

consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 70 julio 2010

D.O. 'La Mancha'

Record histórico
de vino calificado

Concurso a la Calidad de Vino Embotellado

El jurado valoró
alrededor de 600 vinos

Lluvia de Premios

Las bodegas manchegas
triunfan en el exterior.



Convenios Diputaciones Ciudad Real y Cuenca

Las instituciones provinciales
apuestan por el vino.

AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



Certificado ISO 9001 por



ESPMDD003490

Polígono Industrial La Serreta - C/ Arrecige y Jamaica, Zona 4.
Teléfono: 968 64 46 00 - Fax Dpto. Diseño: 968 61 21 23
www.adhesivos-orcajada.es e-mail: orcajada@adhesivos-orcajada.es
30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia)



Gruart La Mancha, S.A. GLM



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



C/ Bota, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)
Tif. 926 324950 www.gruartlamancha.com
Fax 926 311515 gruartmancha@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
Declaración de Cosecha	5
Lluvia de Premios	6 - 8
Premio a la Calidad	10 - 17
Jornadas Formativas	18
Premios Airén	19
Cata IVICAM	20
Visita Cajas Rurales de Ciudad Real y Cuenca	21
Jornadas Informativas	22 - 23
Certamen Literario	24 - 27
Jornadas D.O. Villanueva de Alcardete	28 - 29
Colaboración UCLM	30 - 32
Vendimia Verde	33
Al Sur de la Semana	34-35
Asamblea UCAMAN	36
FERCAM	39
Noticias de Nuestras Bodegas	37-40
Noticias y Breves	41-42





El Origen del Vino

Editorial

El salto al mercado asiático

En los últimos años no hemos dejado de oír del gran potencial económico chino y de su ritmo de crecimiento imparable.

La nueva clase media del gigante asiático está adquiriendo a gran velocidad los modos de vida occidentales y el consumo de vino, aunque todavía es muy bajo, está creciendo porcentualmente a gran velocidad.

Esto no puede pasar desapercibido para la región con mayor producción de vino de toda Europa y cuya estrategia comercial pasa fundamentalmente por seguir incrementando sus exportaciones, dada la fragilidad del consumo en el territorio nacional.

Pese a todo, en el caso de la Denominación de Origen "La Mancha" las exportaciones a China están aún muy lejos de los mercados europeos, que actualmente concentran casi el 80 por ciento de las ventas, e incluso de Estados Unidos, que es el que mayor incremento porcentual ha experimentado en los últimos años, en los que no sólo se ha hecho con el tercer puesto, sino que de seguir la tendencia en pocos años arrebataría el liderazgo de Gran Bretaña y Alemania. Además, en el caso del país norteamericano se prima mucho la calidad del vino, por lo que La Mancha ha podido penetrar con cierta facilidad en estos años, y sus vinos son cada vez más valorados y conocidos. A ello hay que sumar que la imagen de España, en términos generales, también ha mejorado sensiblemente y, La Mancha, con su sol, sus tradicionales molinos, y especialmente Don Quijote aúna varios factores claramente identificables con nuestro país.

En el caso de Asia, ni el mercado está tan maduro como en Europa o Estados Unidos, ni el conocimiento de nuestros vinos es tan profundo. Además, los costes de distribución y promoción son muy importantes, por lo que es aconsejable que las bodegas, sobre todo en el caso de apostar por la exportación de vinos de calidad o con denominación de origen, diseñen perfectamente sus planes de actuación antes de entrar a un país tan increíblemente grande.

Salvo que se cuente con una estructura propia los suficientemente importante, en la mayor parte



de los casos es preferible llevar a cabo actuaciones promocionales de forma conjunta.

En mercados tan lejanos es más difícil que conozcan que España es un importante productor de vinos y que La Mancha es la principal región productora de nuestro país, pero sí saben que la indicación de denominación de origen es sinónimo de vinos de calidad. Además, estos vinos cuentan con la ventaja de promocionarse bajo un paraguas común, lo que en caso de mercados poco maduros es esencial, ya que fortalece la eficacia de la promoción, evitando que esta sea baldía, como lo es arrojar una gota de agua en una tierra seca, mientras que muchas gotas juntas pueden formar un arroyo o incluso un río.

Precisamente tratando de aunar esfuerzos, la D. O. La Mancha tiene previsto llevar a cabo el próximo otoño varias presentaciones en las ciudades más importantes del país (Pekín, Shanghai, Chengdu y Shezhen) y participar en la Feria Interwine de Guang Zhu.

Por último, resaltar que Asia es mucho más que China, ya que hay países como Japón, en el que nuestros vinos están presentes desde hace muchos años, Corea, Taiwán o Singapur, que también están presentando una evolución muy positiva hacia el consumo de vinos manchegos.

El caso de India, un país casi tan poblado como China, merece por sí mismo un capítulo aparte, pero la presencia de vinos españoles es todavía muy baja.

Se han superado por primera vez los 134 millones de litros

La declaración de **cosecha** de vino con **D.O. 'La Mancha'** volvió a superar su máximo histórico

Tras finalizar la declaración de cosecha de las bodegas manchegas, la cifra definitiva de vino que optó a la certificación de calidad que supone la Denominación de Origen asciende a 134.706.922 litros, un dato muy superior al del año anterior (103.943.147 litros), lo que permite ser optimista de cara al futuro en cuanto a la comercialización de vinos con D.O. La Mancha, consolidando a esta Denominación de Origen entre las indicaciones de calidad más importantes, no sólo de nuestro país, sino de todo el mundo.

En los tres últimos años, la cifra de vino declarado había oscilado en torno a los 100 y 104 millones de litros, si bien, en años anteriores (de 2006 hacia atrás) apenas se habían alcanzado los 80 millones de litros. Por ello, este dato, no sólo supone un nuevo máximo histórico de la D.O., con una subida de casi el 30 por ciento con respecto a la cosecha de 2008, sino que deja de manifiesto que la apuesta por los vinos con denominación de origen es una tendencia creciente entre las bodegas manchegas, que con este salto hacia la calidad pretenden dejar atrás, al menos en parte, una crisis durísima, que está afectando de forma importante al sector vitivinícola castellanomanchego, el principal productor de nuestro país en lo que se refiere a vinos de mesa, alcoholes vínicos y mosto.

También hay que destacar que el volumen de vino tinto declarado supera de forma clara al blanco, ascendiendo a 82.395.272 el primero, frente a los 52.311.650 del segundo, si bien, ambos han crecido de forma sustancial, ya que la declaración de cosecha de 2008 fue de 61.586.687 litros de vino tinto y 42.356.460 litros de blanco.

Otro de los factores que han favorecido este incremento, aunque en mucha menor medida, ha sido el incremento de variedades incorporadas a la Denominación de Origen, que hoy tiene 12 tipos de uva blanca inscritos (Airén, Chardonnay, Gewürztraminer, Macabeo



Nave de depósitos de Vinícola de Castilla, S.A.

o Viura, Moscatel de grano menudo, Parellada, Pedro Ximenez, Riesling, Sauvignon Blanc, Torrontés, Verdejo y Viognier) y 14 tintas (Bobal, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cencibel o Tempranillo, Garnacha tinta, Graciano, Malbec, Mencía, Merlot, Monastrell, Moravía dulce o Crujidera, Petit Verdot, Pinot Noir y Syrah).

Destacar también que el volumen de vino tinto declarado supera de forma clara al blanco, con más de 82 millones de litros frente a más de 52 millones de litros

Es oportuno recordar que para que el vino declarado con Denominación de Origen La Mancha obtenga el permiso para comercializarse con la contraetiqueta de la D.O. primero debe pasar un análisis organoléptico, es decir, ser sometido a una rigurosa cata de selección, así como a un análisis químico realizado por un laboratorio autorizado por la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades

de Castilla-La Mancha, que es el encargado de verificar que el vino cumple con todos los requisitos legales (grado alcohólico adecuado, acidez y otros muchos parámetros).

Por otra parte, destacar que, si en lugar de por tipos de vino hacemos la división por términos municipales, el primer puesto lo ocuparía Socuéllamos (Ciudad Real), que ha declarado 16.784.348 litros; la segunda posición sería para Villarrobledo (Albacete), con 15.039.159 litros; y la tercera para Tomelloso (Ciudad Real), que declara 13.625.757 litros.

El cuarto puesto de este ranking es para Campo de Criptana (Ciudad Real), cuya declaración asciende a 12.083.581 litros. Posteriormente se situarían Manzanares (Ciudad Real) con 9.585.347; Daimiel (Ciudad Real) con 6.452.634 litros; Quintanar de la Orden (Toledo) con 4.671.882; Puebla de Almoradiel (Toledo) con 4.586.710; La Solana (Ciudad Real) con 4.461.971; Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) con 4.017.227; El Provencio (Cuenca) con 4.008.153; Villanueva de Alcardete (Toledo) con 3.635.033; Mota del Cuervo (Cuenca) con 3.396.682; Corral de Almaguer (Toledo) con 3.251.813; Pozoamargo (Cuenca) con 2.570.500; San Clemente (Cuenca) con 2.300.589 y Villacañas (Toledo) con 2.269.116.

Otros municipios (El Toboso, Tarazona de La Mancha, Quero, Villarrubia de los Ojos, Noblejas y Pedro Muñoz) se sitúan entre uno y dos millones de litros declarados, y el resto está por debajo del millón de litros de vino con D.O.

Por provincias, el primer puesto es para Ciudad Real con 69.306.477 litros (38.841.687 de tinto y rosado, y 30.464.790 de blanco), seguida Toledo con 26.776.613 litros (10.689.447 de blanco y 16.087.166 de tinto y rosado), Cuenca con 20.866.687 litros (5.806.749 de blanco y 15.059.938 de tinto y rosado) y Albacete con 17.757.145 litros (5.350.664 de blanco y 12.406.481 de tinto y rosado).



Cata final de los Premios Manojó que se celebró en Tordesillas.

Aluvión de premios para los vinos de 'La Mancha'

Los vinos de la D.O. 'La Mancha' obtienen **3 Oros en la Concurso Bacchus 2010**

La obtención de un número tan alto de premios ayuda a la proyección internacional de la D.O. 'La Mancha'

Las bodegas manchegas han vuelto a constatar la calidad de sus vinos gracias a los excelentes resultados cosechados en la sexta edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2008, convocado por la Unión Española de Catadores y en el que han participado numerosos vinos de todas las zonas vitivinícolas, no sólo españolas, si no de todo el mundo.

