

consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 71 Octubre - Noviembre 2010

Vendimia 2010

Alta calidad y
cantidad similar
a 2009

Campaña de promoción en USA

Los vinos de la
D.O. 'La Mancha'
vuelven a Florida

Instituto Cervantes

Los directores de los
centros visitan la sede
del Consejo Regulador



Jornadas Enológicas

Ciudad Real disfrutó
de la Cultura del 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.guertlamancha.com
Fax 926 311515 guertmancha@guertlamancha.com





El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Alfonso Alonso Ramos

Redacción y coordinación:

Ángel Ortega Castañeda

Administración:

Avd. Criptana, 73
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Telf: 926 541 523
Fax: 926 588 040
Correo electrónico:
consejo@lamanchado.es

Diseño y maquetación

Contigo Comunicación

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Fotografía de portada:

José Ramón de la Osa

Diseño portada:

Contigo Comunicación S.L.L.



| | |
|--|----------------|
| Editorial | 4 |
| Vendimia 2010 | 5 - 7 |
| Visita del Instituto Cervantes | 8 - 9 |
| Presentación de vinos en Florida | 10 |
| Vino y Salud | 12 - 15 |
| Renovación Junta Directiva | 16 - 17 |
| Novedades de nuestros vinos | 18 - 19 |
| Relato | 20 - 23 |
| Colaboración UCLM | 24 - 27 |
| Manchavino | 28 - 29 |
| Jornadas sobre el futuro del vino | 30 |
| Concurso de Catadores | 34 - 35 |
| Noticias de nuestras bodegas | 36- 42 |





El Origen del Vino

Editorial

D.O. 'La Mancha': calidad en busca de rentabilidad

Poco tiempo después de la finalización de una cosecha que nos dejará unos muy buenos vinos jóvenes de la cosecha 2010, entre los que quiero hacer una mención especial para los tintos de la variedad cencibel (tempranillo), parece un buen momento para hacer una reflexión acerca de la situación de nuestros vinos, cada vez más demandados y enormemente elogiados por los consumidores de medio mundo, pero cuyo precio no consigue posicionarse en un lugar acorde a su calidad.

Es cierto que la crisis económica tiene su influencia, pero lamentablemente el mayor sacrificio siempre recae en los productores; las bodegas y, sobre todo, los viticultores.

Salir de esta encrucijada es muy complicado. De hecho, es imposible hacerlo en el corto plazo, pero hay salida si fijamos una estrategia clara de potenciación de marca de cara al futuro, una vez que la calidad es un reto más que superado.

Nuestro objetivo debe centrarse en consolidar la identidad manchega entre los consumidores y en saber vender adecuadamente nuestras particularidades: excelente maduración de nuestras uvas por la abundancia de sol y bajos rendimientos medios por la habitual escasez de lluvias, lo que favorece la producción de vinos de calidad; todo ello acompañado por una diversidad de uvas sin parangón en el mundo, una tecnología de vanguardia en nuestras bodegas y profesionales sobradamente cualificados elaborando nuestros vinos.

Además, lo podemos conseguir a un precio difícilmente igualable en nuestro país, pero es cierto que hay quien cree que hablar de buena relación precio-calidad sólo perjudica la imagen del producto, y en estos años pasados de vacas gordas, en los que han hecho su agosto los fraudes piramidales por todo el mundo, parece que sólo había lugar para potenciar lo más vanguardista y lo más caro. La imagen ha primado sobre el producto en sí, y el vino no ha sido una excepción, lo que ha propiciado que se acabe llegando a un nuevo tipo de consumidor, que está informadísimo sobre todas las novedades vitivinícolas del mundo, pero cuya ingesta dista

mucho de la del modelo clásico de consumidor de vino, es decir, del que valora la calidad, pero que quiere un vino asequible para que esté presente habitualmente en su dieta y no sólo beberlo en ocasiones especiales o en los eventos sociales. De hecho, se da la triste paradoja de que justo cuando mejores vinos se están elaborando en nuestro país, el consumo ha bajado.

En este escenario, hay quien desea una Mancha sin personalidad, con una producción de vinos orientada al volumen y a precios de risa, con el triste argumento de que hay que vender como sea y de que lo importante es que salga el vino.

No parece que deba ser ése nuestro camino a seguir en el largo plazo, porque La Mancha no sólo tiene futuro en materia de vinos, sino un futuro prometedor, ya que muy pocos lugares habrían sido capaces de sobreponerse a una situación tan dura como la que estamos viviendo gracias al esfuerzo de nuestras bodegas, cooperativas y agricultores. Y ello ha sido posible gracias a nuestra calidad, nuestra diversidad y capacidad de producción. Pero de lo que se trata es de evitar que el futuro sólo se base en una concentración masiva de la producción, tanto en uvas como en vino, y que la viticultura deje de ser un cultivo social en nuestra región del que viven miles de personas.

Para lograrlo, crear una Cultura del Vino real en La Mancha, consolidar nuestra identidad, apostar por incrementar el embotellado de nuestros vinos de calidad diferenciados con el sello de la denominación de origen, creyendo en nosotros mismos y en nuestras posibilidades puede ser un factor que a largo plazo nos dé un valor añadido que las grandes superproducciones concentradas en muy pocas firmas no hará en ningún caso. Eso es pan para hoy y hambre para mañana, ya que de acabar ahí la estrategia probablemente se basaría únicamente en reducir los costes de producción (cada año menor rentabilidad para el viticultor) y en facilitar vinos con un margen mínimo a las grandes cadenas de distribución (sacrificio y alto riesgos para las bodegas, con dependencia de muy pocos clientes que pueden buscar a un proveedor más barato en cualquier momento).



La recolección de la uva dura aproximadamente un mes y transforma la vida de muchos pueblos manchegos.

La calidad, muy buen en términos generales, ha sido excelente en el Tempranillo y otras variedades tempranas

La zona de Producción 'La Mancha' recoge una *cosecha similar a la del año pasado*

Tras la conclusión de la campaña de vendimia, que este año se retrasó al menos una semana con respecto a años anteriores, ya se puede hacer una valoración aproximada de la cosecha de este año, que se ha caracterizado por la alta calidad de la uva tinta y blanca, más destacada incluso en el caso de las variedades de maduración más temprana, como es el caso de la uva Tempranillo, también conocida como Cencibel en La Mancha, que se ha recolectado con un grado de entre 12,5° y

La cosecha se ha caracterizado por la alta calidad de la uva blanca y tinta, más destacada incluso en el caso de la variedades de maduración temprana

14°, una acidez muy adecuada y completamente sana.

Similar ha sido el caso de variedades como la Syrah, la Merlot, la Garnacha;

en tintos o la Chardonnay, la Sauvignon Blanc o la Verdejo o el Macabeo en blancos, mientras que otras uvas de maduración más tardía, como la Airén, cuya graduación media ha rondado los 12°, también han

tenido un comportamiento muy adecuado, pero debido a las incidencias climatológicas, a partir de la segunda semana de octubre los viticultores se vieron obligados a acelerar

el proceso de recolección para evitar que la aparición de pequeños brotes de botrytis causados por la lluvia acabasen afectando a la calidad del fruto. En los últimos días de campaña sí que se ha apreciado cierto daño de podredumbre, pero afortunadamente para los enólogos ha sido fácil apartar el fruto dañado del sano del resto, puesto que ha entrado mucho más tarde a la bodega y así se facilita que se le dé un destino distinto al de la producción de vinos de calidad o con denominación de origen.

En definitiva, el retraso a la hora de recolectar el fruto ha propiciado una maduración lenta, pero adecuada. Además, los secanos tampoco han sufrido la habitual

Son miles las personas que en cada pueblo manchego vendimian entre finales de agosto y la primera quincena de octubre

sequía que casi cada verano viven las tierras manchegas. Por todo ello, la cepa ha dispuesto del tiempo y el agua necesarios para producir uvas con una correcta concentración de azúcares y aromas. Es más, a diferencia de otras campañas, la cepa ha mantenido su vegetación verde a lo largo de toda la

vendimia, por lo que el retraso no ha tenido consecuencias negativas, salvo por los brotes de botrytis antes citados.

De hecho, las primeras pruebas de elaboración realizadas por los enólogos están ofreciendo un resultado muy positivo, lo que sin duda contribuirá a impulsar la comercialización de los vinos de la D.O. La Mancha.

En conclusión, y a tenor de lo expuesto, queda claro que el retraso en la maduración de la uva y por tanto en el arranque de la vendimia sí ha sido una constante. No obstante, las oscilaciones en cuanto a



La producción de uva en La Mancha no sólo es la mayor de nuestro país, sino también la más diversificada en varietales.



Vendimia nocturna en la finca de Bodegas Ayuso (Villarrobledo).

la cantidad de uva recolectada entre los 182 términos municipales que componen la Zona de Producción ha sido, a veces, muy alta, incluso tratándose de pueblos vecinos, lo que provoca que no sea fácil delimitar la cuantía exacta de cosecha, que en principio, parece ser muy similar a la del año anterior.

Por ejemplo, desde la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos informan que han tenido un descenso del 38% en uva blanca y del 34% en tinta. También ha habido un importante descenso en la comarca de Tomelloso y Villarrobledo, mientras que otras muchas zonas han tenido fuertes incrementos, como Villarrubia de los Ojos, Daimiel, Pedro Muñoz o Villarta de San Juan. En La Solana, también en Ciudad Real, nos hablan de cifras similares a las del año pasado o, tal vez, ligeramente superiores, como ha sucedido en La Roda (Albacete), mientras que desde la Coop. Ntra. Sra. de la Muela de Corral de Almaguer (Toledo) comentan que su producción ha subido más de un 20%. También ha habido mayor cosecha

en el área de Quintanar de la Orden y la Puebla de Almoradiel, aunque no es el caso de Villanueva de Alcardete, que ha sufrido las consecuencias de una importante helada primaveral.

En la zona de Cuenca, desde Mota del Cuervo hablando de un incremento de producción de entre un 15% y un 20%, pero en San Clemente la cosecha ha sido prácticamente la misma que el año anterior, pero con menor producción de uva tinta y más de blanca.

Por último, reseñar que en la presente campaña se ha continuado con el proceso de arranque de viñedo incentivado con ayudas europeas, en un total de tres años, reducirá la superficie de viña castellanomanchega en 70.000 hectáreas.

Con la calidad como objetivo fundamental, cada vez son más las bodegas que apuestan por la vendimia nocturna



La vendimia nocturna es muy habitual en las explotaciones en espaldera, que son las que permiten la mecanización en la recolección.



Los Principes clausuraron la reunión anual de directores del Instituto Cervantes.

Disfrutaron de los vinos acogidos a la Denominación de Origen

Los directores de los *Institutos Cervantes* degustaron los vinos manchegos

Don Quijote, la obra maestra de Cervantes, es el principal embajador de La Mancha y de sus vinos.

El pasado día 20 de julio los Directores de las diferentes sedes que el Instituto Cervantes tiene por todo el mundo acudieron a la sede del Consejo Regulador 'La Mancha', donde disfrutaron de un cóctel acompañado por varios vinos acogidos a la Denominación de Origen (blanco joven de la variedad Airén, tinto joven de la variedad Tempranillo y crianza, también de la variedad Tempranillo), que fueron excelentemente valorados por parte de los responsables de la principal institución que vela por la difusión de la lengua castellana fuera de nuestro país, ya

que está presente en 76 ciudades de 42 países distintos.

Además, la directora del Instituto Cervantes, Carmen Caffarel, firmó en el libro de honor del Consejo, mostrando su predisposición a que hubiese un mayor acercamiento entre la institución que ella dirige y la Denominación de Origen 'La Mancha', abriendo incluso la puerta a la colaboración directa con las sedes del citado instituto en todo el mundo, promoviendo las virtudes de sus vinos, que se podrían utilizar en cócteles y recepciones oficiales, a la par que difundiendo la cultura española, en general, y las particularidades de

Castilla-La Mancha, en concreto. De hecho, los visitantes se mostraron encantados con las exposiciones de pintura y fotografía que posee el Consejo Regulador.

Por su parte, el presidente de la Interprofesión de los Vinos de Calidad de La Mancha, Gregorio Martín Zarco, en la bienvenida a los cervantistas, comentó que para los manchegos es un orgullo llevar la

figura de Don Quijote en las aproximadamente 90 millones de botellas de vino que comercializan las bodegas acogidas al amparo de la Denominación de Origen cada año, lo que también aporta su grano de arena para que la principal obra del escritor que da nombre al Instituto Cervantes sea incluso más popular fuera de nuestras fronteras, ya que más de dos tercios de la

producción de vinos de la D.O. se exportan.

