada "a dedo", real.

MONUMENTOS

Iglesia bien conservada, del siglo XVI, con interesante sacristía. La casa de Antonio Mendoza, hijo de Inigo y que fuera Virrey en México y Perú.

BODEGAS EMBOTELLADORAS

Cooperativa Cristo de La Vega.

COMODIDADES

Hoteles y restaurantes. Comunicación por RENFE y carretera.

EDITA: CRDO La Mancha. - PRESIDENTE EDITOR: Salvador Jareño Cañas; SECRETARIO EDITOR: Alonso Ramos; DIRECTOR: René H. Montarcé-Rieu; CONSEJO EDITORIAL: Salvador Jareño, Alfonso Alonso, Angel Bernao, Miguel Espadas y Carlos Tinajero. COLABORAN EN ESTE NUMERO: M.ª Isabel Mijares, Angel Bernao, J. M.ª Palacios Massó, Paulino Cuervas Mons y el equipo fijo de redactores. Depósito Legal: M-8666-1989. Imprime: I. G. AFANIAS - Segundo Mata, 3 (Pozuelo de Alarcón - 28023 Madrid). Tirada: 25.000 ejemplares. Distribución gratuita, prohibida su venta. El CRDO La Mancha no se hace responsable del contenido de los artículos firmados.

EDITA
CRDO. LA MANCHA
Canalejas 37. Apartado 194. Teléf.: (926) 54 15 23 - 54 15 92. Fax: (926) 54 65 39.
13600 ALCAZAR DE SAN JUAN