En la categoría de vinos tranquilos, que son los que esencialmente se producen en la D.O. 'La Mancha', destacan los 3 Bacchus de Oro otorgados a los vinos Canforrales Clásico Tinto 2009 de la Coop. Ntra. Sra del Rosario de El Provencio (Cuenca); Yuntero

Rosado 2009 de la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real); y Vegabrisa Tinto 2009 de la Coop. La Vid y la Espiga de Villamayor de Santiago (Cuenca). Todos estos vinos han obtenido más de 88 puntos sobre 100, que es lo necesario para recibir la medalla de oro.

Además, otros 11 vinos manchegos han sido galardonados con el Baccus de Plata a los vinos tranquilos, que se concede a los vinos situados entre 84 y 88 puntos.

La concesión de estos premios constata la enorme mejora de la calidad de los vinos manchegos, que cada vez se ve más recompensada en certámenes nacionales e internacionales.

PALMARÉS DE LOS VINOS DE LA D.O. 'LA MANCHA' EN EL CONCURSO BACCHUS 2010

RELACIÓN DE LOS VINOS MANCHEGOS QUE HAN OBTENIDO UN BACCUS DE ORO

Canforrales Clásico Tinto 2009 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

Yuntero Rosado 2009 de la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

Vegabrisa Tinto 2009 de Coop. La Vid y la Espiga de Villamayor de Santiago (Cuenca)

RELACIÓN DE LOS VINOS MANCHEGOS QUE HAN OBTENIDO UN BACCUS DE PLATA

Canforrales Selección Tinto 2008 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

Heredad de Loza Tinto 2009 de la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

El Yugo Airén 2009 de Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real)

Torre de Rejas Tinto Crianza 2006 de Bodegas López Mercier de Manzanares (Ciudad Real)

Yuntero Macabeo 2009 de Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

Yuntero Reserva 2004 de Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

La Villa Real Macabeo 2009 de Bodegas La Remediadora de La Roda (Albacete)

Tomillar Crianza Tempranillo 2005 de Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real)

Vihucas Doble Cencibel 07-Merlot 08 de Vihucas Distribuciones y Servicios de Villacañas (Toledo)

Señorío de Guadianeja Blanco 2009 de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)

Señorío de Guadianeja Reserva Especial 2003 de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)

XIII PREMIOS MANOJO

Castilla La Mancha también ha sido una de las grandes triunfadoras de los Premios Manojos en su XIII edición, cuya entrega tuvo lugar el 11 de junio en Las Casas del Tratado de la villa vallisoletana de Tordesillas.

Se trata del Concurso Nacional de Bodegas Cooperativas más importante de España, en el que la clasificación de los vinos acogidos a la D.O. La Mancha ha sido particularmente brillante, ya que en la categoría de tintos jóvenes el GAZATE Syrah 2009 de Vinícola de Tomelloso, S. C.L. de Tomelloso (Ciudad Real) obtuvo el Manojos de Bronce, el mismo reconocimiento que el vino CANFORRALES Selección 2008 de Bodegas Camposreales (Coop. Ntra. Sra. Del Rosario) de El Provencio (Cuenca), pero éste en los tintos envejecidos en barrica.

El Manojos de Oro en crianzas fue para el TOMILLAR 2005 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real). Por últi-

mo, en la categoría de vinos espumosos, el Manojos de Bronce fue para el vino LATUE Brut 2007 de Bodegas Latúe (Coop. San Isidro) de Villanueva de Alcardete (Toledo).

Otros vinos finalistas manchegos fueron el AÑIL Macabeo 2009 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L.; YUNTERO Rosado 2009 de la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real), los tintos jóvenes CAMPECHANO Tempranillo 2009 de la Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real); PUENTE DE RUS Cencibel 2009 y PUENTE DE RUS Syrah 2009 de la Coop. Ntra. Sra. de Rus de San Clemente (Cuenca); el tinto TOMILLAR Roble 2009 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real); el crianza OJOS DEL GUADIANA 2007 de la Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real); y los reservas TOMILLAR 2004, LOS GALANES 2004 y YUNTERO 2004.





4º EDICIÓN DE CONCURSO INTERNACIONAL 'SYRAH DU MONDE'

La 4ª edición del prestigioso concurso Internacional 'Syrah du Monde', celebrada recientemente en Ampuis, Francia, premió con una medalla de plata a la marca Señorío de Guadianeja, Syrah 2009, de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real) en reconocimiento a la calidad como clave de la diferenciación en un contexto muy competitivo.

El concurso Internacional 'Syrah du Monde' reunió a 387 muestras representantes de 27 países que ascienden al rango de las citas inevitables de la Syrah en el mundo.

CONCURSO MUNDIAL DEL SAUVIGNON BLANC

El vino Vega Córcoles Sauvignon Blanc 2009 de Bodegas Lahoz de Socuéllamos (Ciudad Real) ha obtenido una medalla de plata en el Primer Concurso Mundial del Sauvignon Blanc (Concours Mondial du Sauvignon Blanc), celebrado los pasados días 25 y 26 de junio en Burdeos (Francia) y en el que se seleccionaron los mejores vinos blancos de esta variedad. Destacar también que el concurso ha sido organizado por la ODG de Bordeaux, Bordeaux Superior y el Concurso Mundial de Bruselas.



PREMIOS BACO



El vino Viña Cuerva Tempranillo-Syrah joven de Bodegas Naranjo DE Carrión de Calatrava (Ciudad Real) consiguió la Medalla de Plata de vinos jóvenes en los premios Baco 2010. La entrega de galardones de este concurso, que está promovido por la Unión Española de Catadores, tuvo lugar recientemente en Madrid y en él participaron más de 600 vinos.

CONCURSO MUNDIAL DE BRUSELAS

La edición de 2010 del Concurso Mundial de Bruselas, celebrada entre los días 23 y 25 de abril en Palermo (Italia) y que contó con la participación de unos 6.000 vinos de 40 países distintos, no fue una excepción, ya que en él las bodegas acogidas a la D.O. La Mancha obtuvieron 13 medallas de oro y 6 de plata.

MEDALLAS DE ORO

1853 Reserva de la Familia Tempranillo 2006

Bodegas J. R. Lozano – Villarrobledo (Albacete)

Añoranza Sauvignon Blanc 2009

Bodegas J. R. Lozano – Villarrobledo (Albacete)

Artero Macabeo 2009

Viñedos y Bodegas Muñoz S.L. – Noblejas (Toledo)

El Yugo Airén 2009

Bodegas Cristo de la Vega – Socuéllamos (Ciudad Real)

Estola Gran Reserva 1999

Bodegas Ayuso S.L. - Villarrobledo (Albacete)

Finca Los Azares Petit Verdot 2005

Bodegas Ayuso S.L. – Villarrobledo (Albacete)

Fontal Blanco 2009

Bodegas Y Viñedos Fontana S.L. – Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

La Villa Real Macabeo 2009

Sociedad Cooperativa La Remediadora - La Roda (Albacete)

Tomillar Chardonnay 2009

Sdad. Coop. CLM Virgen de Las Viñas – Tomelloso (Ciudad Real)

Tomillar Crianza Tempranillo 2005

Sdad. Coop. CLM Virgen de Las Viñas – Tomelloso (Ciudad Real)

Tomillar Reserva Cabernet - Cencibel 2004

Sdad. Coop. CLM Virgen de Las Viñas – Tomelloso (Ciudad Real)

Varones Tempranillo Crianza 2000

SAT N° 2289 Santa Rita – Mota del Cuervo (Cuenca)

Vihucas Colección Familiar 2008

Vihucas Distribuciones y Servicios, SL – Villacañas (Toledo)

MEDALLAS DE PLATA

Artero Crianza 2007

Viñedos y Bodegas Muñoz S.L. – Noblejas (Toledo)

Canforrales Selección 2008

Coop. Ntra Sra. Del Rosario - Bodegas Campos Reales – El Provencio (Cuenca)

Don Luciano Crianza 2006

J. García Carrión La Mancha SA – Daimiel (Ciudad Real)

Fontal Crianza 2006

Bodegas Y Viñedos Fontana S.L. – Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Torre de Gazate Reserva 2002

Vinícola de Tomelloso – Tomelloso (Ciudad Real)

Varones Tempranillo - Cabernet Crianza 2000

SAT N° 2289 Santa Rita – Mota del Cuervo (Cuenca)

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



CAJA RURAL



Bodegón representativo de las marcas premiadas en el Concurso a la Calidad de Vinos Nuevos y Varietales.

El emotivo acto de difusión de la Cultura del Vino contó con numeroso público

La D.O. 'La Mancha' entrega sus Premios a la Calidad de Vinos Embotellados y a la Presentación

La sede de la Interprofesión del Consejo Regulador acogió una nueva entrega de premios.

La tarde del día 20 de mayo la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" otorgó sus premios a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales de la Denominación de Origen "LA MANCHA", eligiendo las mejores marcas de este año en las distintas categorías de vinos.

Se trató de un emotivo acto de difusión de la Cultura del Vino que congregó a gran

cantidad de público, entre ellos, representantes de distintas bodegas manchegas y numerosas autoridades, como el delegado del Gobierno en Castilla-La Mancha, Máximo Díaz Cano; el director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo; la delegada de Cultura, Turismo y Artesanía de Castilla-La Mancha en Ciudad Real, Carmen Teresa Olmedo; los delegados de Agricultura y Desarrollo Rural de Ciudad Real y Cuenca, Francisco Chico de Campos y Manuel Julián



PREMIOS A LA CALIDAD

Orden, respectivamente; y los alcaldes de Alcázar de San Juan y de La Solana, José Fernando Sánchez Bódalo y Diego García Abadillo, respectivamente.

El presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, comentó que, pese a la grave crisis económica que está afectando al sector vitivinícola, la apuesta de las bodegas manchegas por la calidad es un hecho que las ayudará a remontar con éxito tiempos de dificultad como los que vivimos.

De hecho, la calificación de vinos con Denominación de Origen en la cosecha 2009 se incrementó en más del 30 %, y en lo que llevamos de 2010, las ventas de vino embotellado con D.O. La Mancha han aumentado en más de 3 millones de botellas.

Otra prueba del buen momento que vive esta Denominación de Origen lo constituye el que los ganadores de este concurso fueron seleccionados de entre más de 600 vinos distintos. De hecho, la cata final del concurso, celebrada el pasado día 6 de mayo y en la que participaron un total de 91

La participación de vinos en este concurso es una de las más altas de todo el país

vinos de distintas variedades y añadas, estuvo compuesta por un jurado de 10 miembros entre los que se encontraban representantes de la Asociación de Maitres y Camareros de España (AMYCE), el Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, la Asociación Empresarial de Hostelería de la Comunidad de Madrid, la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha, la Asociación de Sumilleres de Valencia, la Universidad de Castilla-La Mancha y el último galardonado con el Premio Joven Sumiller concedido por la D.O. La Mancha.