Hay que reseñar que los Directores del Instituto Cervantes celebraron su reunión anual entre los días 19 y 22 de julio en Alcázar de San Juan, que fue clausurada por los Príncipes de Asturias y que contó con la visita de tres ministros del Gobierno de España (Cultura, Educación y Exteriores), que acudieron en diferentes días.



Recepción de los cervantistas en el salón de actos.



Durante la Feria se realizaron varias catas didácticas de vinos manchegos.

Estados Unidos es el tercer importador de vinos con D.O. 'La Mancha'

Los vinos *manchegos* vuelven a presentarse en Florida

El C.R.D.O. La Mancha acudió a la 'Miami International Wine Fair', que se celebró en el Miami Beach Convention Center entre los días pasados días 14 y 17 de octubre, y que también contó con la presencia de varias bodegas acogidas a la Denominación de Origen, que apuestan por Estados Unidos como uno de sus mercados de futuro, por el gran potencial que tiene.

Entre las citadas bodegas acogidas a la D.O. 'La Mancha' que presentaron sus productos en Florida se encuentran: Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real); Coop. San Antonio Abad de Villacañas (Toledo); Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca); Vinos Coloman de Pedro Muñoz (Ciudad Real); Viñedos y Reservas, S.A. de Villanueva de Alcardete (Toledo); Coop. Del Campo La Unión AB de Tarazona de La Mancha (Albacete); Coop. La Remediadora de La Roda (Albacete); Virgen de las Viñas de



Lorenzo Serrano, responsable de exportación de la D.O. 'La Mancha',

Tomelloso (Ciudad Real); Bodegas La Defensa de Santa Cruz de la Zarza (Toledo); Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real); Dominio de Punctum de Las Pedroñeras (Cuenca); y Bodegas VERUM de Tomelloso (Ciudad Real).

El Consejo Regulador de la D.O. 'La Mancha' contó también con un espacio en el stand de la Fundación Castilla-La Mancha "Tierra de Viñedos", gestionado por el Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX).

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



CON EL MEDIO AMBIENTE



¡olvídate del papeleo!

- Consulta toda tu correspondencia bancaria al momento, estés donde estés.
- Más fácil de archivar y gestionar que el propio papel.
- Es un sistema seguro y confidencial, y los documentos que recibes tienen la misma validez jurídica que la correspondencia postal.
- Sólo necesitas unos minutos para activarlo y podrás darte de baja en cualquier momento.
- Y además, estarás colaborando en el ahorro de papel y en el cuidado del medio ambiente.

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



CAJA RURAL

El consumo moderado de vino puede resultar beneficioso

FIVIN y el programa 'Wine moderation'

FIVIN, desde su creación en 1992, ha orientado sus actividades hacia la valoración, desde un punto de vista científico, de los posibles efectos protectores del consumo moderado de vino sobre la salud, así pues, gracias a diferentes tareas de investigación y promoción conseguimos que la población en general esté más informada sobre los efectos benéficos del consumo de vino, siempre de forma moderada, y conseguir que los consumidores tengan la imagen del vino como un alimento dentro de la dieta mediterránea.

Hablar de vino para FIVIN, no es solo hablar de salud y nutrición, sino también es hablar de nuestra cultura, de nuestra tierra, de nuestros cultivos,... toda una tradición. Una cultura vitivinícola que nos pertenece y que tiene su raíz en cientos de años atrás, iniciada por nuestros antepasados, la cual debemos conservar. Beber vino es uno de los mayores placeres de la vida, y los mayores encantos de este están en sus matices cromáticos y en sus aromas, que se disfrutan consumiéndolo relajadamente en compañía de los más queridos.

Creemos que actualmente la imagen del vino en los consumidores ha mejorado notablemente, y a casi nadie le extraña los voca-

El vino forma parte esencial de la elogiada dieta mediterránea

bles vino y salud o dos copas de vino son buenas para la salud.

El consumo moderado de vino es un factor cultural presente en un gran número de sociedades, es todo un estilo de vida unido a una dieta alimentaria rica y equilibrada que conviene tener en cuenta, y por tanto dentro de la cultura.

La dieta mediterránea, es hoy en la consideración de los expertos la aproximación más realista a la dieta ideal. Constituida por productos originarios de las riberas del Mare



Cata de vinos manchegos ofrecida al Colegio de Farmacéuticos de Madrid en colaboración con FIVIN

Nostrun, la dieta mediterránea, consta de una serie de características en las que las frutas, las verduras, los cereales el pescado, el vino son componentes fundamentales.

Desde tiempo inmemorial el consumo de vino se ha ligado a la alimentación de muchos pueblos, especialmente los del área mediterránea. Paralelamente, desde hace muchos años, la sociedad

atribuye efectos beneficiosos al consumo de vino, en muchas ocasiones sin ninguna base científica. No obstante, durante la última década, numerosos estudios han demostrado que el consumo moderado de vino, cerveza y determinados licores podrían tener efectos beneficiosos (protectores) sobre la salud. Así, se ha señalado que el consumo moderado de vino y bebidas alcohólicas reduce de forma significativa la mortalidad global y la prevalencia de enfermedades cardiovasculares, además



de tener efectos positivos sobre otras enfermedades.

Menor mortalidad

Por otra parte, como en estudios recientes se ha comprobado que los bebedores de vino tienen una menor mortalidad por cardiopatía coronaria y cáncer que los consumidores de otras bebidas alcohólicas, las investigaciones actuales se han dirigido al estudio de los efectos de los componentes no alcohólicos de vino, principalmente los derivados polifenólicos, que actuarían como antioxidantes y anticancerígenos.

Efectos del consumo de vino sobre la mortalidad global y la cardiopatía coronaria

Hasta el momento actual, los efectos cardioprotectores del consumo moderado de vino o alcohol han sido documentados en numerosos estudios realizados en poblaciones tan dispares como Francia, Dinamarca, Yugoslavia, Estados Unidos, China y Nueva Zelanda. Asimismo, en una macroencuesta patrocinada por el gobierno americano sobre los hábitos de bebida de 500.000 personas durante 10 años se ha comprobado que los individuos que toman una o dos bebidas alcohólicas al día tienen una mortalidad un 20% menor que los restantes grupos de población. En este sentido, la propia Asociación Americana de Cardiología ha llegado a afirmar que los bebedores moderados tienen un riesgo entre un 40 y 50% menor de sufrir una cardiopatía isquémica que los sujetos abstinentes. Existe, pues, un notable consenso entre la comunidad científica mundial sobre los efectos beneficiosos del consumo moderado de bebidas alcohólicas sobre la mortalidad global y la cardiovascular en particular.

En algunos de estos estudios como el Copenhagen City Heart Study o el realizado por Serge Renaud que incluyó a 34.000 varones franceses se ha comprobado que la menor mortalidad por enfermedad cardiovascular u otras causas se relacionaba de forma altamente significativa con un consumo bajo o moderado de vino. Asimismo, en el último trabajo publicado en setiembre de este año en una revista de altísimo prestigio científico como *Annals of Internal Medicine*, el equipo del profesor Groenbaek de Copenhagen, siguió a 24.064 daneses durante 24 - 36 años y comprobó que los bebedores moderados de vino, cerveza y licores presentaban una menor mortalidad por cardiopatía coronaria que los abstemios y los bebedores excesivos, pero también observó que los bebedores de vino tenían una mortalidad significativamente inferior a los consumidores de otras bebidas alcohólicas. El vino parece tener un mayor efecto protector que las otras bebidas alcohólicas, porque reúne los efectos beneficiosos del consumo moderado de alcohol (etanol) con los efectos beneficiosos de los componentes no alcohólicos del vino, principalmente polifenoles.

El menor riesgo de enfermedad cardiovascular que tienen los bebedores moderados se ha atribuido a los siguientes mecanismos:

FIVIN y su actividad investigadora

Los veinte concursantes del certamen tuvieron que superar 4 pruebas (tras la "Declaración de Barcelona" sobre la Dieta Mediterránea firmada por la OMS y la FAO durante el "1er Congreso Internacional de Barcelona sobre la Dieta Mediterránea" en 1993, se declaró que el vino forma parte de ella como otro alimento más. Uno o dos vasos de vino es la bebida habitual en la alimentación de los pueblos de la ribera norte de la cuenca del Mediterráneo. En consecuencia, el vino no es sólo un elemento de la cultura de estos pueblos, sino también uno de los alimentos más emblemáticos de su rica tradición gastronómica.

La Alimentación (Dieta) Mediterránea es posiblemente el

concepto dietético y nutricional más difundido tanto entre la comunidad científica como entre los consumidores del mundo desarrollado.

Ello es debido a que los resultados de numerosos estudios básicos, clínicos y epidemiológicos han llevado a considerarla como un factor protector en el desarrollo de múltiples procesos como las enfermedades cardiovasculares, distintos tipos de cáncer, las enfermedades neurodegenerativas e incluso el propio envejecimiento.

En la actualidad, FIVIN continuando su filosofía de potenciar la actividad investigadora sobre vino, alimentación y salud, colabora mediante la dotación de becas en varios siguientes estudios científicos.



La I Jornada Nacional sobre el Mosto y el Zumo de Uva, celebrada en Toledo e impulsada por FIVIN, contó con representantes de las principales organizaciones del sector.

- **Un aumento del HDL-colesterol**, especialmente de las subfracciones HDL2 y HDL3;

- **Una reducción del LDL-colesterol** y de su capacidad de oxidación;

- **Una reducción de la capacidad de agregación plaquetaria**, una disminución del fibrinógeno y un aumento de la actividad fibrinolítica y antitrombina.

- **Una modificación del endotelio vascular**, que causaría una alteración en la producción de óxido nítrico o una reducción en la síntesis de las moléculas de adhesión endotelial que participan en las primeras fases de la arteriosclerosis.

Finalmente, tampoco debe olvidarse que el vino es un alimento que forma parte de la dieta mediterránea que incluye un consumo bajo de grasas saturadas, abundantes frutas y verduras, pan, patatas, judías y nueces, aceite de oliva y productos lácteos (principalmente queso y yogurt), junto a un consumo bajo o moderado de pescado y carne magra.

Es bien sabido que las frutas y verduras tienen un contenido muy rico en antioxidantes y, de hecho, se ha señalado que la ingesta de flavonoides podría explicar gran parte de la reducción de la incidencia de cardiopatía coronaria que se observa en los países mediterráneos. Como se ha observado que los bebedores moderados de vino suelen seguir una dieta más sana y realizan mayor actividad física, algunos autores han señalado que la menor mortalidad y el menor riesgo de cardiopatía isquémica de los bebedores moderados podría ser debido a un estilo peculiar de vida o al consumo de una dieta más sana.

No obstante, estudios epidemiológicos prospectivos en los que se han tenido en cuenta estas variables y sobre todo en ensayos clínicos controlados, se ha comprobado que el consumo moderado de vino tinto tiene un efecto antiinflamatorio y antioxidante que retrasa el desarrollo de la arteriosclerosis. Además, cuando se toma con las comidas, especialmente con la cena, activa el sistema fibrinolítico y evita la aparición de trombosis por la noche y primeras horas de la mañana, las horas en las que se produce la mayor tasa de infartos de miocardio.

Aspectos positivos sobre el cáncer

Por otra parte, en estudios epidemiológicos recientes, incluido el de la American Cancer



Numerosos estudios aseguran que el consumo moderado de vino es beneficioso para la salud

Society Prospective Study, que analizó los datos de más de 276.000 varones americanos, se ha sugerido que el consumo moderado de bebidas alcohólicas también reduce la mortalidad global por cáncer. En este contexto, numerosos estudios experimentales han referido las propiedades anticancerígenas de algunos productos contenidos en el vino, especialmente el resveratrol, que han demostrado poseer una actividad quimioprotectora frente al desarrollo de neoplasias al inhibir la iniciación, promoción y progresión de determinados tumores. Sin embargo, este tema es muy controvertido, ya que el consumo excesivo de bebidas alcohólicas tradicionalmente se ha relacionado con un mayor prevalencia de neoplasias de las vías respiratorias y del tracto digestivo.

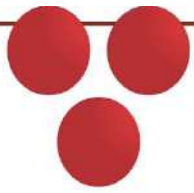
Asimismo, varios estudios han hallado

una asociación estadísticamente significativa entre consumo moderado de bebidas alcohólicas y cáncer de colon y de mama. Puede que los

efectos de los distintos tipos de bebidas alcohólicas (vino, cerveza y licores) sean diferentes y que el vino, gracias a su elevado contenido en polifenoles antioxidantes, tenga un efecto prácticamente contrario al del resto de bebidas alcohólicas. En este sentido merece destacarse que en el último trabajo epidemiológico del Prof. Groenbaek se comprobó que los consumidores de dosis moderadas de vino tenían una mortalidad global por cáncer significativamente inferior que los abstemios y que los consumidores de otras bebidas alcohólicas.

Más aspectos positivos

También se han referido otros aspectos positivos del vino. En un estudio realizado en Burdeos, en el que se incluyeron 3.700 varones y mujeres de más de 65 años se



WINEinMODERATION.eu

Art de Vivre



La Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha se adhirió al programa Wine in Moderation.

comprobó que los bebedores moderados de vino tenían un riesgo 75% menor de desarrollar la enfermedad de Alzheimer y un 80% menor de desarrollar cualquier tipo de demencia que los no bebedores. Los hallazgos de estos estudios irían en contra de la creencia actual de prohibir el consumo ligero y moderado de vino en las personas ancianas.

Asimismo, en estos últimos años se han publicado numerosos trabajos que señalaban que los bebedores moderados tienen un menor riesgo de padecer determinadas patologías como litiasis biliar y renal, diabetes del adulto, artritis reumatoidea, depresión e incluso el resfriado común. También se ha referido que los ancianos que consumen cantidades moderadas de bebidas alcohólicas tienen una menor prevalencia de osteoporosis y una menor pro-

balidad de fracturas óseas, junto a una mejor coordinación motora y función cognitiva que los abstemios.

Conclusión

Actualmente ya nadie duda de los efectos beneficiosos del consumo moderado de vino sobre la mortalidad global y la mortalidad cardiovascular. Sólo existen discrepancias sobre los mecanismos responsables de estos efectos. Asimismo, cada día se recogen más datos sobre sus efectos anticancerígenos y se trata de delimitar cuales son los componentes del vino con mayores efectos. Por último, también existen evidencias científicas que apoyan lo que todos ya sabíamos, que “el consumo moderado de vino tiene que formar parte de una dieta equilibrada y un estilo de vida propio de adultos sanos”

Recientemente, la Fundación se ha implicado en la creación del Programa Europeo

FIVIN y su actividad divulgadora

Entre los principales objetivos de FIVIN se encuentra el de informar al conjunto de la sociedad española sobre los beneficios que el amplio cuerpo de investigación científico-médica actual otorga al consumo moderado de vino. Un consumo que se debe realizar siempre dentro de una dieta sana y equilibrada, que incluya la realización de ejercicio físico regular y evite el sedentarismo. Esta actividad divulgadora está sujeta a mecanismos que proporcionen en todo momento a los medios de comunicación información técnica rigurosa y fiable.

FIVIN participa activamente en congresos nacionales e internacionales en materia de investigación sobre vino, nutrición y alimentación, realizados por otras organizaciones, así como organiza y promueve sus propios congresos, simposiums y otras actividades para comunicar y actualizar los avances científicos en la materia.

“Wine In Moderation”, una iniciativa del Comité Europeo de Empresas del Vino de Bruselas, para la promoción de la responsabilidad en el consumo de vino, y para educar a los interesados y al público en general sobre los riesgos sociales y de salud de un consumo excesivo, en el que se movilizará todo el sector vitivinícola europeo.



El consejero de Agricultura acudió a la toma de posesión del nuevo Pleno.

La Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha renueva su Junta Directiva

En la mañana del día 30 de agosto se procedió a la Toma de Posesión de los nuevos vocales que componen el Pleno de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen 'La Mancha' (ICRDOLM), procedentes todos ellos de las distintas organizaciones que componen la citada asociación interprofesional: ASAJA, UPA, COAG, FEVIN, ASEVICAMAN y Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha.

Gregorio Martín Zarco resultó nuevamente elegido presidente con el apoyo unánime de todas las organizaciones. Martín Zarco, destacó la importancia de esta toma de posesión después de un largo periodo de interinidad, ya que la estabilidad del Pleno será un elemento que contribuirá a mejorar la eficacia de las actuaciones promocionales que el Consejo Regulador tiene previsto llevar a cabo en el futuro.

No obstante, el presidente quiso resaltar que durante todo el periodo en el que ha sido presidente interino ha contado con el apoyo unánime de todas las organizaciones, gracias a lo cual se han podido seguir las

actuaciones planteadas y la imagen de los vinos de la D.O. 'La Mancha' ha seguido mejorando en los mercados exteriores, lo que ha contribuido a que las ventas no hayan dejado de subir en los últimos años.



Gregorio Martín Zarco fue reelegido presidente de la Interprofesional

Por último, Martín Zarco agradeció el renovado apoyo prestado por los nuevos vocales, comprometiéndose a trabajar por el sector tal y como lo ha venido haciendo hasta ahora, por que los vinos de La Mancha siguen teniendo un enorme potencial y, contando con el apoyo de todo el sector, esto se puede traducir en un futuro prometedor para nuestra región, pese a que hasta ahora la crisis económica mundial y la que particularmente vive la vitivinicultura nos haya frenado algo un optimismo necesario en la que es la principal región productora del mundo.

Dicha reunión también contó con la presencia del consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro, que acudió acompañado por el director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo.

El consejero agradeció el trabajo del Consejo Regulador desde la conversión de esta institución en Asociación Interprofesional y el espíritu de consenso que ha hecho posible la renovación del Pleno.

José Luis Martínez Guijarro también mostró la disposición de la Junta de Comunidades a colaborar con la D.O. en todo lo que sea necesario, comentando que ya comienzan a dar fruto los esfuerzos promocionales realizados desde la Fundación Tierra de Viñedos y desde el IPEX, lo que ha ayudado al intenso incremento de las ventas que se ha producido en lo que llevamos de año, gracias a lo cual las existencias de vino y mosto en las bodegas, no sólo son sensiblemente inferiores a las del año pasado, sino que también lo son a la media de los últimos 10 años.

Por último, destacar que por parte de las distintas organizaciones profesionales, además de los vocales elegidos, también acudieron los representantes del antiguo Pleno y responsables provinciales y/o regionales de la mayor parte de ellas (Florencio Rodríguez por ASAJA, Rafael Puyó y Francisco Murillo por ASEVICAMAN, Alfonso Marín Salcedo por COAG-IR, Pablo Cabellos por FEVIN, Ángel Villafraña y José Luis Rojas por Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, y Julián Morcillo y Don Ramón Sáez por UPA).



Presidente: Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva
Vicepresidente primero: Alfonso Monsalve Muñoz (FEVIN)
Vicepresidente segundo: Fernando Villena Cañas (ASAJA)
Vicepresidente tercero: Miguel Ángel Valentín (ASEVICAMAN)
Secretario: Pascual Ortiz (UPA)
Vicesecretario: José Luis Parreño (COAG-IR)
Tesorero: Inocencio Maestro (UCAMAN)

Listados de vocales:

ASAJA:

Fernando Villena Cañas
 José Luis Torremocha Belda
 Juan Bonillo Marhuelda

COAG-IR:

José Luis Parreño Andujar
 Julián Añover Moreno

UPA:

Ramón López González
 Pascual Ortiz Casero

COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS DE CASTILLA-LA MANCHA

Don Inocencio Maestro Castillo (Coop. La Remediadora de La Roda AB),
 Don Rafael Torres Ugena (Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso CR),
 Don José- Manuel Díaz Roperro Angulo (Coop.Ntra.Sra. de Criptana de Campo de Criptana)
 Don Carlos David Bonilla Merchante (Coop.Ntra.Sra. del Rosario de El Provencio CU)
 Don Sebastián Heras Cordones (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden TO)

ASAJA, COAG-IR y UPA:

Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva

ASEVICAMAN:

Gregorio Ruiz Abellán (J. García Carrión La Mancha, S.A.- Daimiel CR.)
 Miguel Ángel Valentín Díaz (Bodegas Centro Españolas, S.A.- Tomelloso CR)
 Don Diego Martínez Aroca (Finca Antigua)
 Don Matías López Sánchez-Polaina (Bodegas López-Mercier, S.L., de Manzanares)
 Don Félix-Emilio Medina Pozuelo (Coop.Cristo de la Vega de Socuéllamos)

FEVIN

Don Carlos Ayuso Medina (Bodegas Ayuso, S.L. – Villarrobledo AB)
 Don Alfonso Monsalve Muñoz (Vinícola de Castilla, S.A.- Manzanares CR)
 Don Bienvenido Muñoz Crespo (Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. – Noblejas TO)
 Don Francisco Parra Jiménez (IRJIMPA, S.L. – Las Mesas CU)
 Don Manuel García de la Cruz Vega (Bogarve 1915, S.L. – Madridejos TO)
 Don Fernando Villena Ruiz (Vinícola de Tomelloso SCL – Tomelloso CR)

Últimas novedades

NUEVA MARCA

Bruma

Bruma Administración y Gestión, S.L.

Ctra. de Quintanar, S/N.
45790 Quero (Toledo)
Teléfono: 629 660 675
Teléfono: 926 57 71 56

Correo electrónico:
btorresano@hotmail.es
comercial@vinosbruma.com

Syrah 2010

Fase visual: de color rojo cereza oscuro

Fase olfativa: muy frutal, apreciándose la interpretación que la variedad hace de la singularidad del terruño.

Fase gustativa: suave, carnoso y con una acidez que lo equilibra.



NUEVA VARIETAL

Zagarrón Roble 2009

Zagarrón, vinos y Viñedos

Camino del Campo, s/n
16630 Mota del Cuervo (Cuenca)
Teléfono: 967 180 025
Fax: 967 181 120

Correo electrónico:
info@zagarron.com
www.zagarron.com

Tempranillo & Petit Verdot

Fase visual: de color picota madura con tonos morados.

Fase olfativa: aroma complejo y elegante que recuerda a frutas en licor.

Fase gustativa: en boca, sabroso, muy amplio, goloso, de gran equilibrio y complejidad. El final presenta un noble bouquet de elegante acabado.



NUEVA PRESENTACIÓN

Zampole

Bodegas Ortega, S.L.

Puerta de Cuenca, 21/23.
02630 La Roda (Albacete)
Teléfono: 967 440 057
Fax: 967 548 171

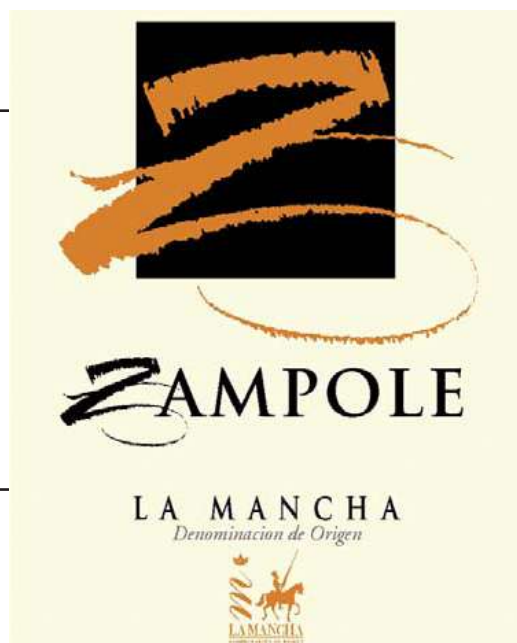
Correo electrónico:
bodegasortega@bodegasortega.com
www.bodegasortega.com

Tinto

Fase visual: rojo picota y ribetes amaratados.

Fase olfativa: intenso y franco en nariz, donde resaltan las frutas rojas.

Fase gustativa: tánico, potente y expresivo, con un postgusto agradable.



NUEVA PRESENTACIÓN



Viña Recreo

Coop. San Isidro

La Mancha, 1
16638 El Pedernoso (Cuenca)

Correo electrónico:
info@pedroheras.es
www.pedroheras.es

Tempranillo 2009

Fase visual: elegante color rojo rubí, con reflejos violáceos que denotan su juventud.

Fase olfativa: voluptuosos aromas a bayas, frutas del bosque, regaliz y moras.

Fase gustativa: equilibrada acidez, untuoso y fresco, dejando un posgusto agradable.

NUEVA MARCA

1853 Vitis 60

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A.

Avda. Reyes Católicos, 156
02600 Villarrobledo (Albacete)
Teléfono: 967 141 907
Fax: 967 138 087

Correo electrónico:
administración@bodegas-lozano.com
www.bodegas-lozano.com

Reserva Tempranillo 2006

Fase visual: color picota bien cubierto.

Fase olfativa: aromas a frutos rojos, entrelazados con toffes procedentes de la crianza en barrica.