Por otro lado, esa misma tarde también se celebró la entrega de premios del XX Concurso a la Presentación de Vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA", en el que tomaron parte aproximadamente 1100

vinos y se otorgaron premios en las categorías de vino blanco, rosado y tinto joven o tradicional, tintos con crianza, espumoso y la de conjunto (premio a todas las bodegas de una misma bodega). El jurado de este concurso estuvo compuesto por representantes del sector de las artes gráficas y el marketing, también se reunió el día 6.



XXIII CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS Y VARIETALES CON D.O. "LA MANCHA".

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES

Primer premio
EL YUGO 2009
Coop. Cristo de la Vega
Socuéllamos (Ciudad Real)

Primer premio
FINCA CERRADA 2009
Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
Tomelloso (Ciudad Real)

Primer premio
VEGA CÓRCOLES 2009
Bodegas Lahoz
Socuéllamos (Ciudad Real)

Primer premio
DON LUCIANO 2009
J. García Carrión La Mancha, S.A.
Daimiel (Ciudad Real)

Airén

Segundo premio
LOS GALANES 2009
Coop. Santa Catalina
La Solana (Ciudad Real)

Segundo premio
YUNTERO 2009
Coop. Jesús del Perdón
Manzanares (Ciudad Real)

Sauvignon Blanc

Segundo premio
SEÑORÍO DE ZOCODOVER 2009
Bodegas Hermanos Rubio, S.L.
Villasequilla (Toledo)

Chardonnay

Segundo premio
GAZATE 2009
Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
Tomelloso (Ciudad Real)

Tercer premio
JAMARDIN
Coop. San Fernando
Los Hinojosos (Cuenca)

Tercer premio
CASTILLO DE BENIZAR 2009
Bodegas Ayuso, S.L.
Villarrobledo (Albacete)

Tercer premio
GAZATE 2009
Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
Tomelloso (Ciudad Real)

Tercer premio
SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2009
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES

Primer premio
JULIÁN SANTOS 2009
Bodegas J. Santos, S.L.
Villa de Don Fadrique (Toledo)

Primer premio
CAMPECHANO 2009
Coop. Santa Catalina
La Solana (Ciudad Real)

Primer premio
TOMILLAR 2009
Coop. Virgen de las Viñas
Tomelloso (Ciudad Real)

Garnacha

Segundo premio
CANFORRALES 2009
Coop. Ntra. Sra. del Rosario
El Provencio (Cuenca)

Tempranillo

Segundo premio
CONDESA DE LEGANZA 2009
Bodegas Leganza, S.A.
Quintanar de la Orden (Toledo)

Cabernet Sauvignon

Segundo premio
TORRE DE GAZATE 2009
Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
Tomelloso (Ciudad Real)

Tercer premio
ISLA ORO 2009
Bodegas Isla, S.L.
Villarta San Juan (Ciudad Real)

Tercer premio
AÑORANZA 2009
Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A.
Villarrobledo (Albacete)

Tercer premio
CASTILLO DE BENIZAR 2009
Bodegas Ayuso, S.L.
Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES

Primer premio
VEGA CÓRCOLES 2009
Bodegas Lahoz
Socuéllamos (Ciudad Real)

Primer premio
ÓPERA PRIMA 2009
J. García Carrión La Mancha, S.A.
Daimiel (Ciudad Real)

Primer premio
SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2009
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

Primer premio
ALLOZO 2009
Bodegas Centro Españolas, S.A.
Tomelloso (Ciudad Real)

Tempranillo

Segundo premio
CASTILLO DE LA MUELA 2009
Coop. Ntra. Sra. de la Muela
Corral de Almaguer (Toledo)

Merlot

Segundo premio
SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2009
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

Syrah

Segundo premio
ALLOZO 2009
Bodegas Centro Españolas, S.A.
Tomelloso (Ciudad Real)

Cabernet Sauvignon

Segundo premio
SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2009
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

Tercer premio
VEREDA MAYOR 2009
S.A.T. Bodegas Verdúñez
Villanueva de Alcardete (Toledo)

Tercer premio
ALLOZO 2009
Bodegas Centro Españolas, S.A.
Tomelloso (Ciudad Real)

Tercer premio
ÓPERA PRIMA 2009
J. García Carrión La Mancha, S.A.
Daimiel (Ciudad Real)

Tercer premio
MONTE DON LUCIO 2009
Finca La Blanca, S.A.
Puebla de Almoradiel (Toledo)

XXIII CONCURSO A LA CALIDAD DE VINOS EMBOTELLADOS Y VARIETALES CON D.O. "LA MANCHA".

GRUPO DE VINOS BLANCOS JÓVENES

Primer premio

VARONES Verdejo-Airén 2009
S.A.T. Santa Rita
Mota del Cuervo (Cuenca).

Coupage

Segundo premio

FONTAL Verdejo-Sauvignon Blanc 2009
Viñedos y Bodegas Fontana, S.A.
Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Tercer premio

CALDERICO Macabeo-Viognier-Verdejo 2009
Bodegas Castillo de Consuegra
Consuegra (Toledo)

Fermentados en Barrica

Primer premio

BLAS MUÑOZ Chardonnay 2008
Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L.
Noblejas (Toledo)

Segundo premio

VILLA DEL JÚCAR Macabeo
Coop. San Isidro
Villalgorido del Júcar (Albacete)

Tercer premio

BRO VALERO Macabeo-
Chardonnay 2008
Bodegas y Viñedos Bro Valero
Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS JÓVENES

Primer premio

CAMPOS DE DULCINEA
Tempranillo-Syrah 2009
Viñedos y Bodegas El Toboso, S.L.
El Toboso (Toledo)

Coupage

Segundo premio

CERRO MAYORAL
Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2009
Proyectos Agrícolas y Ganaderos
Villafranca de los Caballeros (Toledo)

Tercer premio

La Villa Real
Tempranillo-Syrah 2009
Coop. La Remediadora
La Roda (Albacete)

Envejecidos en Barrica

Primer premio

FONTAL Tempranillo 2008
Viñedos y Bodegas Fontana, S.A.
Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Segundo premio

CANFORRALES Syrah 2008
Coop. Ntra. Sra. del Rosario
El Provencio (Cuenca)

Tercer premio

CANFORRALES Tempranillo 2008
Coop. Ntra. Sra. del Rosario
El Provencio (Cuenca)

Crianza

Primer premio

FONTAL Tempranillo-Cabernet
Sauvignon 2006
Viñedos y Bodegas Fontana, S.A.
Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Segundo premio

FINCA ANTIGUA Tempranillo-Merlot-
Cabernet-Syrah 2007
Finca Antigua, S.A.
Los Hinojosos (Cuenca).

Tercer premio

EL YUGO Tempranillo 2005
Coop. Cristo de la Vega
Socuéllamos (Ciudad Real)

Reserva

Primer premio

FINCA ANTIGUA Merlot-Syrah-
Cabernet 2004
Finca Antigua, S.A.
Los Hinojosos (Cuenca)

Segundo premio

ARTERO Merlot 2002
Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L.
Noblejas (Toledo)

Tercer premio

CANFORRALES Tempranillo 2003
Coop. Ntra. Sra. del Rosario
El Provencio (Cuenca)

Gran Reserva

Primer premio

SEÑORÍO DE GUADIANEJA
Tempranillo 1995
Vinícola de Castilla, S.A.
Manzanares (Ciudad Real)

Segundo premio

ESTOLA Cencibel-Cabernet
Sauvignon 1999
Bodegas Ayuso, S.L.
Villarrobledo (Albacete)

Tercer premio

VARONES Tempranillo 1996
S.A.T. Santa Rita
Mota del Cuervo (Cuenca)

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

Primer premio

ALCARDET Brut
Coop. Ntra. Sra. del Pilar
Villanueva de Alcardete (Toledo)

Segundo premio

GOTAS DE PLATA Brut
Viñedos y Reservas, S.L.
Villanueva de Alcardete (Toledo)

Tercer premio

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



Cata final del concurso -a la izquierda-. Imágenes de la entrega de Premios -sobre estas líneas-.

XX CONCURSO A LA PRESENTACIÓN DE VINOS CON D.O. "LA MANCHA"

GRUPO DE VINOS BLANCOS

Primer premio
LA VILLA REAL Moscatel 2009
Coop. La Remediadora
La Roda (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS CON CRIANZA

Primer premio
VARONES Gran Reserva 1996
S.A.T. Santa Rita
Mota del Cuervo (Cuenca)

GRUPO DE VINOS ROSADOS

Primer premio
YUGO Garnacha-Tempranillo 2009
Coop. Cristo de la Vega
Socuéllamos (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

Primer premio
ALTOVELA Brut
Coop. Ntra. Sra. de la Paz
Corral de Almaguer (Toledo)

GRUPO DE VINOS TINTOS

Primer premio
VIHUCAS Colección Familiar Merlot 2008
Vihucas Distribuciones y Servicios
Villacañas (Toledo)

CONJUNTO DE BOTELLAS DE UNA MISMA BODEGA

Primer premio
BODEGAS AYUSO, S.L.
Villarrobledo (Albacete)



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





Ciudad Real es la provincia con más viñedo inscrito en la D.O. 'La Mancha', mientras que Cuenca ocupa el tercer puesto.

Renovados *los convenios* con las *Diputaciones de Ciudad Real y Cuenca*

El pasado día 28 de abril tuvo lugar la firma del Convenio de Colaboración entre la Diputación de Ciudad Real y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha'.

En dicho acto, la Diputación se comprometió a aportar 50.000 euros para el apoyo y organización de ferias, misiones comerciales, presentaciones y acciones formativas, además de otro tipo de acciones encaminadas a promocionar el vino de la Denominación de Origen.

El Convenio, que se ratificó en la Diputación, fue firmado por el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha', Gregorio Martín Zarco, y el presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real, Nemesio de Lara, si bien, por parte del Consejo asistió su gerente, Alfonso Alonso, y por parte de la Diputación

su vicepresidente, Ángel Amador, y el director de Fenavin, Manuel Juliá.

Martín Zarco agradeció a la Diputación el apoyo prestado a la Denominación de Origen 'La Mancha' y aseguró que todas estas ayudas se están aprovechando al máximo en los distintos actos que el Consejo Regulador organiza para promocionar los vinos de calidad de 'La Mancha', destacando la presentación de los vinos jóvenes de los dos últimos años, que han sido directamente patrocinadas por la Diputación de Ciudad Real y que han tenido un enorme éxito.