Fase gustativa: en boca es fresco con una sabrosa estructura y con taninos amables que permiten un paso largo y persistente.



NUEVA MARCA

Vega de Bolsas

Vega de Bolsas, S.A.

Polígono 109. Parcela 34
Teléfono: 670 883 603 / 687 848 180
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)

Roble Cencibel 2008

Fase visual: de capa alta y color rojo violáceo.

Fase olfativa: aromas a frutas rojas perfectamente conjuntados con toques avainillados aportados tras su paso por barrica.

Fase gustativa: sofisticado en boca, con elegantes toques florales a ciruelas y especias. Suave y aterciopelado, pero intenso en el postgusto.



Allí donde la tierra tiene otro color



Autora
Patricia Velasco
Accésit del XI Certamen Literario
'Vinos de La Mancha'

A lo lejos, apenas se vislumbran algunas luces encendidas en el pueblo. Es tarde y todos descansan ya de cara a la última jornada de la vendimia. Alina también está agotada, su cuerpo reclama a base de ampollas, contracturas y heridas un reposo bien merecido. Sin embargo, ella no piensa ahora en cómo mitigar el dolor de espalda o en cuándo perderán sus manos ese aspecto de sarmientos rudos y sangrantes, busca más bien un alivio para su alma porque la siente tan seca y retorcida como las cepas que dejó desnudas hoy en el majuelo.

Mientras apura el cigarro, Alina fabula con la idea de que ella pudiera también podar su alma, usar unas buenas tijeras con las que despojarla de todo lo dañino, dejar correr savia limpia y esperar así





brotos nuevos que dieran lugar a pámpanos verdes y tiernos. Esa visión logra esbozar una leve sonrisa en sus labios agrietados, la primera en meses. Los ojos de Alina, hastiados de melancolía, se posan sobre el cielo desbordante de estrellas de La Mancha, tan diferente al de su aldea en tierras rumanas. Deja escapar un suspiro volátil, tira la colilla al suelo, la pisa con rabia y echa a andar.

La hoguera está a punto de extinguirse. Una llama rebelde lucha por no ahogarse entre las cenizas. La débil luz que emana proyecta las sombras del campamento asentado junto a los muros blancos del cementerio. A Alina le inquietan las siluetas de las cruces destartaladas que sobresalen por encima de la tapia, tanto que se le han grabado en la retina y, por las noches, se dibujan en los plásticos de su chabola. A pesar de su evidente deterioro físico, fruto de las duras e intensas jornadas de vendimia, cada día le cuesta más conciliar el sueño. No se ha habituado todavía a acostarse entre cartones y podredumbre. No es capaz de dormir con la sensación de que está molestando a los muertos. No puede descansar sabiendo que jamás abrazará de nuevo a su pequeño Viorel.

De noche, se siente más que nunca acorralada por los fantasmas que la vienen persiguiendo desde Rumania, los mismos que no la dejaron ni un momento de reposo en el autocar, que han conseguido colarse en sus venas, teñir de gris su sangre y oscurecer su carácter con sombras de desconsuelo. Por eso, de madrugada, Alina reza y fuma, fuma y reza sin parar, intentando en cada calada aspirar a fondo los espectros que la asedian para convertirlos en humo, pidiendo en cada oración el alivio necesario para respirar.

Cuando por fin llega la hora de echarse al campo, a pesar de la vigilia involuntaria y de la escarcha que cubre las espuestas y el corazón, ella va con más energía que nadie porque allí, entre viñedo y viñedo, sus fantasmas parecen esconderse y su dolor al menos se mitiga. Comienza a despuntar el día y algunos tímidos rayos de sol iluminan las cepas, entonces Alina respira con ansia el aroma de las uvas maduras, sus manos aprovechan cualquier ocasión para acariciar un segundo los racimos y sentir su tacto. Es su primera vendimia y ya experimenta una atracción irremediable hacia la tierra rojiza que pisan sus pies, hacia esas llanuras infinitas donde las viñas dibujan hileras de perfecta simetría; una armonía geométrica que la fascina quizá porque contrasta con su caos interior.

Sin predecirlo, la joven ha encontrado en este paraje manchego, que ni siquiera sabe ubicar en el mapa, el elixir que atenúa su añoranza e incluso, por momentos, le permite no recordar. Vino en busca de trabajo aunque en el fondo supiera que el viaje no era más que una huida desesperada de la amargura plomiza que, desde el accidente, la estaba sepultando. Al subirse en el autocar, rodeada de personas desconocidas, no hacía sino escapar de las miradas acusadoras, de la falta de comprensión, de la desesperanza labrada a golpes de mala suerte, del vacío de abrazos en su aldea y, sobre todo, de



la ausencia de Viorel en su cuna.

Durante las horas que pasa en el campo, Alina se siente libre; nadie la mira, nadie la juzga. Además, satisface su naturaleza inquieta porque cada día descubre algo nuevo. Ella agudiza bien todos los sentidos, quiere empaparse del aroma a mosto que flota en el aire, de los matices verdes y amarillos de la uva airén entre sus dedos, aprenderse las canciones que se entonan desde los remolques al terminar la jornada y saborear las gachas que reparten para el almuerzo. Sabe que ha tenido mucha suerte con Diego, su caporal. Él la trata como al resto de la cuadrilla, casi todos vecinos del pueblo, quienes además la han ayudado desde la primera jornada, cuando no entendía ni una sola palabra de español. El resto de rumanos del campamento recolectan en otros viñedos, donde apenas tienen contacto con los manchegos, ni tampoco se les ofrecen viandas, ni se les da a catar el vino de cosechas anteriores.

Alina sí lo ha probado. La primera vez guardó silencio, pues mientras el sedoso caldo bajaba por su garganta, sintió vergüenza de reconocer que nunca antes había bebido vino, ya que a su aldea natal, alejada de las zonas vinícolas de Rumania, tan solo llegaba el tradicional tuica, una especie de aguardiente de ciruelas.

Al igual que le ocurrió con el paisaje de La Mancha, Alina también se enamoró del néctar que nace en esos campos. Mientras vendimia, pasa horas imaginando cómo pueden esas uvas, que sus propias manos recogen y que ve partir después hacia la bodega, convertirse en tan sugerente bebida. Ignora la alquimia necesaria para lograrlo, nada sabe de fermentaciones, de barricas de roble, ni de taninos. Se siente ignorante entre esas gentes que viven por y para el vino, que a pesar del cansancio y del dolor, disfrutan cada jornada rodeados de viñas, con la ilusión dibujada en sus rostros porque llevan todo un año esperándolo.

Los últimos días Alina se atreve a preguntar tímida, trastabillándose con el idioma, usando las manos como apoyo del lenguaje porque quiere saber. Quiere aprender. Quiere olvidar. Y sus compañeros de cuadrilla se esfuerzan por entenderla y por hacerse entender. Casi todos le han cogido aprecio rápidamente a esa joven desgarbada, silenciosa y trabajadora que parece tener una sempiterna sombra de tristeza en su mirada.

Hay quien se ha dado cuenta de que, a veces, a escondidas, ella garabatea en la tierra del majuelo. No saben que lo hace porque le gusta su color rojizo, de caliza, tan diferente al marrón sombrío, casi ceniciento, al que estaba acostumbrada en su país. Los fantasmas de Alina muchas noches le llenan la chabola de terrones de ese suelo oscuro, tratan de asfixiarla bajo montañas de tierra. Ella angustiada la aparta con los brazos desollados, con furia, hasta la extenuación. El sueño siempre tiene el mismo final cuando sus manos, ya en carne viva, excavan y descubren de golpe el rostro sin vida del pequeño Viorel.

Hoy ha sido el último día de vendimia. En el campamento, alumbrados por los sarmientos que arden en la fogata, los compatriotas de Alina empiezan a preparar sus bártulos, así como el dinero que vendrán a recoger los comisionados. En un par de días, todos seguirán su peregrinaje por la ruta de las cosechas. Ella descansa sentada bajo un olivo fumando un cigarro, tratando de calmar la ansiedad. No se ha despedido de nadie, ni siquiera de Diego que, al final de la jornada, la ha invitado a la fiesta del pueblo. Al día siguiente, habría baile y todos comerían de las cazuelas de migas que se prepararían en la plaza. Ella no le ha entendido muy bien pero su sonrisa le ha transmitido, por un instante, cierta serenidad.

No sabe cuál es el próximo destino, aunque tampoco se ha molestado en preguntarlo. Prácticamente, no ha intercambiado más de dos conversaciones banales con las otras jóvenes rumanas del asentamiento. Algunas tienen niños y han viajado con ellos hasta allí. Los pequeños corretean descalzos por el campo y juegan con un balón viejo a disparar a las paredes del cementerio. Cada pelotazo que resuena en esos muros encalados le remueve las entrañas. Alina mira a estas madres con las pupilas destilando rabia. Esas mujeres descuidan a sus hijos, les dejan a la intemperie durante horas, sin protección alguna y a ninguno le ha ocurrido nada en todo el tiempo que han estado allí. Alina no lo entiende. Ella sólo estuvo ausente cinco minutos. Suficientes.

Siente que no puede proseguir el viaje con el resto. De pronto, bajo ese olivo centenario, respirando el aire frío de La Mancha perfumado de mosto, decide que su huida ya tiene un destino definitivo; un lugar donde la tierra es de un color diferente, donde tal vez los fantasmas de la culpa se terminen por esfumar, donde quizás aprenda a perdonarse a sí misma y a vivir en paz.

-Fin-



Marcadores de Calidad de **los Vinos Tintos Jóvenes con D.O. 'La Mancha'** mediante Resonancia Magnética Nuclear

Andrés Moreno,
Luis F. Labrador y María Moreno Pérez
Facultad de Ciencias Químicas
de Ciudad Real de la UCLM

INTRODUCCIÓN

En los últimos años, la resonancia magnética nuclear (RMN) ha adquirido un papel destacado en la caracterización y control de calidad de los alimentos. La RMN se ha utilizado principalmente como una herramienta cualitativa para la determinación de los componentes de los alimentos. Menos frecuente ha sido su aplicación en términos cuantitativos de análisis. A pesar de su relativamente baja sensibilidad en comparación con otras técnicas, la RMN tiene muchas ventajas, así:

- Es una técnica no destructiva.
- La preparación de las muestras es fácil y no consume tiempo.
- La adquisición de datos, al menos de los experimentos más sencillos, es rápida.
- La RMN es capaz de detectar y caracterizar simultáneamente muchos compuestos en mezclas complejas de alimentos, tales como el vino.

El vino es una mezcla compleja de varios cientos de compuestos presentes en diferentes concentraciones. Los componentes principales son agua, etanol, glicerol, azúcares, ácidos orgánicos, inorgánicos e iones.

Por medio de espectroscopia de RMN, se han realizado muchos estudios analíticos sobre el vino y otros alimentos líquidos, tales como zumo de fruta, la cerveza, y vinagre. Además, en el caso de los vinos, el estudio de la diferenciación de acuerdo a la variedad de vid, la procedencia geográfica, y la cosecha es importante para la evaluación de la autenticidad y el estudio de las posibles adulteraciones.

En la [Tabla 1.*](#) se muestran algunos



ejemplos del uso de la espectroscopia en disolución de ^1H -RMN en diferentes tipos de estudios de alimentos.

El objetivo de este trabajo es utilizar la RMN para caracterizar vinos de Castilla-La Mancha, y la cuantificación de los marcadores de calidad.

Las muestras utilizadas en este trabajo son de vinos tintos con denominación de origen elaborados con uva de la variedad cencibel, aportados por el Consejo Regulador de la DO "La Mancha".

Los componentes más importantes de estos vinos se han identificado mediante la adquisición de sus espectros ^1H y ^{13}C utilizando resonancias unidimensional (1D) y bidimensionales (2D) y experimentos homo y heteronucleares de RMN. Algunos de estos componentes también se han cuantificado.

MATERIAL Y MÉTODOS

Materiales:

Los vinos utilizados en este estudio han sido aportados por el Consejo Regulador de la DO "La Mancha", son de consumo frecuente y están disponibles comercialmente.

Muestras de referencia:

Los azúcares, aminoácidos, grasas y ácidos orgánicos, así como el agua deuterada, la dimetilsulfona (DMS) y la sal sódica del 2, 2, 3,3-ácido 3-trimetilsilil-propionico (TPS) han sido adquiridos a Sigma-Aldrich.