Por su parte, el presidente de la Diputación de Ciudad Real puso de manifiesto el compromiso de esta institución con el sector del vino, que tan importante es para la provincia y para toda la región castellanomanchega, tal y como demuestra la consolidación de FENAVIN, una feria nacional que ha alcanzado enorme éxito en las ediciones anteri-

ores y que ahora puede presumir de ser una de las más importantes de todas las que se celebran en Europa.

Por otro lado, el día 15 de junio, el presidente de la Diputación de Cuenca, Juan Ávila renovó el compromiso de esta institución con el sector vitivinícola con la firma, por parte del presidente del Patronato de Desarrollo Provincial, José Enrique Navarro Monteagudo, del convenio de colaboración con las denominaciones de la provincia por un importe total de 48.000 euros; 12.000 euros para cada una de ellas.

Por parte del Consejo Regulador 'La Mancha' firmó su presidente, Gregorio Martín-Zarco, que indicó que el importe de este convenio se destina a la promoción de los vinos, tratando de incentivar la actividad comercializadora de las más de 270 bodegas acogidas a la Denominación de Origen 'La Mancha', de las que 52 son de Cuenca.



Premios *Airén*

El pasado día 27 de abril tuvo lugar la entrega de premios de una nueva edición de los Premios Airén, con los que la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha pretende poner en valor la uva blanca más representativa de nuestra región.

El certamen se divide en cuatro categorías (Joven Airén; Airén Ecológico; Airén ensamblado con otras variedades de uva blanca y Airén Espumoso) y el jurado de los premios estuvo compuesto por expertos sumilleres, técnicos espe-

cializados, enólogos y representantes de medios de comunicación.

En esta ocasión participaron 43 vinos, de los cuales 28 eran de la D.O. La Mancha, que cosechó unos excelentes resultados.

Premio Mejor Ensamblado

TOMILLAR
Sdad. Coop. Virgen de las Viñas
de Tomelloso (Ciudad Real)

Premio Mejor Espumoso

LATÚE
Bodegas Latúe
(Coop. San Isidro)
Villanueva de Alcardete (Toledo)

2º premio

VIÑA RECREO
Sdad. Coop. San Isidro Labrador
de Las Pedroñeras
(Cuenca)

FINALISTAS

EL YUGO
Coop. Cristo de la Vega de
Socuéllamos (Ciudad Real)

CALDERICO
Coop. Vinícola Castillo de Consuegra
de Consuegra (Toledo)

VEGA CÓRCOLES
Bodegas la Hoz
de Socuéllamos (Ciudad Real)

ALTOVELA
Coop. Ntra. Sra. de la Paz
de Corral de Almaguer (Toledo)

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



La realización de microvivificaciones orientadas al estudio del comportamiento de las distintas variedades de uva en el campo manchego es una tarea habitual del IVICAM.

Actividad que organizó el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha

Cata de *variedades de vid* minoritarias en *Castilla-La Mancha*

El programa, que se inició en el 2005, pretende identificar, caracterizar y preservar el material vegetal que integra nuestro patrimonio vitícola

El pasado día 27 de abril se celebró en el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha una cata de variedades minoritarias con presencia en la región. Se trata de una actividad que el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM) viene desarrollando desde el año 2005, cuando inició su proyecto de recuperación de variedades tradicionales de nuestra Región, cuyo cultivo está en franca regresión, si no es meramente puntual.

Con dicho programa se pretende identificar, caracterizar y preservar el material vegetal que integra nuestro patrimonio vitícola, parte del cual está en verdadero peligro de desaparición y cuya disponibilidad futura ha de ser garan-

tizada. Por ello se quiere dar a conocer su potencial enológico: su aptitud como materia prima para la producción de vinos de calidad, con características peculiares y diferenciadas.

Con esta Jornada, el equipo de investigación del IVICAM pretende dar a conocer la labor realizada hasta la fecha mediante una cata comentada de vinos experimentales obtenidos con algunas de esas variedades.

Variedades blancas: Albillo Dorada, Albillo Real, Malvasía Aromática, Coloraillo, Pardillo, Jaén Blanco, Beba y Torrontés.

Variedades tintas: Tinto Velasco, Tinto de la Pámpana Blanca, Moravia Agría, Garnacha Tintorera, Mazuela, Graciano y Moribel.



Momento de la reunión con Ernesto Verdala, director de Caja rural de Cuenca, e impulsor del convenio con la D.O. 'La Mancha'

Los representantes del Consejo presentaron propuestas específicas para promoción

La Interprofesión del Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha' se reúne con las Cajas Rurales de Ciudad Real y Cuenca

La mañana del pasado día 29 de abril, el presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", Gregorio Martín Zarco, acompañado por el gerente de la misma, Alfonso Alonso, visitaron la sede central de Caja Rural de Ciudad Real, donde mantuvieron un encuentro con su presidente, Luis Díaz Zarco.

Posteriormente, el día 15 de junio, los representantes de la Interprofesión del Vino de Calidad de La Mancha se reunieron con el director general de Caja Rural de Cuenca, Ernesto Berdala.

En sendas reuniones, los representantes del Consejo Regulador, además de agradecer la predisposición a renovar el acuerdo de las hasta hace poco 4 Cajas Rurales regionales (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo) gracias al cual las entidades de crédito patrocinan la revista Consejo Abierto, convinieron en presentar propuestas específicas de las actividades promo-



Díaz Zarco es un firme defensor del sector vitivinícola manchego.

cionales que tienen previsto desarrollar a lo largo del año 2010 y 2011, para ver de que manera las Cajas, bien de forma conjunta o individualmente podrían sumarse.

También se trataron otros asuntos, como la gestión de los cobros a los más de 18.000 viticultores inscritos a la Denominación de Origen 'La Mancha'.



Se cataron vinos en los que se había utilizado ácido láctico.

Jornadas formativas de *Temática Vitivinícola*

Los pasados días 15 y 22 de junio, el Consejo Regulador 'La Mancha' organizó sendas jornadas formativas dirigidas a responsables de bodegas acogidas, tanto del área comercial como del departamento de administración, ya que por un lado se trataron asuntos referentes al mercado chino, uno de los de mayor potencial de crecimiento, y por otro se habló sobre deducciones, ayudas fiscales y temas de gestión medioambiental.

El 15 de junio, y gracias a la colaboración del Banco Sabadell, se abordaron temas de interés a la hora de realizar exportaciones y gestionar el pago en distintos mercados, insistiéndose de forma particular

Se han tratado aspectos de interés enológico, comercial y administrativo

en China, un país del que se dice que es el que mayor crecimiento experimentará en las próximas décadas y en el que los vinos manchegos ya se están posicionando con éxito gracias a su inmejorable relación calidad precio.

En dicha jornada, la empresa especializada Argos Consulting Network habló sobre "Las oportunidades comerciales del mercado chino y estrategias de comunicación", pero en dichas jornadas también se trataron

otros temas de interés, como la "Gestión de cobros y pagos internacionales", "Los mercados de divisas. Riesgos y soluciones" y "Financiación especializada:

Factoring-Confirming"

El día 22 de junio, en colaboración con la empresa INCOTEC se organizó una jornada dirigida a presidentes, directores gerentes y directores técnicos de empresas del sector vitivinícola y de la alimentación, cuyo objetivo era el de orientar a los asistentes para rentabilizar al máximo las oportunidades de financiación que ofrecen las Administraciones Públicas, desarrollar productos innovadores,



optimizar procesos productivos, mejorar el balance medioambiental y asegurar los riesgos recogidos en la nueva ley de responsabilidad medioambiental. Con ello, INCOTEC ayuda a sus clientes a mejorar la competitividad, reducir costes operativos, incrementar los márgenes de beneficios y minimizar riesgos.

En la primeras ponencias, Alejandro Ferrero y Eduardo García, directores de las oficinas INCOTEC en Valencia y Madrid, respectivamente, hablarán sobre “Deducciones Fiscales: I+D+i / Medio Ambiente” y “Ayudas y Subvenciones para el Sector”.

Posteriormente se trataron temas de “Gestión Medioambiental en el Sector: Gestión de Vertidos y Eficiencia Energética” y finalmente, Alejandro Fuster, del Departamento Técnico de PROSEG Correduría de Seguros, S.L. trató la “Ley de Responsabilidad Medioambiental”.

Por otro lado, la sede del Consejo Regulador también fue el lugar elegido para la presentación de la charla “Ventajas de la utilización del ácido láctico en la acificación de mostos y vinos”, ofrecida el pasado día 24 de junio por el responsable de ventas de Purac Bioquímica S.A., Alexandre Saldanha da Gama, y el vicepresidente de la Unión Española de Catadores, Antonio Moscoso, quien también ofreció una cata



comentada a los asistentes en los que se comparaban vinos testigos sin acidificar, frente a muestras procedente del mismo vino, pero acidificadas con tartárico y con láctico, comprobando los efectos de cada uno de ellos en el potencial aromático y en la fase gustativa, percibiéndose diferencias fundamentalmente en la suavidad de los vinos.

Hay que recordar que con motivo de la aprobación del Reglamento CE nº 606/2009 de la Comisión Europea, que entró en vigor en agosto de 2009,

se autorizó como práctica enológica la utilización del ácido láctico en la acidificación de vinos con ácido láctico, que hasta entonces estaba prohibida en el continente europeo.

En definitiva, para los vinos mediterráneos, y en especial para las empresas bodegueras manchegas, supone el poder utilizar prácticamente las mismas herramientas enológicas que países competidores en hasta ahora clara ventaja competitiva, como Estados Unidos, Australia, Chile, Argentina, Sudáfrica o Nueva Zelanda entre otros.

El Emisario



Autora
Laura Nieto Franco

Accésit del XI Certamen Literario
'Vinos de La Mancha'

Nací en la Mancha. Soy joven, aunque algo cerrado, dicen, pero buena gente, esa es la verdad, no hay nada que ocultar. Lo grito a viva voz ahora que sus dedos gordos rozan mi cuello y llega el momento de la entrega. Pepa, doncella discreta y desenvuelta, me ha tomado de su mano, mirándome amorosamente, sonriéndome desde la urgente y voluptuosa línea de sus labios. No me trates así, mujer, deja que me relaje y fluya como el cuerpo que soy...

No intento pregonar mis cualidades. Las palabras no son lo mío. Cada cual tiene su estilo. Desde que salí de mi casa he estado bastante aburrido. Yo soy de La Mancha. ¿Ya lo he dicho? Bueno, mis maestros, los mejores instructores y predecesores, han puesto el listón tan alto que lo que uno termina pensando es, fuera telarañas, quítate los complejos y salta al ruedo, chaval, que así se deja el pabellón bien alto. Romper la monotonía, como hace unas fechas... ¡Menudo viaje por carretera! Nos es fácil salir de casa, dejarlo todo y buscarse la vida. Al llegar a la ciudad no todo salió como pensaba. Había que recuperar el tiempo perdido tras el reposo olvidado, aprender la luz desconocida, acostumbrarme a las palabras nunca percibidas en mi mundo de silencio. No debo negarlo. Soy tipo que va de frente. Lo repito. Aburrido. Hasta esta mañana. Cumplía con mi trabajo. No me voy a ningún sitio. Permanezco alerta. Es época de crisis, ya ves, pocos dan un paso adelante y te sacan a bailar. Máxime cuando es tiempo de quitarse el antifaz y desenmascarar falsas apariencias de moda que van y vienen y nunca convencen.

Pero hoy ha aparecido Pepa y no he sabido resistirme.

Es verdad que, a primera vista, no me llegó al alma. A veces se comporta de manera un tanto brusca y gasta esos zapatos rojos con tacones que no le hacen bien, no soy entendido en trapos, pero mira, después de cuatro días en su casa, eh, tranquilos, no soy un gorrón de tres al cuarto, no se equivoquen, hemos sintonizado en la misma frecuencia. Nos llevamos bien. Me fui con ella porque me atrajo el color de su piel, una seducción que fue en aumento, a medida que percibí el perfume de su aliento y el sabor de sus labios, tras cogermela de la cintura, amor a primera vista, lo llaman, con el poderío de una española de Carabanchel, barrio castizo, no es plan de resistirse..

Ya ven, estoy en Madrid, un manchego alardeando de provincia, y desde su casa oteo la cresta del estadio Vicente Calderón, a mí que nunca me interesó el fútbol ni la endiablada locura del balompié.

A mi Pepa le cautiva la bandera rojiblanca, hallo la enseña en la cocina y en el pasillo, desde los últimos rincones al gran salón con sus alfombras y muebles, junto a las fotos de sus seres más queridos. La familia. Buena gente. El corto espacio de tres días me da pie a poder afirmar que los conozco a fondo. Vivo con ellos. El guiño de la buena suerte.

Braulio, su marido, es un vigoroso caballero español de unos cincuenta años que posee una tienda de alimentación, un autónomo, vamos, de los de antes, el penúltimo adalid combatiendo honrosamente contra las grandes superficies, la tienda del barrio, la de casa, ya saben, ondea sin complejos el romántico estandarte de las cosas bien hechas. Cuando aterriza en casa, después de despachar de aquí para allá, proclama que la calidad de cualquier persona empieza por los primero que se lleva a la



boca. No voy a torcer el libro de los sacros mandamientos que me enseñó mi padre, alecciona cuando estamos solos. De los vicios cualquiera debe quitarse. De los buenos productos nadie debe alejarse. Cuando abre la puerta de casa roza mi cintura y me mira con unos ojitos que para qué. Bien, estás ahí, me susurra, regodeándose, eres un campeón. A mí me gustaría moverme, seguir la estela gloriosa de mis insignes predecesores, pero soy consciente de que un invitado no debe andar con exigencias. Paciencia, amigo, paciencia...

Además de campechano y buena gente, resulta que Braulio es manchego, de cerca de mi pueblo, Campo de Criptana, asunto que manejamos con buen humor, condimentado con una pizca de complicidad.

A media tarde desembarca su hija Pili, de vuelta del gimnasio, unas veces con Pablo, el amigo especial del cuarto b, un enamorado de la gomina y de los tupés, siempre hablando muy bajito; y, un poco más tarde, el chaval, Luisito, atlético de pura cepa, lo ha heredado de su madre, tafirando porque el entrenador no hace los cambios correctos el fin de semana y así pierden los partidos... hasta que llega el milagro: el Atleti golea. Y entonces Pepa me agarra del cuello y exige que me una a la fiesta, como un miembro más de la familia, pero Braulio la detiene. Es un huésped, cariño, aduce; ya se unirá cuando llegue tu hermana o tu madre, no antes. Todo apunta a que Braulio es un vikingo en la sombra que vigila por las celebraciones apócrifas.

- Cariño, parece mentira que hoy no le invitemos a cenar- protesta mi nuevo mecenas.
- Cada cosa a su tiempo- temple el rey de la casa. Yo sospecho que me reserva para los desmedidos agasajos allende La Cibeles. Con estos merengones nunca puede saberse.

Y así ha pasado un día tras otro. Casi dos semanas. Me siento a gusto. Me tratan bien. Pero me falta algo. Necesito movimiento. Hasta que hoy a mediodía Pepa ha recibido una llamada inesperada. Se ha puesto bastante contenta. La oigo zascandilear de un lado para otro de la casa. Abre y cierra los cajones con desesperación. Pasa el aspirador por la moqueta y, al llegar a mi vera, me regala un pellizco.

- El domingo nos vamos de viaje, pequeñín. ¿Tè gusta merendar?

Claro que sí. Me encanta la gente. Las fiestas familiares... El campo al aire libre... El buen tiempo... medio queso manchego y una tablita de ibéricos... Grandes compañeros de viaje... Bocado de cardinale, vieja.

- Primitiva, la hemana de Braulio, nos ha invitado a su parcela en Campo de Criptana, ¿no es maravilloso?

Claro que lo es. Allí no faltará nadie. Una idea flipante. Hubiera podido proponérselo yo pero son cosas que han de cocinarse en familia. No está nada bien que un extraño promueva estos ágapes. Me haría quedar como un gorroncete de tres al cuarto. No faltarán los primos de Braulio, ésos a los que casi nunca ve, y los tíos del pueblo, unos simpáticos abueletes de los que oigo contar chascarrillos en la noche de los viernes. Es justo reconocer si no es por estos banales pretextos tardan siglos en reunirse de nuevo. Enfrascado en el ritmo de la ciudad se puede llegar a perder la perspectiva de las cosas importantes. Ah, la familia, las excursiones campestres... se le abre a uno el buche sólo de pensarlo.



A media tarde Pepa le suelta la noticia a Pili. Esta vez viene sola y no la acompaña el aprendiz de galán que vive en el cuarto b. Tuerce el gesto en un mohín. No hay derecho, mamá, protesta. Definitivamente está muy de acuerdo. Esta reacción provoca que mi Pepa se desconcierte durante unos instantes, derribada la mirada en el suelo, pero no tarda en reponerse y volver a la carga, ¿por qué no quieres venir, si puede saberse, jovencita? Pili tiene planes. Con la pandilla. Con el rey de la gominata de Carabanchel. Con cientos de personas que su madre no conoce. Después corre a encerrarse en su cuarto y un portazo sobresalta el corazón angustiado de mi Pepa, que se desinfla sobre el sofá, no lo entiende. Yo tampoco. Pataletas de adolescentes. Ya se le pasará.

Una hora después aparece el pequeño forro de la casa. Luisito, no botes el balón en casa, Pepa le tiene preparada la merienda y deja caer la noticia. Este domingo nos vamos a comer al campo con tu tía Primitiva. El chico muerde una tableta de chocolate y asiente. Estupendo. Éste no dará problemas, pensamos a la vez y casi sonreímos, porque sabemos que en un plis plás nos hemos quitado un peso de encima.

A la hora de la cena irrumpe un agotado Braulio. Destapa una cervecita y me palmea en el hombro. ¿Cómo vas? Tirando, ya ves. ¿Un día duro? Como todos, colega, ni te imaginas.

Pepa le tiene preparado una dorada al horno que no se la salta un gitano. Ha llamado tu hermana Primitiva. ¿Qué quería? Nos invita a pasar el día en su casa de campo. Ahora que es casi verano le apetece verte, dice que ya nunca les llamas. Braulio posa la cerveza en la mesita y se deja caer en el sofá. Las preocupaciones rondan su cabeza. Lo noto. Pepa también se percata, no es tonta. Luisito no se entera de mucho, porque anda ensimismado en sus juegos de la Play Station. ¿Y éste no hace hoy los deberes?, protesta Braulio. Claro. ¡Luisito!, grita, ¡a tu cuarto a hacer los deberes! Y el muchacho obedece porque es un buen hijo y un gran hinchado del Atleti, es vox populi, y sabe que la siguiente advertencia puede privarle de ver el próximo partido de los colchoneros.

Y cuando están solos Pepa ocupa su lugar en el sillón y le hace una carantoña. (Ay, ay, ay, Pepa, no sigas por ese camino)

-¿Qué ocurre? ¿Que no tienes ganas de ver a Primitiva?

- ¡Claro que tengo ganas, mujer! Lo que pasa es que está el negocio. No sé si tengo la cabeza para fiestas.

- Es una buena ocasión para distraerse. Pasar un día en familia... Olvidarse de los problemas.

Y Braulio se queda pensativo. La dorada se está quedando fría. La cervecita mediada no puede hacerle sentir bien hoy. Desde el sillón me lanza dardos de interrogación. ¿Y tú, qué piensas? Vamos, tío, ámate, será un gran jornada para todos, le grito.

Se incorpora con fingida claudicación. Me toma por el hombro y me mira con esos ojitos, (ladrón, no lo pienses más), chasqueando la lengua. (A mí no me vengas con cuentos, te mueres por salir de esta cochiguera)

- ¡Venga, dile que allí estaremos!- resuelve-. ¡Qué demonios! Una escapadita a mi tierra nos vendrá de perlas.

Pepa aplaude y la música atronadora en el cuarto de Pili aumenta. Es su manera de protestar sin abrir la boca. Lenguaje de engominada adolescencia al oeste de Carabanchel. Y así cerramos un día tranquilo, con final feliz, mientras Braulio, el rey de esta casa, engulle con determinación una dorada al horno que no se la salta ni el gitano más merengue de Chamartín.



Cuando me quiero dar cuenta llega el domingo. El tiempo pasa volando cuando la espera no admite dudas. En este caso, tendré que aprender a despedirme. Temprano me saluda Pepa, con zureo de paloma torcaz ante un campo de maíz. Luisito no se separa de ella, temeroso de que nos olvidemos de él cuando salgamos, aferrado a su balón de reglamento, con la camiseta del Atleti hasta casi las rodillas: le espera campo abierto hasta que se harte de hacer el chimpancé. Braulio se ducha asesinando un chotis. Aparece Pili. La han despertado los alaridos de su padre. Vaya por dios. Con ojeras más propias de un convicto camino de lo inevitable que de una jovencita de buena familia, suplica ¡Mama...! , pero mi Pepa se muestra inflexible, sabe que lleva en su mano todos los ases de la baraja.

Una hora después estamos en el coche, surcando la M-40, martirizados por el dial de la radio que impone un cabeza de familia que se ha calado sombrero de paja y sonrisa. En un periquete habremos llegado. Sin darnos cuenta. Benditos domingos dorados del estío. Y así recorreremos el espinazo convexo de La Mancha persiguiendo nuestro destino. Inevitable. Y alentador.