Preparación de muestra:

Tabla 1. Ejemplos de la aplicación de la espectroscopia de ¹H-RMN de alto campo en alimentos.

| Producto | Control de Calidad | Adulteración/Autenticidad | Perfil Metabólico |
|----------|---|--|---|
| Vino | Efecto del clima y suelo sobre la calidad de la uva y vino. ^{1,2} Caracterización de vino de diferentes añadas. ³ | Caracterización del origen de vinos italianos. ⁱ Caracterización de vinos italianos y eslovenos. ⁱⁱ | Huella dactilar metabólica de la baya de uva. ⁱⁱⁱ Huella dactilar del vino. ^{iv} |
| Cerveza | Control de calidad de la cerveza. ^{v,vi} | Discriminación entre lugares de producción. ^{vii} | Huella dactilar de la cerveza y el vino. ^{viii} |
| Zumo | Cuantificación de ácido fórmico en zumo de manzana. ^{ix} Análisis de ácidos málico y cítrico en zumos de frutas. ^x | Prevención de fraude de zumo de naranja. ^{xi} Adulteración de zumo de naranja. ^{xii, xiii} | Discriminación entre variedades de manzana. ^{xiv} |
| Sidra | | Discriminación entre diferentes zumos de manzana. ^{xv} | Caracterización de los zumos de manzana utilizados en la fabricación de sidra. ^{xvi} |
| Café | Control de calidad de diferentes productores de café. ^{xvii} | | |

| | | | |
|-------------------|--|---|---|
| Aceite Vegetal | Clasificación de los olivares. ^{xviii} | Adulteración del aceite de oliva. ^{xix} Control del origen del aceite de pistacho. ^{xx} | |
| Aceite de pescado | Oxidación del aceite de pescado. ^{xxi} | Autenticación de origen del salmón. ^{xxii} | |
| Vinagre Balsámico | | Discriminación entre vinagre y vinagre balsámico. ^{xxiii} | |
| Leche y derivados | Discriminación del yogurt basado en el contenido en frutas. ^{xxiv} | Discriminación entre leche de vaca y búfalo. ^{xxv} Origen de la leche de búfalo y de la mozzarella. ^{xxvi} | |
| Queso | | Producción industrial del queso Aciago d'Allevio. ^{xxvii} | |
| Patata | Predicción de las características sensoriales, textura y calidad de las patatas. ^{xxviii} | Estudio de la autenticación del tomate pomodoro di Pachano. ^{xxix} | |
| Tomate | Control de calidad del tomate. ^{xxx} | | Perfil carotenoide en tomate. ^{xxxi} |

Se han aplicado dos procedimientos diferentes de preconcentración: uno mediante el uso de rota-vapor sobre 10 ml de vino, el extracto obtenido se lleva a 1ml añadiendo agua deuterada y TPS como referencia y otro usando el liofilizador: en este caso, 10 ml de vino se liofilizan a -80 ° C durante 24 h, y luego el liofilizado se disolvió hasta 1 ml de D2O y TPS. Hemos comprobado una mejor efectividad del rota-vapor frente a la liofilización. El TPS se utilizó como referencia del desplazamiento químico y como patrón interno utilizamos DMS para el análisis cuantitativo mediante RMN. Los espectros RMN se adquirieron en un Gemini 400 y en un Inova 500, ambos Varian, ubicados en la Facultad de Ciencias Químicas de Ciudad Real.

La temperatura durante todos los experimentos se mantuvo a 25 °C. Todos los experimentos se realizaron en el valor del pH del vino natural. Estos valores de pH se encuentran

en el rango 2.5-3.5. Los espectros de RMN 1D se han adquirido mediante una secuencia de presaturación para suprimir la señal de agua por irradiación selectiva en el Inova 500.

Los espectros se han adquirido con un ancho espectral de 4196 Hz, un tiempo de adquisición de 1,9 s, y un tiempo de espera (d1) entre pulso y pulso de 25 s. Para garantizar la completa relajación de los diferentes componentes de vino y del patrón interno DMS de modo que pudiéramos realizar un correcto análisis cuantitativo de las señales de RMN. El d1 utilizado está en torno a 5 T1 del protón con el T1 más largo de los componentes analizados en el vino.

La determinación del tiempo de relajación T1 se obtuvo mediante la secuencia de pulsos (180 ° - 90 ° adquisición), donde los valores de van desde 0,063 a 32 s.

Análisis cualitativo:

Mediante la adquisición de un espectro de un extracto del vino en agua deuterada, es posible detectar los siguientes componentes: glucosa, sacarosa, glicerina, ácido succínico, prolina, alanina, leucina, isoleucina, ácido láctico, ácido málico y 2,3-butanodiol. Esta detección se obtiene por comparación con los espectros de las muestras puras de los compuestos analizados, así como de mezclas de ellos que también se emplearon en el análisis cualitativo.

Tabla 2.* y Tabla 3.*

Tabla 2.

La siguiente figura muestra un espectro de ¹H de uno de los vinos estudiados:

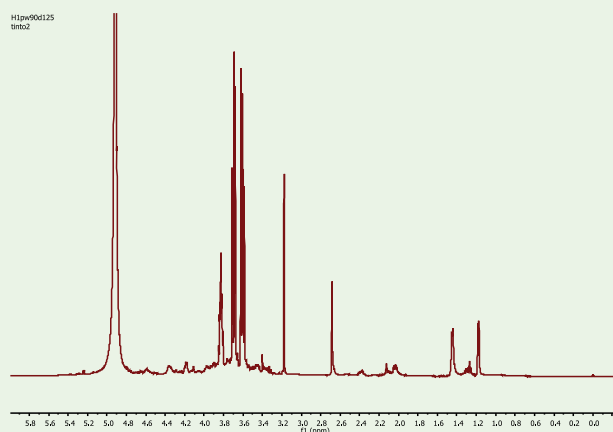
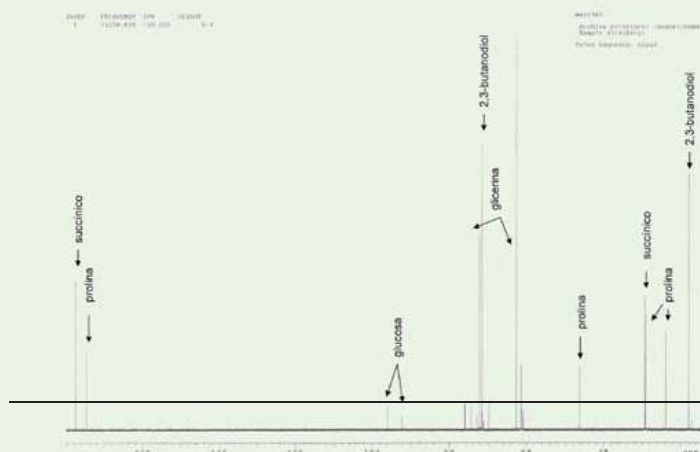


Tabla 3.

Por otro lado, también se han adquirido los espectros de ¹³C :



Con los espectros de correlación total (TOCSY) realizados con presaturación de la señal del agua, y mediante la adquisición de los correspondientes espectros gHSQC nos ha permitido asignar todos los carbonos de los componentes estudiados presentes en el vino.

El software utilizado para adquirir y elaborar todos los espectros de RMN fue el VnmrJ 2.1B.

Análisis Cuantitativo:

Para la cuantificación de los componentes del vino vamos a utilizar el procedimiento sugerido por Caligiani y col. en el análisis de vinagre: Cada muestra de vino se preparó en dos ocasiones, y para cada muestra, el análisis RMN se repitió dos veces. Para probar la fiabilidad, después de la primera medición, la muestra fue dejada a temperatura ambiente, y la medición se repitió 1 semana después. No se observan diferencias significativas en los espectros de todos los vinos registrados después de este intervalo de tiempo.

Tabla 4.*

La comparación con los señales del patrón interno DMS permite la determinación cuantitativa de los componentes del vino. Como se puede observar en el siguiente espectro:

Tabla 5.*

Calibraciones Lineales:

Para ello se han realizado diversas pesadas de cada uno de los compuestos a cuantificar, que son:

- Glucosa (3-15mg)
- Ácido láctico (1-15mg)
- Glicerina (10-50mg)
- Prolina, (1-15mg)
- Ácido succínico (1-15mg)
- 2,3-butanodiol (5-20mg)

En relación al patrón interno DMS (5-15mg), obteniendo así las rectas de calibrado correspondientes a estos compuestos:

Tabla 6.*

Se han obtenido unos coeficientes de correlación del orden de $R^2=0.9$ lo que permite cuantificar estos compuestos en los vinos a analizar.

Una vez aplicada la recta de regresión correspondiente a los datos obtenidos de los espectros, los resultados obtenidos, expresados en mg/l han sido los siguientes:

Tabla 7.*

Así, a partir de estos resultados se pueden definir los intervalos entre los que aparecen los compuestos analizados en los vinos jóvenes de la variedad cencibel con D.O. La Mancha:

Tabla 8.*

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

En primer lugar, se ha tratado de analizar nuestros vinos directamente "como son" sin manipulación de las muestras. Sin embargo, en la región de los compuestos alifáticos, los más abundantes, el etanol y glicerol (con presaturación), dan señales bastante grandes y más intensas que las otras señales. Esto hace muy difícil detectar otros compuestos, tales como aminoácidos y azúcares, Por ellos, se realiza la preconcentración que nos baja la cantidad de agua y el etanol. Los espectros de resonancia de los aminoácidos, alcoholes, y ácidos orgánicos fueron asignadas mediante una

Tabla 4.

La selección de las señales para la cuantificación es la siguiente:

| componentes | grupo | δ 1H (ppm) |
|---------------------------------|-----------------|-------------------|
| Glucosa, (α y β) | anomérico | 5,23 y 4,65 |
| Glicerina | CH ₂ | 3,65 |
| Succínico | CH ₂ | 2,61 |
| Prolina | CH ₂ | 2,34 |
| Láctico | CH ₃ | 1,33 |
| 2,3-Butanodiol | CH ₃ | 1,15 |

| componentes | multiplicidad | nº hidrógenos |
|---------------------------------|---------------|---------------|
| Glucosa, (α y β) | d | 1 |
| Glicerina | dd | 2 |
| Succínico | s | 4 |
| Prolina | m | 1 |
| Láctico | d | 3 |
| 2,3-Butanodiol | d | 6 |

Tabla 5.

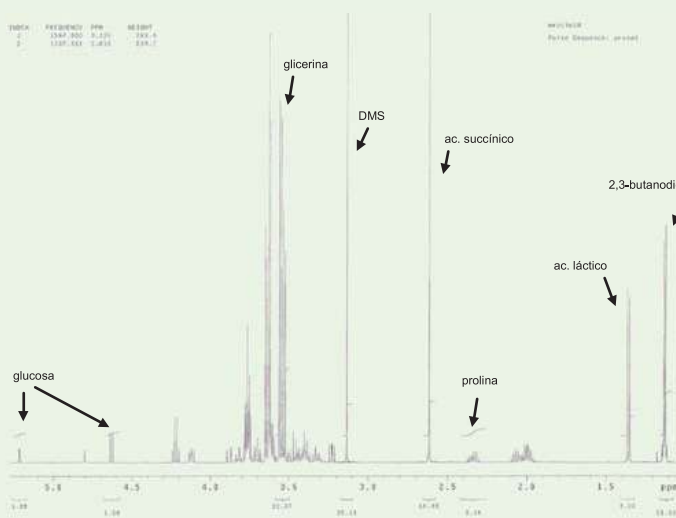


Tabla 6.

Rectas extrapolación

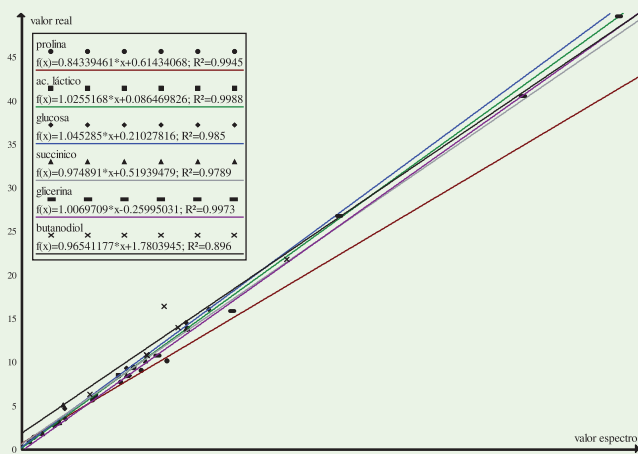


Tabla 7.

| Vinos/componentes | Prolina | Láctico | Butanodiol |
|-------------------|---------|---------|------------|
| Vino 1 | 1120 | 1890 | 1730 |
| Vino 2 | 1572 | 1900 | 1142 |
| Vino 3 | 934 | 2346 | 874 |
| Vino 4 | 832 | 2092 | 1154 |
| Vino 5 | 1252 | 2634 | 1284 |
| Vino 6 | 1296 | 2520 | 1140 |
| Vino 7 | 1094 | 1618 | 1054 |
| Vino 8 | 1072 | 2536 | 1042 |
| Vino 9 | 1144 | 3198 | 982 |
| Vino 10 | 890 | 2104 | 1978 |
| Vino 11 | 1304 | 3096 | 1416 |

combinación de los datos adquiridos por 1D y 2D de las técnicas de RMN y también haciendo uso de los datos de la literatura existente sobre muestras de vino y en el caso de duda, la comparación de los espectros de vino con las de los compuestos aislados.