Al final de un sinuoso sendero flanqueado por sementeras en campo abierto, planicie interminable sobrecogida por una bóveda celeste poblada de pequeños cirros, nos recibe la familia de Braulio. Su hermana Primitiva, mujer campechana y dispuesta, cercana y sonora, encabeza la comitiva de bienvenida. Toma de la mano a los primos a los que Braulio ya nunca ve, las tías le aguardan sentadas en las sillas de mimbre, todos nos reciben con francas sonrisas, al fondo se distancian los molinos cervantinos, mucho más lejos los campos de viñedos, siento que he llegado a mi casa y el cuerpo se me encoge para después deslumbrar con el sol. Abrazos, besos, olores dulzones y sabrosos, humos de leña donde se asarán las carnes rojas, amigos de la tierra con los que yo también me crié... es el final. Adiós, mi querida Pepa, mi bautizo, mi mentora. Dale un fuerte abrazo a los chicos de mi parte. Dile a Pili que no se preocupe, que ya habrá más fiestas llenas de guaperas que fraguan sus corazones en gomina, y al pequeño Luisito, hazle ver que tarde o temprano el Calderón cantará los goles que levantan en volandas los grandes trofeos. Es la hora. Ha sido un gran placer.

Braulio me sostiene y me traslada hasta la cocina donde Primitiva me echa un vistazo de arriba abajo.

- Lo compré para una gran ocasión.
- Es perfecto- responde.

Y ese piropo me llega al alma. Acarician mi tripa y sé que pronto terminará mi labor. Nunca me sentí más orgulloso de ser lo que soy. Busco al otro lado de la ventana el sol que hace brillar los viñales y ha madurado las mieses y pienso que es gratificante volver a estar en casa. Rodeado de mi gente. En mi tierra. Aquella en la yo nací. El lugar en el que me enseñaron cuál habría de ser mi cometido. Una mano anónima y amable hunde un florete en mi corcho y tira de él. Propago mis aromas, mi paz, la sabrosa quietud de inmensos campos y pabellones celestes. Es el final... en el fondo de un vaso. Mañana nada quedará de mí excepto una esquila de vidrio. Estoy dentro de una botella. Soy un emisario. Mi nombre es vino de La Mancha. Denominación de Origen.

Y nunca me sentí más dichoso.



La mesa redonda sobre el Vino contó con la participación de distintas instituciones castellanomanchegas.

La Diputación de Toledo celebró las Primeras Jornadas con Denominación de Origen

Villanueva de Alcardete vivió con euforia la Cultura del Vino los primeros días de mayo

Las Primeras Jornadas con Denominación de Origen organizadas por la Diputación de Toledo se celebraron durante los pasados días 8 y 9 de mayo pasados en Villanueva de Alcardete (Toledo), un pueblo que puede presumir de ser uno de los que mayor producción per cápita de vino tienen en todo el mundo.

El presidente de la Diputación toledana, José Manuel Tofiño, que estuvo arropado por varios alcaldes de La Mancha toledana, fue el encargado de inaugurar estas jornadas de exaltación del vino, en las que se dieron 16 bodegas.

A lo largo del fin de semana se desarrollaron exposiciones, como la que mostraba el proceso de elaboración del vino espumoso, muy popular en Villanueva, la actuación de grupos folklóricos, un concierto musical y un desfile de moda, talleres didácticos, y la degustación de platos típicos de la comarca.

También se celebraron catas didácticas por parte de las bodegas participantes y se organizó una mesa redonda sobre el vino, en la que participaron el presidente del Consejo Consultivo Europeo del Vino, Alejandro García Gasco; el pro-

fesor de la UCLM y doctor en Ciencias Químicas, Isidro Hermosín, el presidente de la Asociación de Enólogos de Castilla-La Mancha, Luis Jiménez; el coordinador de la revista Gente de Albacete, Joaquín Tomás Velasco; un representante de la asociación de empresarios Vinícolas de Toledo (FEDETO); y el responsable de comunicación del CRDO LA MANCHA;

Ángel Ortega.

Posteriormente, los días 22 y 23 de mayo se celebraron unas jornadas de características muy similares en Malpica de Tajo, en las que también participaron varias bodegas acogidas a la D.O. La Mancha, como Bodegas y Viñedos Muñoz, S.L. de Noblejas y Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla.

EMPRESAS PARTICANTES

Bodegas Latúe (Coop. San Isidro) - Villanueva de Alcardete
 S.A.T. Bodegas Verdúñez - Villanueva de Alcardete
 Coop. Ntra. Sra. del Pilar - Villanueva de Alcardete
 Bodegas Recuero - Villanueva de Alcardete
 Viñedos y Reservas, S.A. - Villanueva de Alcardete
 Bodegas Santiago López Cabañas - Quero
 Coop. La Humildad - El Toboso
 Coop. Ntra. Sra. de la Muela - Corral de Almaguer.
 Coop. Ntra. Sra. de la Paz - Corral de Almaguer.
 Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) - Quintanar de la Orden.
 Coop. Ntra. Sra. del Carmen - Miguel Esteban.
 Aquilino Yébenes - Miguel Esteban
 Finca El Retamar - Sonseca.
 Coop. San Isidro - Villa de don Fadrique
 Bodegas Vihucas - Villacañas



Las Primeras Jornadas con Denominación de Origen de Villanueva de Alcardete, con un marcado carácter lúdico, contaron con una gran participación popular:

Grupo de Investigación en 'Enología y Productos Naturales'

Capacidad del proyecto **Winethech** para promover el **Desarrollo** **Tecnológico de las Bodegas de la región**

La Universidad de Castilla-La Mancha, a través del Grupo de Química Agrícola de la ETSI Agrónomos de Albacete, junto con Cooperativas Agro-Alimentarias, forman parte de un ambicioso proyecto europeo denominado "WINETech. Nuevas tecnologías en viticultura y elaboración de vino", que cuenta con 12 socios en siete regiones de España, Portugal y Francia. Su objetivo principal es promover la innovación y potenciar la transferencia tecnológica desde los centros de investigación, tratando de dar respuestas específicas a las empresas del sector que lo demanden.

La situación del sector vitivinícola en Castilla-La Mancha es de sobra conocida por cualquier persona relacionada con el sector. Somos una de las regiones que sin duda más ha progresado en los últimos años a nivel nacional e incluso fuera de nuestras fronteras, pero debemos seguir haciéndolo y a tasas algo superiores en lo que respecta a considerar la investigación y la innovación como algo inherente a la producción vitivinícola. Uno de los males endémicos que sufrimos, y no nos referimos exclusivamente a nuestra región, es la falta de colaboración-integración de las tareas que se desarrollan en la Universidad y las empresas en cualquier sector. Por supuesto, esta falta de cohesión no puede achacarse únicamente a la falta de espíritu emprendedor de las empresas vitivinícolas de nuestro entorno. Se puede generalizar diciendo que los grupos que investigan sobre el tema en la región son de muy alta calidad y muy activos, pero muy pocos en relación al peso específico del sector y al número de bodegas establecidas. Esto hace que en muchas ocasiones su visibilidad no sea la adecuada, las empresas no les conozcan y no sepan donde recurrir en caso de tener una necesidad acuciante. Esta falta

de visibilidad es algo sobre lo que también se ha avanzado de forma significativa en los últimos años a través de jornadas técnicas y simposios.

Pero siguen siendo pocos, y cada cual, desde su situación particular tiene dificultades para trabajar con el otro. Las empresas encuentran poca flexibilidad en



Gonzalo L. Alonso Díaz-Marta
Universidad de Castilla-La Mancha



Manuel Carmona Delgado
Universidad de Castilla-La Mancha



Mª Rosario Salinas Fernández
Universidad de Castilla-La Mancha



Jesús Ángel Peñaranda Núñez
Cooperativas Agro-Alimentarias
Castilla-La Mancha



José Luis Rojas Sánchez
Cooperativas Agro-Alimentarias
Castilla-La Mancha



Shira Murciano Soriano
Cooperativas Agro-Alimentarias
Castilla-La Mancha



los investigadores, incluso en ocasiones poca receptividad, y un mecanismo de trabajo que requiere mucho tiempo para ponerse en marcha y ofrecer resultados que implementar. Por su lado, los investigadores encuentran dificultades para hacer comprender lo que es la investigación y las etapas necesarias que deben cubrirse, soportan excesiva presión para obtener resultados a corto plazo, y no ven reconocido suficientemente su labor al servicio de las empresas. La forma en que, hasta hace poco, se valoraba la actividad investigadora, únicamente por los proyectos conseguidos y por las publicaciones en revistas internacionales, hacía que los investigadores, en el mejor de los casos, simultaneasen sus servicios a las empresas con otras tareas investigadoras. Ahora, poco a poco, comienza a dársele importancia a desarrollar trabajos para el tejido industrial, aunque siga ocupando un segundo plano en el CV de la carrera profesional de un investigador.

En resumen, es difícil acompasar los ritmos de avance. Pues bien, la Cátedra de Química Agrícola de la Universidad de

WINETech pretende facilitar la comunicación entre los implicados, y ofrecer a las empresas vitivinícolas su conocimiento

Castilla-La Mancha y Cooperativas Agro-Alimentarias de Castilla-La Mancha han unido sus esfuerzos dentro del Proyecto Europeo WINETech para tratar de facilitar la comunicación entre los agentes implicados, y ofrecer a las empresas vitivinícolas de la región la transferencia de la tecnología y el conocimiento que atesoran no sólo los grupos de investigación de la región, sino también aquellos otros pertenecientes a las regiones incluidas en el proyecto, todas ellas regiones muy importantes en lo que a producción vitivinícola se refiere, dentro del espacio Europeo SUDOE (Sudoeste Europeo) donde se desarrollará el proyecto. En total el proyecto lo conforman 12 socios en siete regiones de España, Portugal y Francia. En concreto participan, en Galicia, el Instituto Galego Da Calidad Alimentaria y la Fundación Empresa-Universidad

Gallega; en La Rioja la Cámara de Comercio e Industria, la Fundación de la Universidad de La Rioja y la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural; de Castilla y León la Fundación General de la Universidad y de la Empresa; de la región portuguesa de Alentejo participará la Agencia de Desenvolvemento Regional; de Norte (región también de Portugal) participará la Unión de las Asociaciones Empresariales de la Región Norte; y de Francia la región Languedoc-Roussillon, con el Instituto Nacional para la Investigación Agronómica y el Instituto de Cooperación del Vino como entidades participantes.

La misma estructura empleada en Castilla-La Mancha, donde existe un representante del Sector Empresarial y otro del área Científico-Técnica y de Investigación del sector vitivinícola, es la que se ha buscado en el resto de regiones con el fin de facilitar el intercambio de conocimientos y, en última instancia, reforzar la competitivi-

dad de las empresas del sector vitivinícola. El proyecto que tiene una duración de 30 meses, concretamente desde el 1 de abril de 2009 hasta el 30 de septiembre de 2011, en el momento actual se encuentra inmerso en el desarrollo de las tareas de análisis de la demanda y oferta tecnológica, una vez arrancado el proyecto y creadas las plataformas y protocolos de trabajo necesarios. En esta etapa, Cooperativas Agro-Alimentarias será responsable del análisis de la demanda tecnológica, ya que será la encargada de identificar las necesidades tecnológicas de empresas y bodegas de C-LM mediante la realización de encuestas y entrevistas en el primer semestre de 2010. Por su parte la Universidad de Castilla-La Mancha hará lo mismo en relación a la oferta tecnológica, recogerá toda la información sobre las capacidades de investigación y conocimiento que puede ser transferido desde los grupos de investigación regionales.

Una vez procesada la información proveniente de todas las regiones implicadas, WINETech proporcionará a cada una de ellas una matriz cruzada personalizada con las necesidades del sector empresarial vitivinícola y las soluciones propuestas por los centros tecnológicos que mejor se ajusten a dichas demandas, ya sean de dentro o fuera de la región. Estas matrices posteriormente permitirán identificar un mínimo de 28 proyectos que serán el resultado del intercambio de información interregional entre empresas, bodegas y proveedores de tecnología.

WINETech, entre los elegidos

WINETech es de uno de los 45 proyectos aprobados de entre las 256 candidaturas presentadas en el marco de la primera convocatoria del Programa de Cooperación Territorial del Espacio Sudoeste Europeo (SUDOE), que apoya el desarrollo regional a través de la cofinanciación de proyectos transnacionales por medio del FEDER (Fondo Europeo de Desarrollo Regional). El Programa SUDOE 2007-2013 es el segundo Programa de Cooperación Transnacional en la zona, dando continuidad al Programa precedente del periodo 2000-2006 que se enmarcaba en la iniciativa comunitaria INTERREG. Esta nueva generación del Programa SUDOE ha sido elaborada por los cuatro estados miembros (España, Francia, Portugal y Gibraltar del Reino Unido) y forma parte, por lo tanto, del



El objetivo principal es crear en 2011 un conjunto de servicios que sirvan para detectar las necesidades del sector vitivinícola

Objetivo de Cooperación Territorial Europeo cofinanciado por los Fondos estructurales para el periodo 2007-2013.

El objetivo principal de este proyecto es crear, en el horizonte 2011, un conjunto de servicios para detectar las necesidades tecnológicas del sector vitivinícola, de la viña a la bodega; identificar la oferta científico-tecnológica existente; relacionar a través de medios novedosos (bases de datos, e-catálogo, Internet...) las necesidades y la oferta; ayudar a la puesta en marcha de proyectos innovadores; y crear una Red Interregional de promoción de la Investigación, el Desarrollo y la Innovación.

Para coordinar todo el trabajo en desarrollo se reunieron todos los socios participantes los días 5 y 6 de mayo de 2010 en Ciudad Real. Además de la

celebración de las reuniones de los Comités Técnico, de Dirección y de Evaluación, se celebró la primera reunión del Comité Asesor conformado por personas de

gran relevancia dentro del sector vitivinícola de cada una de las regiones. Castilla-La Mancha estuvo representada por D. Vicente Sánchez-Migallón (enólogo y empresario) y por D. Alipio Lara Olivares (Director del IVICAM) mientras que otros participantes a destacar fueron: D. José Miguel Martínez Zapater (Director del Instituto de Ciencias de la Vid y el Vino de La Rioja), D. Jose Luis Lapuente Sánchez (Secretario del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja), D. Enrique Garzón Gimeno (Director del Instituto de Investigación de la Viña y el Vino de Castilla-León), D. Jose Carlos Álvarez Ramos (Director técnico de Bodegas Emilio Moro. DO Ribera de Duero) y D. Lorenzo Pastrana Castro (Director de Programas de Transferencia de la Universidad de Vigo), entre otros.



Bodegas Ayuso reduce la producción de su finca hasta los 2,5 kilogramos por cepa

Apuesta por la Calidad desde el Viñedo

A lo largo de la segunda quincena del mes de mayo, los responsables de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete) realizaron la poda en verde de sus más de 200 hectáreas de viñedos propios, ubicados en la citada localidad albaceteña, que no en vano puede presumir de ser la que cuenta con mayor superficie de viñedo en nuestro país y, probablemente, en todo el mundo.

Con esta segunda poda primaveral, realizada cuando ya han brotado todas las yemas de la cepa, se pretende dirigir correctamente los nuevos sarmientos de la planta, dejando normalmente sólo dos sarmientos por pulgar.

Con ello se elimina la "carga" sobrante



de la planta para mejorar el rendimiento y la calidad de la uva al aumentar la superficie de insolación útil y limitar el número de racimos por cepa. Como también se reduce el número de sarmientos, se facilita la aireación de la cepa, lo cual contribuye a la buena salud de la planta y, particularmente, de las uvas.

En otro orden de cosas, comentar que varios vinos de esta bodega han

resultado premiados en dos importantes certámenes internacionales de vinos. Concretamente, el **Estola Gran Reserva 1999** consiguió la medalla de oro en el Concurso Monde Selection, celebrado en Bruselas durante el pasado mes de abril y que está patrocinado por la Organización Internacional del Vino (OIV).

Por su parte, el **Finca Los Azares Petit Verdot** y nuevamente el **Estola Gran Reserva 1999** obtuvieron sendas medallas de plata en el certamen "Vinalies Internacionales", celebrado recientemente en París bajo el auspicio de la Unión de Enólogos de Francia.



El popular programa 'Al Sur de la Semana' se emite desde la sede del Consejo Regulador 'La Mancha'

El popular programa radiofónico "Al Sur de la Semana", que la Cadena COPE emite durante las mañanas de los fines de semana, se realizó el pasado día 19 de junio desde la sede de la Interprofesión del Consejo Regulador 'La Mancha'. El director del programa, Rafael Sánchez, acompañado por su equipo de colaboradores (Yolanda Guirado, Juan Carlos Naya, Marta Rivera, Mario Ordóñez, Miguel Chiwerto,...), realizó un programa ameno y desenfadado en el que los vinos de la Denominación de Origen 'La Mancha' fueron claros protagonistas.

Tal y como indicó el propio director en el arranque del programa, haciendo una comparación con una cata de vinos, Al Sur de la

Semana se caracteriza por ser un espacio radiofónico de capa alta y ribete simpático, cuyo objetivo es que las opiniones que se viertan a lo largo de las cuatro horas de emisión sean limpias y transparentes, como podría ser un vino blanco de la variedad Airén, tan abundante en esta tierra de soñadores.

Sánchez siguió comentando que "en nariz es muy frutal, con aromas variados; aunque todos ellos muy bien integrados y que conjuntan perfectamente su maestría innata con los toques avainillados propios de su crianza en la Cadena COPE"

Por último, el director de Al Sur de la Semana dijo que era un programa con paso de boca agradable, resultando fácil de escuchar, pero con cuerpo y algo tánico, con buen equilibrio

entre acidez, información y humor, resaltando las notas especiadas aportadas por los Capellanes. Es más, como los buenos vinos, también puede presumir de tener un premio, el Ondas de 2009.

A lo largo del programa Rafael Sánchez entrevistó al presidente del Consejo Regulador 'La Mancha', Gregorio Martín Zarco, interesándose por el presente y el futuro de las bodegas de la región, con la que el presentador del programa se siente especialmente implicado, ya que es oriundo de Almadén (Ciudad Real).

Además, el responsable de comunicación de la Denominación de Origen, Ángel Ortega, realizó una cata radiofónica de un vino tinto joven de la variedad tempranillo, que fue excelentemente valorado por los contertulios.



Rafael Sánchez, director del programa, en el momento de la entrevista al presidente del C.R.D.O. 'La Mancha'.



El equipo de 'Al Sur de la Semana', acompañado por los responsables de Cadena Cope Ciudad Real, disfrutaron de la gastronomía y los vinos de La Mancha en la cocina típica del Consejo Regulador.

Presidida por José María Barreda, presidente de Castilla-La Mancha

Asamblea de las Cooperativas Agro-Alimentarias de Castilla-La Mancha

La Unión de Cooperativas de Castilla-La Mancha, UCAMAN, que celebró su Asamblea anual el pasado día 28 de junio en el hotel Intur de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), ha pasado a denominarse “Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

Dicho evento contó con la presencia del presidente de la región, José María Barreda, que destacó la importancia del movimiento cooperativo en el desarrollo de la industria agroalimentaria de la Comunidad Autónoma, siendo ésta uno de los sectores más relevantes de la economía regional, y significó el papel tan destacado que las coop-

erativas juegan en la economía regional. Aprovechando la presencia de más de 300 cooperativistas, Barreda hizo una invitación al pacto, al entendimiento y al consenso, huyendo de enfrentamientos entre cooperativas vecinas, buscando siempre la unidad, “que da la fuerza”.

Por su parte, el presidente de ‘Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha’, Ángel Villafranca, recordó la importancia del sector para Castilla-La Mancha con datos como las 440 cooperativas registradas, los 120.000 socios que las forman, los más de 3.000 empleos que mantienen o los más de 1.200 millones de euros que el movimiento cooperativo factura.

Villafranca también destacó que las cooperativas deben mantenerse en el tiempo cumpliendo los objetivos para los que fueron creadas, tratando de mantener una renta digna para los agricultores.

El acto también contó con la presencia del alcalde de Alcázar de San Juan, José Fernando Sánchez Bódalo, y el director de Cooperativas Agroalimentarias de España, Eduardo Baamonde, que previamente había ofrecido una ponencia sobre la situación actual del cooperativismo en nuestro país a los asistentes.

Por último, resaltar que los miembros de la Asamblea también rindieron homenaje a Antonio Jiménez González, trabajador recientemente jubilado, de la delegación de Agricultura de Cuenca, que recibió la insignia de oro de UCAMAN.



Imagen de la clausura de la asamblea de UCAMAN.



SAT COLOMAN preparó una gran cita cultural en sus instalaciones

Noche de **Vino y Cultura** en **Pedro Muñoz**

La SAT COLOMAN de Pedro Muñoz (Ciudad Real) celebró el pasado día 29 de mayo una "Noche especial Pedroteña, Vino y Cultura" en la que a las virtudes de los excelentes vinos de la bodega se unió una magnífica exhibición de baile de sendos grupos folclóricos de Pedro Muñoz y Alcázar de San Juan.