La integración de las señales obtenidas y su comparación con una masa de conocida concentración de DMS como referencia interna estándar nos ha permitido la determinación cuantitativa de estos compuestos en las muestras de vino.

Posteriormente se pretende realizar el análisis estadístico correspondiente, así como el análisis de componentes principales (PCA) lo que permitirá evaluar la importancia de los diferentes compuestos químicos presentes en los vinos con D.O. La Mancha. Y a partir de estos datos, y mediante la comparación con los que se obtengan en otras Denominaciones de Origen se intentará diferenciar los vinos sobre la base de su contenido en glicerol, 2,3-butanodiol y ácido succínico entre otros, ya que según Kosir y col., estos compuestos están influenciados por los distintos orígenes geográficos.

AGRADECIMIENTOS

Agradecer la financiación de la Consejería de Educación y Ciencia de la JCCM a través del proyecto PBI08-0259-7224, y a los proyectos FEDER:UNCM05-23-039 y UNCM05-23-082. María Moreno Pérez también agradece a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha por la concesión de la beca predoctoral que disfruta para llevar a cabo los estudios enfocados a realizar su Tesis Doctoral.

También agradecer a las Áreas de Química Orgánica y de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de los Departamentos de Química Inorgánica, Orgánica y Bioquímica y de Química Analítica y Ciencia y Tecnología de los Alimentos respectivamente, ambos de la Universidad de Castilla-La Mancha, así como al Consejo Regulador D.O. 'La Mancha' por las muestras proporcionadas para el estudio realizado, y agradecer muy especialmente al Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva y a Alfonso Alonso Ramos, presidente y director gerente respectivamente de la D.O. 'La Mancha' por haber confiado en todo momento en el proyecto y por toda la ayuda prestada para que el proyecto siguiera adelante.

| Vinos/componentes | Glicerina | Succínico |
|-------------------|-----------|-----------|
| Vino 1 | 10722 | 976 |
| Vino 2 | 9256 | 978 |
| Vino 3 | 9580 | 1084 |
| Vino 4 | 9488 | 1060 |
| Vino 5 | 11244 | 1180 |
| Vino 6 | 10680 | 1108 |
| Vino 7 | 10128 | 1168 |
| Vino 8 | 11270 | 1244 |
| Vino 9 | 7822 | 778 |
| Vino 10 | 8650 | 1120 |
| Vino 11 | 14912 | 1696 |

Tabla 8.

| Componentes | Mínimo - Máximo | Media (mg/l) |
|-----------------|-----------------|--------------|
| Glicerina | 7822 - 14912 | 10341.09 |
| Acido Succínico | 778 - 1696 | 1126.54 |
| Prolina | 832 - 1572 | 1137.27 |
| Acido láctico | 1618 - 3198 | 2357.63 |
| 2,3-butanodiol | 874 - 1978 | 1254.18 |
| Glucosa | 1500 - 1851 | 1676 |



Tras la inauguración, las autoridades presentes visitaron todos los stand de la Feria.

Varias bodegas de la comarca ofrecieron sus vinos al público

Décimo aniversario de *Manchavino*

La Feria, organizada por el Ayuntamiento de Socuéllamos, es ya un referente regional y una apuesta decidida por impulsar la Cultura del Vino.

La X FERIA del Vino de La Mancha, Manchavino 2010, organizada por el Ayuntamiento de Socuéllamos (Ciudad Real), volvió a reunir en torno a su plaza principal a 12 bodegas de la comarca, que ofrecieron sus vinos a todo los visitantes que entre los días 3 y 5 de septiembre se acercaron por la una de las localidades que más profundamente siente la vitivinicultura en La Mancha.

Resaltar también que el pregonero y vinatero de honor de esta edición ha sido el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Díaz Zarco, natural de Socuéllamos, mientras que el nombramiento del Agricultor del Año recayó en Luis Alcolea Sánchez.

Además de la Denominación de Origen que acudió a la Feria con un stand propio, también estuvieron presentes la Cooperativa Cristo de la Vega, Bodegas La Hoz, Vinos y Bodegas, Bodegas Loreto, Explotaciones Hermanos Delgado, S.L. y Mostos y Vinos Bastida, S.L., todas ellas de Socuéllamos, que estuvieron acompañadas por otras empresas también acogidas a la D.O. La Mancha, como la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), la Coop. Ntra. Sra. del Pilar de Quero (Toledo), Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz (Ciudad Real) y Bodegas Símbolo de Campo de Criptana (Ciudad Real).



Coincidiendo con Manchavino, la Asociación de Catadores de Socuéllamos organizó su tradicional Concurso de Cata tras el cual se celebró un comida hermandad.

La inauguración de la Plaza del Vino tuvo lugar en la noche del día 3 y a ella acudieron representantes de diferentes corporaciones locales cercanas. En dicho acto, el alcalde de Socuéllamos, Sebastián García, señaló que pese a contar sólo con un presupuesto de 20.000 euros, la Feria se ha convertido ya “en un referente a nivel nacional”, tras diez años de celebración, a lo largo de los cuales su principal objetivo ha sido “promocionar el vino de La Mancha con el fin de que aumente el consumo interno en el país, logrando que se aprecie la calidad de

los vinos de nuestras tierras; y conseguir que Socuéllamos aumente su potencial turístico en torno a la cultura del vino”.

Como todos los años, Manchavino ha contado con múltiples actividades paralelas, destacando las diferentes charlas sobre la situación de la vitivinicultura, el concurso de tapas maridadas con vino, celebrado a lo largo de dos fines de semana, y el X Concurso Nacional de Catadores de Vino organizado por la Asociación de Catadores de Vino de Socuéllamos, que posteriormente

celebró una comida de hermanamiento en la que se homenajeó a Lorenzo Delgado, gerente de Explotaciones Hermanos Delgado, una de las principales comercializadoras de vino ecológico de nuestro país.

También se organizaron sendas visitas a las instalaciones del IVICAM en Tomelloso y a las bodegas socuellaminas Lahoz y la Cooperativa Cristo de la Vega.



Momento de la intervención de los presidentes de las denominaciones de origen 'La Mancha' y 'Valdepeñas'.

El futuro del vino de Castilla-La Mancha, a debate

El pasado día 27 de octubre se celebró la Jornada “Rentabilidad y Futuro del Viñedo”, organizada por Editorial Agrícola Española y celebrada en la sede del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM).

Tras la apertura de las conferencias por parte del director ejecutivo de Editorial Agrícola, Jesús López, la intervención del director general de Producción Agropecuaria de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, se reconoció el esfuerzo que se está haciendo desde las bodegas y cooperativas de la región, en cuanto a promoción y comercialización y el éxito que se está obteniendo de la línea de la OCM del vino de promoción de vino en terceros países, a través de la cual en el último año se han invertido en Castilla-La Mancha unos 11 millones de euros.

“Es importante para nuestra región no perder sus señas de identidad”

Durante su intervención, Martínez Arroyo expuso que “estamos ante un sector que tiene un gran futuro en nuestra región” pues, como dijo, en las actuales condiciones de mercado especialmente exterior, donde están triunfando los vinos con mejor calidad-precio “nuestras empresas son las más competitivas, pues son las que tienen mayor capacidad para ofrecer un buen producto a un buen precio”.

Posteriormente, los presidentes de las Interprofesiones del C.R.D.O. La Mancha y Valdepeñas, Gregorio Martín-Zarco y Fernando Prieto, respectivamente, incidieron en la importancia de la Denominación de Origen como garantía de calidad y en su papel como

punta de lanza de los vinos regionales.

De hecho, Martín Zarco recalcó la importancia que tiene para nuestra región no

perder sus señas de identidad, sino que hay que tratar de poner en valor nuestras particularidades “manchegas”, al igual que nuestras uvas, fijándose como objetivo prioritario el aumento de precios en la exportación, ya que los datos han sido muy positivos en volumen, pero no en valor.

En las jornadas también se trataron temas referentes a la viticultura, con la intervención de Félix Yáñez (IVICAM) y Manuel Rodríguez (Delegación de Agricultura de Ciudad Real); y comercialización, parte en la que intervino el IPEX a través de su técnico de promoción y responsable del departamento de vinos, Luis Quintín Villamayor.

La entidad estatal de seguros agrarios **informa** sobre el **Seguro de Explotación de Uva de Vinificación**

Hasta el 15 de diciembre de 2010, todo viticultor que posea parcelas destinadas a uva de vinificación y que se encuentren en el territorio nacional a excepción de las Islas Canarias, puede asegurar su explotación en alguna de las tres modalidades del seguro de explotación de uva de vinificación. Siendo imprescindible que las parcelas estén inscritas en el Registro Vitícola o solicitada su regularización en la fecha de contratación del seguro.

Para las parcelas de viñedo en secano, se realiza un seguro de rendimientos en donde se cubre la diferencia entre el valor de la producción garantizada y el valor real final de la producción, causada por cualquier adversidad climática no controlable por el agricultor, incluida la sequía. A la misma vez es necesario hacer un seguro de daños, para las parcelas de secano y de regadío, debiéndose elegir una de las siguientes modalidades:

En las modalidades A y B, se cubren los daños en cantidad sobre el conjunto de la explotación por helada y marchitez fisiológica (variedad Bobal) y a nivel de parcela por el pedrisco y los daños excepcionales por fauna silvestre, incendio, inundación, lluvia torrencial, lluvia persistente y viento huracanado.

En la modalidad C, se cubren los daños en cantidad en cada una de las parcelas por helada y marchitez fisiológica (variedad Bobal), el pedrisco y los daños excepcionales por fauna silvestre, incendio, inundación, lluvia torrencial, lluvia persistente y viento huracanado. En esta campaña, se adelanta el inicio de garantías para la helada, al estado fonológico "A". Para que un siniestro de helada de invierno esté garantizado, será necesario que el número de yemas de carga perdidas totalmente en



MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO

la parcela en Estado Fenológico "A", sea superior al 20 por 100 del total de yemas que constituyen la carga de las cepas de la parcela afectada

Hasta el 1 de abril de 2011, se admitirán modificaciones en la declaración de seguro, siempre que sea por causas justificadas y las parcelas afectadas por dichas modificaciones no hayan tenido siniestro causado por los riesgos cubiertos.

Para cada una de las parcelas que componen la explotación se compensará por la muerte de la cepa, siempre que esté ocasionada por los riesgos de los daños excepcionales. Además, en las plantaciones jóvenes se compensará la muerte ocasionada en los plántones a causa de los riesgos cubiertos en la garantía a la producción y se incluirán en la Declaración de Seguro correspondiente a la modalidad del seguro de daños elegida.

El viticultor, en el seguro de rendimientos debe fijar el rendimiento unitario en cada parcela teniendo en cuenta los rendimientos obtenidos en años anteriores, de tal modo que el rendimiento resultante no supere el máximo establecido por el MARM según tipo de cultivo asegurado (blancas y tintas en secano) en cada comarca, estando afectado por un coeficiente individualizado de productor. Sin embargo en el seguro de daños el rendimiento queda libre, debiendo ajustarse

a las expectativas reales de producción.

Tanto los rendimientos comarcales de referencia como el coeficiente de productor se encuentran disponible en la página web del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino, www.marm.es. Es posible solicitar una revisión de rendimientos conforme a la normativa del seguro.

Esta línea de seguro se encuentra muy subvencionada por el Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino a través de ENESA sobre el coste neto del seguro. El porcentaje de subvención que se aplica en cada caso se obtiene mediante la suma de unos porcentajes parciales que dependen de las condiciones de contratación y del propio asegurado, siendo los siguientes:

Además de las subvenciones anteriores, las Comunidades Autónomas conceden subvenciones adicionales que hacen todavía más asequible el coste del seguro.

El agricultor interesado en este seguro puede solicitar más información a la ENTIDAD ESTATAL DE SEGUROS AGRARIOS C/ Miguel Angel 23-5ª planta 28010 MADRID (teléfono: 913475001, fax: 913085446 y correo electrónico: seguro.agrario@marm.es) y sobretodo a su Tomador del Seguro o a su Mediador. Éstos se encuentran próximos a él y le pueden aclarar cuantas dudas se le planteen antes de realizar la póliza y posteriormente asesorarle en caso de siniestro.

TIPO DE SUBVENCIÓN

PORCENTAJES

| | |
|---|-------------|
| Subvención base | 17% |
| Subvención por contratación colectiva | 5% |
| Subvención adicional por las características del agricultor | 14% - 16% * |
| Subvención por renovación de contrato según se hayan asegurado en uno o dos años anteriores | 6% o 9% |
| Subvención por ATRIA, ADV o ASV | 5% |

(*) En caso de una joven agricultora, la subvención adicional por las características del asegurado se eleva al 16%.

Seguro de Explotación del Viñedo: menor coste y la máxima cobertura

Después de sufrir un invierno más frío de lo que muchos recuerdan, un inicio de primavera especialmente lluvioso y un verano en el que hemos vivido diversas tormentas y pedriscos causantes de importantes daños, podemos decir que el año 2010 ha registrado unas condiciones meteorológicas que, en muchas ocasiones han dificultado el desarrollo normal de los cultivos.

Con todo esto el seguro agrario se perfila como la herramienta más eficaz y solvente con la que cuenta el agricultor para proteger la continuidad de su actividad profesional.

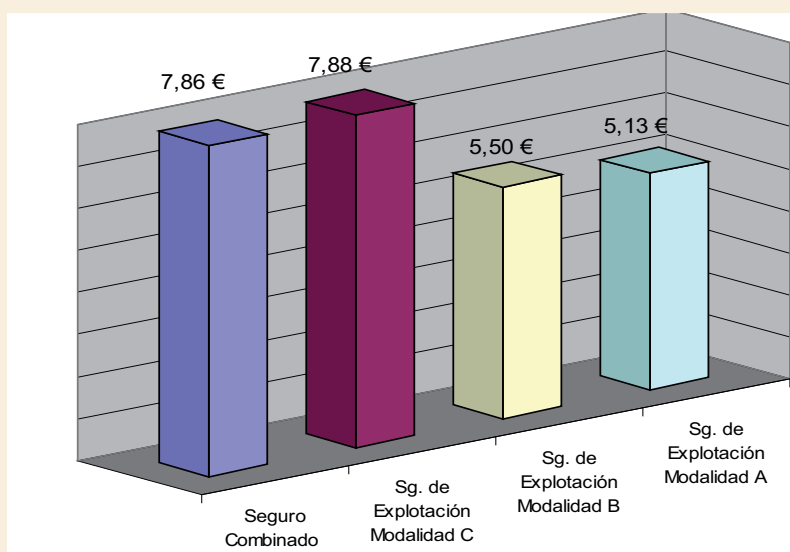
Así, para la cosecha 2011, el viticultor cuenta con el Seguro Combinado, o seguro tradicional, y el Seguro de Explotación de Uva de Vino, siendo este último el más interesante. La ventaja más llamativa del Seguro de Explotación con respecto al Combinado es que el agricultor puede ver su producción cubierta frente a cualquier adversidad climática, como puede ser la sequía, corrimientos, botrytis, etc, a cambio de una prima muy similar.

Para reforzar las ventajas del Seguro de Explotación de Viñedo, Agroseguro ha realizado un estudio comparativo de coste entre este Seguro y el Seguro Combinado Tradicional de uva de vino. Para ello, a modo de ejemplo, se ha tomado como referencia una explotación situada en Tomelloso, inscrita en denominación de origen y con una producción de variedad Airen de entre 35.000 y 140.000 kg en vaso. El estudio muestra que, con el Seguro de Explotación de Viñedo, el agricultor tiene las mismas coberturas que con el seguro tradicional y además cuenta con la garantía de adversidades climáticas, y sin embargo el coste para ambos seguros es el mismo.

Esta situación es la consecuencia de las condiciones económicas favorables que se aplican para esta línea de seguro:

- Cuenta con una subvención del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino que podría alcanzar el 57% del coste neto, a lo que además habría que sumar lo que puedan conceder las Comunidades Autónomas.

ESTUDIO COMPARATIVO DE COSTE A CARGO DEL TOMADOR DEL SEGURO ENTRE EL SEGURO DE EXPLOTACIÓN DEL VIÑEDO Y EL SEGURO COMBINADO TRADICIONAL DE UVA DE TINTO



Referencia: Viticultor sin bonificación ni recargo con una explotación situada en Tomelloso (Ciudad Real), inscrita en Denominación de Origen y con una producción de variedad Airen de entre 35.000 y 140.000 kilogramos en vaso y con un precio de aseguramiento de 0,16 /Kg. Para cada 700 Kg. asegurados en adversidades climáticas y 1.000 Kg. para pedrisco, helada y riesgos excepcionales. Se aplican las subvenciones de Enesa y de la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha para cada línea de seguro del Plan 2010.

- Obtendrá una bonificación del 5% todo aquel que contrate el seguro por primera vez.

- Se han reducido las tarifas un 10% de media global debido a los buenos resultados obtenidos en las últimas campañas por el riesgo de helada.

Además de esta posibilidad y con los mismos riesgos garantizados, el Seguro de Explotación ofrece otras dos opciones de aseguramiento mediante las cuales el viticultor puede abaratar el coste de su seguro, hasta un 35% aproximadamente en función de la que escoja. Con estas modalidades, el agricultor tiene cubiertos los daños en cantidad ocasionados por pedrisco a nivel de parcela, y los registrados por helada y riesgos excepcionales a nivel de explotación.

Además, cuenta con otras importantes novedades para el sector:

- Se amplía el ámbito de la cobertura

específica de viñedos de producciones de alta calidad en las Denominaciones de Origen de Bierzo, Jerez, Navarra, Rias Baixas, Penedés, Somontano y Toro.

- Este año, a la hora de calcular las bonificaciones, también se tendrá en cuenta la información histórica del Seguro Combinado, pudiendo alcanzar un 25% de bonificación, facilitando el acceso de los viticultores que tradicionalmente contratan el Seguro Combinado.

- Ampliación de la cobertura de helada de invierno.

Todas estas características y condiciones económicas hacen del Seguro de Rendimientos en Explotaciones de Uva de Vino una opción interesante para el viticultor que contratando esta línea asegura su producción frente a más riesgos que con el seguro combinado.

Seguro de Explotación de Uva de Vino Cosecha 2011



5%
BONIFICACIÓN

Con un coste muy similar al del Seguro Combinado, el viticultor tiene cubiertos los daños causados por cualquier adversidad climática no controlable (Sequía, helada, pedrisco, botrytis, corrimientos...)

- **Bonificación del 5%** para aquellos viticultores que contraten por primera vez. La bonificación de los que renueven podría alcanzar hasta el 25%.
- **Reducción global de tarifas del 10%** aproximadamente, debido a los buenos resultados de los últimos años en el riesgo de helada.
- La subvención que concede el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino **podría alcanzar el 57% del coste neto** + La que pueda conceder su Comunidad Autónoma.



Pase lo que pase, tú seguro

30 años
Estando seguros

PARA SUSCRIBIR TU SEGURO DIRÍGETE A:

MAPFRE SEGUROS DE EMPRESAS • SEGUROS GENERALES RURAL, S.A. • AGROMUTUA • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS, S.A.-CASER • MUTRAL, MUTUA RURAL DE SEGUROS A PRIMA FIJA • GROUPAMA, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS GENERALES, S.A. • ALLIANZ, CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CAIXA PENEDÈS GRUP ASSEGUADOR • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS A P/F • BBVASEGUROS S.A., DE SEGUROS Y REASEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA, S.A. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES, S.A. • ASEFA GRUPO SMABTP SEGUROS • GENERALI SEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE, S.A. • MUTUA GENERAL DE SEGUROS - EUROMUTUA • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS A P/F • CAHISPA, S.A. DE SEGUROS GENERALES • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEGUROS Y REASEGUROS • MURIMAR • MUSSAP, MUTUALIDAD DE SEGUROS GENERALES A P/F • OCASO, S.A., CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • REALE SEGUROS GENERALES, S.A. • SANTA LUCIA, S.A. CÍA. DE SEGUROS • SANTANDER SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • CONSORCIO DE COMPENSACIÓN DE SEGUROS



La Coop. Cristo de la Vega organizó su **XXXV Concurso Nacional de Catadores de Vino**

La Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real) organizó el pasado domingo, día 8 de agosto, su XXXV Concurso Nacional de Catadores de Vino, uno de los más antiguos de cuantos se celebran en nuestro país.

En esta edición, los concursantes, cuya participación se limitó a 30 personas, tuvieron que pasar 6 pruebas diferentes para demostrar su destreza a la hora de valorar las características de los distintos vinos.

La primera prueba consistió en ordenar 4 vinos blancos de acuerdo a su graduación alcohólica, para después clasificar otros 4 según su acidez total. En tercer lugar tuvieron que acertar en el tanino de 4 vinos tintos, volviendo después a los blancos, para ordenarlos según la cantidad de gas sulfuroso. La cuarta prueba consistió en adivinar la variedad de las 4 muestras de tinto que se ofrecieron y, finalmente, la destreza de los catadores se centró en discernir entre un vino de crianza, un reserva, un gran reserva y un tinto joven.



**Luis Díaz Zarco, presidente de
Caja Rural de Ciudad Real, recibió
el Premio 'Una Vida Dedicada al Vino'**

El encargado de presidir el acto fue el presidente de la Cooperativa, Jacinto Trillo, que estuvo acompañado por miembros de su junta rectora y otras personalidades,

como el alcalde de Socuéllamos, Sebastián García; Francisco Javier Martín del Burgo, que actualmente preside la

Agencia Española Antidopaje; la diputada nacional Carmen Quintanilla; o el presidente del Consejo Regulador "La Mancha", Gregorio Martín Zarco.



En total se ofrecieron 6 premios, pero los tres primeros clasificados, además del galardón otorgado por la bodega, recibieron la medalla de oro, plata o bronce de la D.O. LA MANCHA, según correspondiese, y un diploma acreditativo de la institución encargada de velar por la calidad de los vinos manchegos.

Destacar también que el primer puesto fue Dolores Mazuecos, quien ya ha obtenido innumerables reconocimientos en diferentes certámenes de este tipo celebrados por toda la región.

Pero además del concurso de catadores en sí, Cristo de la Vega quiso reconocer de forma especial a la extraordinaria jugadora de voleibol, Diana Sánchez, que recibió el galardón “Yugo Quijote” de manos de Martín del Burgo, mientras que el premio “Una vida dedicada al vino”, con el que se pretende poner en valor el trabajo y el esfuerzo de personas, relacionadas con el sector vitícola o con la villa de Socuéllamos, recayó en el presidente de Caja Rural de Ciudad Real, Luis Díaz Zarco, por su larga carrera ligada al mundo del cooperativismo.

Por otro lado, Bodegas Símbolo (Coop. Ntra. Sra. de Criptana) de Campo de Criptana (Ciudad Real) también organizó la tercera edición de su Concurso Regional de Catadores de Vino, que tuvo lugar el pasado día 22 de agosto en los Salones del Casino Primitivo de Campo de Criptana.

Premiados

Los veinte concursantes del certamen tuvieron que superar 4 pruebas (determinación de la acidez total, el anhídrido sulfuroso, grado alcohólico y acidez volátil) y hubo 6 premios, recayendo el primero también en Dolores Mazuecos y el segundo, en Antonio José Alarcón.

Finalmente, coincidiendo con la celebración de Manchavino, la Asociación de Catadores de Socuéllamos celebró el X Concurso Nacional de Catadores de Vino el pasado día 5 de septiembre en el Parque de la Virgen de Loreto se Socuéllamos. En este caso, los aspirantes fueron sometidos a 6 pruebas (acidez total, acidez volátil, sulfuroso, graduación alcohólica, abocado – cantidad de azúcar – y taninos).

Los ganadores fueron Luis Alarcos (Socuéllamos), que obtuvo el primer puesto, y Fernando Megía (Valdepeñas).

Así mismo, ese día se nombró



“catador del año” a Lorenzo Delgado, gerente de Bodegas Delgado, acogida la D.O. La Mancha y ubicada también en Socuéllamos.