El acto contó con la participación de más de 400 personas, entre las que destacó la presencia del consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Arroyo; la delegada de Cultura de la provincia de Ciudad Real, Carmen Tera Olmedo; y el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-

La Mancha, Alipio Lara, que acompañado por el gerente y director técnico de la bodega, Casimiro Sanz, realizó una comentada y con un toque lúdico de dos vinos jóvenes, un blanco de la variedad airén y un tinto cencibel.

Por su parte, el presidente del grupo COLOMAN, Francisco Zarco, manifestó su enorme satisfacción por calidad de los vinos de los que ya pueden presumir en su bodega, ya que, en definitiva, la velada fue un acto de celebración de los premios obtenidos por la SAT COLOMAN a lo largo de estos últimos años, empezando por el Premio joven Airén 2009 otorgado por el Gobierno regional, a través de la Consejería de Agricultura y Medio

Ambiente, la medalla de Oro del Concurso Mundial Bruselas 2010, la medalla de bronce en International Wine Guide 2010, la Medalla de Bronce en Spanish Wines for Asia y otros galardones.

Se trata de unos premios que, en palabras del propio consejero de Agricultura regional, "reflejan tanto a nivel nacional como internacional, por un lado, la excelente calidad de nuestros vinos, fruto de una reestructuración sin precedentes de viñedos y bodegas y, por otro, la fuerte apuesta que nuestras bodegas están desarrollando en el campo promocional, dándose a conocer y sorprendiendo en todos aquellos eventos en los que se presentan".



Bodegas Vihucas promociona sus vinos en Madrid a través de eventos culturales

Noches de **Vino** y Jazz

El pasado día 20 de abril tuvo lugar la presentación de las “Noches de Vino y Jazz” en el Berlín Jazz Café de Madrid, una iniciativa impulsada por Bodegas Victoriano Huertas Castro (Vihucas) de Villacañas (Toledo) y que se ha venido desarrollando con excelente aceptación a lo largo de los tres últimos años.

Los vinos elegidos por la bodega para esta singular celebración fueron el Vihucas Doble 2007-2008 y el Vihucas Colección Familiar 2008 y, tal y como comentó la responsable de marketing de la bodega, María Huertas, la gente quedó encantada con fusión entre los caldos de esta bodega toledana y las excelentes canciones de jazz interpretadas por el pianista Pablo Gutiérrez.

Además, en esta edición, también se sumaron al proyecto los productos de Chocolat Factory y la cocina de Nueva Orleáns, que fue de la mano del Mignonette Catering. Ambos productos, se maridaron



El maridaje entre el vino, la gastronomía y la música deleitó a los asistentes.

con el vino manchego y conciertos de jazz en vivo, ya que las noches de “Vino y Jazz” se continuaron celebrando en el

Berlín Jazz Café a lo largo de los meses de abril y mayo, concretamente los días 23 y 30 de abril, y 7, 14, 21 y 28 de mayo.



La feria fue inaugurada por el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, quien visitó el stand de la Denominación de Origen 'La Mancha' donde estaban expuestos numerosos vinos de diferentes bodegas acogidas.



Predominio manchego entre los vinos premiados

FERCAM

Cumple medio siglo

Los 50 años de la Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha (FERCAM) que se celebró en Manzanares entre los días 14 y 18 de julio, fueron especialmente positivos para los vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha, que han sido los que mayor número de premios han recibido en la edición número 40 del Concurso Regional de Calidad de Vinos convocado con motivo de la Feria.

El concurso de vinos decano en la región y uno de los más antiguos de nuestro país, cuya cata final se celebró el pasado 7 de julio en el Castillo de Pilas Bonas de Manzanares y en el que participaron más de setenta muestras de distintas bodegas castellanomanchegas, ha sido especialmente positivo para los vinos manchegos, que han acaparado cuatro de las cinco medallas de oro, tres de plata y tres de bronce.

Blancos

Oro: "Zagarrón Moscatel Presidencial 2009" de la Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca).

Bronce: "Yugo Airén 2009" de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).

Rosados

Oro: "Tomillar Cabernet-Sauvignon 2009" de la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real).

Plata: "Yuntero Tempranillo-Syrah 2009" de Bodegas Yuntero-Cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).

Tintos Jóvenes

Bronce: "Yugo Tempranillo-Syrah-Merlot 2009" de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).

Tintos Crianza

Oro: "Villa del Júcar Cencibel 2004" de la Cooperativa San Isidro de Villalgordo del Júcar (Albacete).

Plata: "Tomillar Tempranillo 2005" de la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real)

Tintos Reserva

Oro: "Torre Rejas Tempranillo 2003" de Bodegas López Mercier de Manzanares (Ciudad Real).

Plata: "Don Eugenio Tempranillo 2003" de Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real)

Bronce: "Yuntero Tempranillo 2004" de la Cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real).



Los vinos Calderico fueron bien acogidos por los valdepeñeros.

La Asociación de Jóvenes Amigos del Vino logró reunir a más del 200 pesonas

Bodegas **Castillo Consuegra** presentó sus **vinos** en **Valdepeñas**

En la tarde del pasado día 23 de abril, Bodegas Castillo de Consuegra presentó su vinos de la marca Calderico, acogidos a la Denominación de Origen 'La Mancha', en el Museo del Vino de Valdepeñas ante más de 200 personas, en un acto organizado por la Asociación de Jóvenes Amigos del Vino de Valdepeñas, que cuenta con un profundo arraigo en la ciudad.

Tras una breve presentación del presidente de la cooperativa, Fausto Vaquero, el enólogo de la bodega, José Sánchez-Barba Caminero, fue el encargado de dirigir la cata de los 4 vinos seleccionados por la bodega toledana para el evento: un Airén de la cosecha 2009, un coupage semidulce de 2009 de las variedades Macabeo-Verdejo-Viognier, un Tempranillo Joven de la cosecha 2009 y otro tinto Tempranillo, también joven, pero



Vista del Museo del Vino.

procedente de viñas muy viejas y que está previsto que se comercialice tras un proceso de envejecimiento en barrica de roble.

Todos los vinos tuvieron una buena acogida por parte del numeroso público valdepeñero, entre los que se encontraba el presidente del Consejo Regulador Valdepeñas, Fernando Prieto, que también ostenta la presidencia de la Conferencia de Consejos Reguladores de España.

Por último, hay que recordar que Bodegas Castillo de Consuegra se fundó en 1974 y actualmente cuenta con más de 2.400 hectáreas propiedad de sus socios, que producen uvas de las variedades Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Airén, Macabeo, Sauvignon Blanc y Moscatel. También cuenta con un parque de barricas que le permite elaborar vinos de crianza y reserva.

La D.O. 'La Mancha' logró 5 de los 9 premios Selección de Oro

Gran Selección de productos Castellanomanchegos

La localidad alcarreña de Sigüenza acogió el pasado día 24 de junio la entrega de los premios Gran Selección 2010, organizado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha y que reconoce la calidad de productos de esta región en las categorías de vinos, quesos manchegos, aceites de oliva, mieles y azafranes, jamón serrano de la región y, como novedad también en esta edición, la berenjena de Almagro.

Los vinos acogidos a la Denominación de Origen "La Mancha" cosecharon un excelente resultado, ya que consiguieron 5 de los 9 premios Selección Oro.

Los vinos acogidos a la Denominación de Origen 'La Mancha' lograron un excelente resultado

Entre las marcas premiadas estuvieron Vega Córcoles Sauvignon Blanc 2009 de Bodegas Lahoz de Socuéllamos (Ciudad Real); Quiñón de Rosales Brut Nature de Coop. La Humildad de El Toboso (Toledo); Canforrales Selección Tempranillo 2008 de Bodegas Canforrales (Coop. Ntra. Sra. del Rosario) de El Provencio (Cuenca); 1853 Vitis 60 de Bodegas Juan Ramón Lozano,

S.A. de Villarrobledo (Albacete) y Latúe Brut de Bodegas Latúe (Coop. San Isidro) de Villanueva de Alcardete (Toledo).

Además, el premio Gran Selección, que se otorga al vino mejor puntuado de todas las categorías recayó en el Canforrales Selección. En definitiva, se trata de un certamen que cumple ya su vigésimo primera edición y cuyo objetivo primordial es el de resaltar la labor de las industrias agroalimentarias en la elaboración de productos de primera calidad y promocionar el sabor más propio de la región.



Imagen de la entrega del Premio Gran Selección al vino Canforrales Selección Temprenillo 2008.



Bodegas Centro Españolas presenta sus vinos en Vinexpo, la Feria del Vino de Hong Kong

Los vinos Allozo de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real), continúan su proyecto de expansión en Hong Kong, ya que esta bodega participó en la feria Vinexpo celebrada a finales de Mayo en la más cosmopolita ciudad de China y antigua colonia Británica.

Miguel Ángel Valentín, gerente de Bodegas Centro Españolas, celebró un

seminario-cata explicando el proyecto de vinos Allozo desde la viticultura de la comarca de Tomelloso, pasando por todo el proceso de elaboración y crianza.

La variedad protagonista fue nuestra Cencibel o Tempranillo y el encuentro reunió a más de 100 personas, que tuvieron oportunidad de degustar vinos de esta variedad, la uva española por excelencia, de distintas

añadas (joven 2009, crianza 2006, reserva 2004 y gran reserva 2003).

Valentín mostró su satisfacción por la buena predisposición de los asiáticos hacia nuestros vinos, lo que ha permitido que su bodega lleve ya tres años exportando a este mercado y que las expectativas de futuro sigan siendo muy positivas.

Los vinos de 'La Mancha', presentes en los actos del Año Cultural de Torrelodones

Enmarcado dentro de los actos conmemorativos del año cultural del municipio de Torrelodones, se presentó el libro "Torrelodones Pueblo de Poetas", una publicación que recoge una muestra antológica de catorce poetas, entre ellos el senador Juan Van Hallen y la poetisa afro-colombiana Laura Victoria Valencia, presidenta de la Asociación de Nuevos y Jóvenes Diseñadores, con la que el Consejo Regulador ha venido colaborando en los últimos años.

El acto tuvo lugar el pasado día 19 de mayo en el Teatro Bulevar de la Villa, donde más de cuatrocientas personas se deleitaron con la lectura poética de los autores, junto con la excelencia de los vinos de La Mancha, ya que a lo largo del evento se sirvieron blancos jóvenes de la variedad Airén, rosados de Cabernet Sauvignon y tintos de Tempranillo, tanto jóvenes como con crianza.



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.



Castilla-La Mancha

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.