Los mercados exteriores reconocen a los vinos manchegos

Bodegas Fontana obtiene un premio en el Concurso Internacional de **Vinos de Japón 2010**



El pasado 16 de julio de 2010 el Grand Hyatt de Tokio acogió la ceremonia de entrega de medallas a los vinos premiados procedentes de todo el mundo, en la que es ya la décimo tercera edición del Concurso Internacional de Vinos "Japan Wine Challenge 2010".

Por parte de La Mancha, Bodegas Fontana ha recibido la medalla de bronce con su vino **Fontal Verdejo-Sauvignon Blanc 2009**, un vino que ya obtuvo la medalla de plata en el Concurso a la Calidad de Vinos Embotellados con D.O. La Mancha.

Alumnos del curso de sumilleres de Albacete visitan **la D.O. 'La Mancha'**

El pasado día 26 de octubre un grupo de 11 alumnos del curso de Sumiller para profesionales de la hostelería de Albacete organizado por el FOREM (Centro de Formación Continua y Ocupacional) visitó la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" en Alcázar de San Juan (Ciudad Real), donde participaron en una cata comentada impartida por el responsable de comunicación, Ángel Ortega, en la que se degustaron 4 vinos distintos: un blanco de la variedad Airén y tres tintos; un joven y un crianza Tempranillo, y un gran reserva Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Los futuros sumilleres, que también visitaron el Museo del Vino ubicado dentro de la sede del Consejo Regulador, acudieron después a las instalaciones de Bodegas Campos Reales (Coop. Ntra. Sra.



del Rosario) de El Provencio (Cuenca), disfrutando de la excelente gama de vinos de la cooperativa en una nueva cata comentada ofrecida por el gerente y direc-

tor técnico de la misma, Rafael Cañizares, quien también ostenta el título de Maestro del Vino, que le fue concedido por la D.O. La Mancha hace unos años.

La **Cooperativa San Lorenzo** realiza una cata comentada en las fiestas de **Alameda de Cervera**

El pasado día 11 de agosto, coincidiendo con el final de las fiestas patronales de Alameda de Cervera, pedanía perteneciente a Alcázar de San Juan, la Cooperativa San Lorenzo de la citada localidad organizó, como ya es tradicional, una cata comentada que estuvo dirigida por el enólogo de la bodega y de BACO, Pedro Ferrer, acompañado por el gerente de la empresa de Control e Inspección La Mancha, José Luis Barco Lizano.

Los cerca de 30 participantes en la cata pudieron disfrutar de dos vinos blancos jóvenes manchegos, uno airén y otro verdejo; un rosado bobal de 2009 y un tinto tempranillo también joven y otro syrah de 2004. Por último, se degustó un derivado de vino con tan sólo 0,5º grados de alcohol.



Un momento del acto que contó con Miguel Casero, Pedro Ferrer y José Luis Barco -arriba-.

La **vendimia en verde** se extiende por La Mancha

En pleno mes de agosto, concretamente el día 6, Bodegas Pago de La Jaraba de Villarrobledo (Albacete) realizó la vendimia en verde de las distintas parcelas de viñedo de su finca, reduciendo sustancialmente el número de racimos cuando éstos todavía estaban en proceso de envero (alcanzando las uvas su coloración final).

Según indicó el director técnico de esta explotación, en la que también se produce queso manchego y aceite, Pedro del Toro, el propósito de este proceso es el de buscar la máxima calidad en los vinos, eliminando la carga de uvas sobrante de la planta para que lo que quede en la cepa tenga una maduración idónea.



Bodegas Pago de La Jaraba ha realizado la vendimia en verde.

La Fundación Tierra de Viñedos y la UCLM unen esfuerzos

La Cooperativa Virgen de las Viñas acoge el **Máster Integral del Vino**

El pasado día 13 de julio se presentó en la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real) el primer Master Integral del Vino organizado parte la Fundación Horizonte XXII, dependiente Caja Rural de Ciudad Real, junto con la Universidad de Castilla-La Mancha y la Fundación Tierra de Viñedos.

Al acto asistieron el presidente de Horizonte XXII y su directora, Luis Díaz Zarco y Ana Isabel López-Casero; la vicerrectora del Campus de Ciudad Real y de Cooperación Cultural de la UCLM, Mairena Martín; el consejero de Agricultura y Medio Ambiente, José Luis Martínez Guijarro; el presidente de la bodega, Rafael Torres, y el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas.

López Casero hizo la presentación técnica del MIV, incidiendo de forma especial en la calidad de los docentes, tanto de la

UCLM, a la que pertenecen los directores académicos del Máster, Ana Briones y Francisco Montero, como de ESIC Business & Marketing School,

El Máster Integral del Vino, iniciado en octubre, se articula en 3 módulos: viticultura, enología, gestión y comercialización, mas numerosos talleres. En total tendrá una duración de 1.500 horas, de las que 600 son presenciales, y los alumnos deberán realizar un proyecto fin de máster para obtener la titulación citada, en caso de ser titulados universitarios, o la de experto si se trata de profesionales que carezcan de ella.

Por su parte, el presidente de Caja Rural de Ciudad Real aseguró que desde esta entidad financiera siempre se ha mantenido un firme compromiso con el sector agrícola, de lo que el máster supone una muestra. Díaz Zarco también resaltó la importancia

de contar con herramientas que propicien el desarrollo sostenible en la región y un profundo conocimiento del ámbito vitivinícola es una garantía de éxito en la producción y gestión de las empresas de este sector, que resulta estratégico para Castilla-La Mancha.

Por su parte, el consejero de Agricultura y Medio Ambiente y presidente de la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos, aseguró que para la supervivencia de las empresas es necesario mejorar la formación, invertir en investigación, desarrollo e innovación, y abrir canales para la internacionalización, tres áreas que confluyen en el citado máster.

Finalmente, Martínez Guijarro comentó que el patronato de la Fundación entendió que invertir en conocimiento y formación es muy provechoso, solicitando a los futuros alumnos "que retornen a la sociedad y al sector lo que han hecho por ellos".



Acto de presentación del Máster.



El Auditorio López Torres albergó la ceremonia.

XXVI Día del Agricultor en Tomelloso

El pasado día 26 de agosto la organización agraria Asaja organizó la vigésimo sexta edición del Día del Viticultor, coincidiendo con las Ferias y Fiestas de Tomelloso.

La jornada se desarrolló en el Auditorio López Torres de la citada localidad ciudad-realeña, con una conferencia ofrecida por parte del director de la veterana revista de vinos La Semana Vitivinícola, Salvador Manjón, quien afirmó que el vino tenía futuro en nuestro país y en Castilla-La Mancha, aunque estamos en una época complicada por lo que él recomendó acercar el vino al consumidor y apostar por el embotellado, las variedades autóctonas, la diversificación de los mercados, el fortalecimiento de las denominaciones de origen, los estrictos controles de calidad y el potencial del vino como recurso turístico.

En la jornada estuvieron presentes, entre otros, el presidente nacional de Asaja, Pedro Barato; el presidente regional, Fernando Villena; el secretario general de Asaja Ciudad Real, Florencio Rodríguez; el alcalde de

La Fonda Santiago de El Bonillo fue premiada por su apoyo a los vinos con D.O. 'La Mancha'

Tomelloso, Carlos Cotillas; el delegado provincial de la Consejería, Francisco Chico, y el director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo, quien destacó que se han hecho llegar al sector distintos estudios sobre el coste de producción de un kilo de uva en las variedades más importantes, airén, cencibel o tempranillo y bobal, en

regadío y en seco, y en vaso y espaldera. También se envió información sobre la evolución de las ventas de vino de Castilla-La Mancha fuera de nuestras fronteras "que están en unas cifras muy positivas.

También se entregaron los premios del XIV Concurso Fotográfico Regional de la Viña y el Vino, que recayeron en Almudena Castellanos, Rafael Egido y Juan Pedro Matos-Aparicio; y el galardón Ganímedes al restaurante la Fonda Santiago de El Bonillo (Albacete) por la difusión y servicio de los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha". El premio Venecia, concedido a instituciones o personas distinguidas por su labor en defensa del sector agrario en general y, particularmente, del vitivinícola, fue en esta edición para el programa El Gato al Agua de Intereconomía Televisión.

Tras el acto, la organización celebró una comida de hermandad, tras la cual se entregaron los premios del XXII Concurso Regional de Habilidad con Tractor y Remolque y del VXII Concurso Regional de Arada con Tractor.



El público asistente pudo elegir entre 30 vinos distintos.

Los **vinos de la D.O. 'La Mancha'** protagonizan las **I Jornadas Enológicas** de Ciudad Real

Cientos de personas acudieron al Hotel NH para disfrutar del vino.

La cata abierta de vinos de la D.O. La Mancha concitó la atención de cientos de ciudadrealeños que acudieron a probar los vinos entre los pasados días 30 de septiembre y 2 de octubre con motivo de las Jornadas Enológicas realizadas en la capital manchega

En total se podían degustar 30 referencias de vino premiadas en los pasados Concursos a la Calidad de Vinos Embotellados de la D.O. La Mancha, quedando las marcas agrupadas en tres categorías distintas (10 blancos jóvenes, 10 tintos jóvenes y 10 vinos con crianza, reserva o gran reserva). El

público tenía la opción de valorar las muestras probadas y seleccionar sus preferencias.

Por parte del Consejo Regulador, también acudieron sus responsables de promoción y del gabinete de comunicación, Lorenzo Serrano y Ángel Ortega, respectivamente, que atendieron las dudas de los numerosos visitantes, que quedaron encantados con la alta calidad de los vinos presentes.

Finalmente comentar que el evento, organizado por Carlos Franco y Antonio Candelas, siendo este último el encargado de realizar catas comentadas de carácter más específico en la jornada de tarde.



Jornada de convivencia



Día de aniversario en Bolaños de Calatrava

La Cooperativa Oleovinícola **Campo de Calatrava**, cumple medio siglo

El pasado día 22 de octubre tuvo lugar la celebración del 50 aniversario de la Cooperativa Oleovinícola Campo de Calatrava de Bolaños de Calatrava, que se desarrolló en el pabellón de deportes de la citada localidad ciudad-realeña, contando con la participación de sus cerca de 800 socios.

Al acto acudieron también personalidades políticas y del sector agrícola, como el consejero de Agricultura y Medio Ambiente, José Luis Martínez Guijarro; el delegado de Agricultura, Francisco Chico; el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas; el presidente de las Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, Ángel Villafranca; el presidente de Caja Rural de Toledo y de la D.O. Aceite Montes de Toledo, Andrés Gómez

Las cooperativas representan el 70% de lo facturado por la industria agroalimentaria castellanomanchega

Mora; el presidente nacional de Asaja, Pedro Barato; o el gerente del Consejo Regulador La Mancha, entre otros.

En la ronda de intervenciones, encabezada por el presidente de la cooperativa, Julián Almansa, que durante un tiempo fue también vocal del Pleno de la D.O. 'La Mancha', también participaron el alcalde de Bolaños, Eduardo del Valle, y el propio consejero de Agricultura, además de felicitar a los socios de la cooperativa y en especial a su presidente por este aniversario y "por haber llegado hasta

la actualidad con una cooperativa fuerte y consolidada" en dos productos tan importantes para la región como son el vino y el aceite, también destacó la importancia del sector cooperativo en la economía regional y en el mundo rural, sobre todo en una región eminentemente vitivinícola, ya que en muchas ocasiones es la única empresa de importancia de algunas comarcas, por lo que generan riqueza real y no especulativa, y contribuyen a fijar población en el territorio, además de dar garantías al viticultor en años complicados. De hecho, indicó, que las 458 cooperativas que hay en la región representan el 70% del total facturado por la industria agroalimentaria de Castilla-La Mancha.

tancia del sector cooperativo en la economía regional y en el mundo rural, sobre todo en una región eminentemente vitivinícola, ya que en muchas ocasiones es la única empresa de importancia de algunas comarcas, por lo que generan riqueza real y no especulativa, y contribuyen a fijar población en el territorio, además de dar garantías al viticultor en años complicados. De hecho, indicó, que las 458 cooperativas que hay en la región representan el 70% del total facturado por la industria agroalimentaria de Castilla-La Mancha.



Intervención de Julián Almansa, presidente de la cooperativa.

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

Compra con tarjeta y aplaza una o varias compras en cualquier momento...



A 3 meses



A 6 meses



A 12 meses



A 10 meses



A 15 meses



A 30 meses



Hazlo cómodamente desde:

- Ruralvía
- Telf. 902 310 902
- o en tu oficina

Servicio de Compra Personalizada

Exclusivo de las tarjetas de crédito de Caja Rural.



CAJA RURAL