

consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 72 Marzo 2011

拉曼恰 LAMANCHA

法定产区葡萄酒盛大品鉴会

酒 國 雙 龍 WINE & SPIRITS

A la conquista de China

Excelente acogida a las bodegas manchegas

Comercialización 2010

Las ventas crecieron un 3,2%



Homenaje a los antiguos vocales

La Denominación de Origen rinde tributo a sus exvocales



Presentación de los vinos jóvenes en Madrid

De Gea, Antonio López, Elena Rivera y Rubén Pinos reciben el premio Joven Solidario

AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas

Certificado ISO 9001 por

BVQI

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)

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

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
prensa@lamanchado.es

Dirección web

www.lamanchawines.com

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:

C.R.D.O. 'La Mancha'

Diseño portada:

Contigo Comunicación S.L.L.



Editorial	4
Novedades en la normativa	5 - 6
Homenaje a los antiguos vocales	7
Presentación Vinos Jóvenes en Madrid	8 - 17
Presentación Vinos Jóvenes en China	18 - 23
Ventas de Vino con D.O. La Mancha	24 - 27
Artículo sobre la botella	28 - 29
Un país para comérselo, en la D.O. La Mancha	30
Relato	32 - 35
Reseñas literarias	36
Convenio con el B.M. Ciudad Real	37
Colaboración UCLM	38 - 41
Agroseguro	42 - 43
Cine: La Solana y el Vino	44 - 46
Cata Flamenca	47
Conferencias	48 - 49
Noticias de nuestras bodegas	50
Jornadas sobre el Sector Vitivinícola	51 - 52
Adios	53





El Origen del Vino

Editorial

El momento de avanzar

En los dos últimos años, crisis ha sido la palabra clave, no sólo en el plano de la economía nacional e internacional, sino de forma particular también en el sector del vino.

Las bodegas y viticultores manchegos han soportado estoicamente el cambio de OCM, el recorte del crédito y el frenazo de la demanda por falta de poder adquisitivo de los compradores.

Todo esto se ha traducido en una bajada de precios, lo que sumado a que se han mantenido las exigencias de calidad, ha permitido, pese a todo, seguir mejorando las ventas de vino con Denominación de Origen La Mancha.

La mejora de la situación económica en términos generales se presenta lenta, pero el vino de La Mancha tiene desde este momento una oportunidad de expansión nacional e internacional, que no debe desaprovechar.

El 2010 se ha cerrado con un crecimiento superior al 20 por ciento en el mercado español, lo que no sucedía desde hace décadas, debido a la incesante caída del consumo de los últimos años.

Si bien es cierto que no hemos podido mantener la subida de los últimos años en el exterior por las caídas en Gran Bretaña y Estados Unidos, más debidas a la fluctuación de sus respectivas monedas que a criterios objetivos de demanda de los vinos manchegos, hay países emergentes como China y Japón, que han tenido unos crecimientos espectaculares en 2010, sobre todo en el primer caso, ya que China se ha situado en la cuarta posición de los importadores de vino con D.O. La Mancha, sólo por detrás de Alemania, Gran Bretaña y Holanda.

En 2011 pueden incluso mejorarse las cifras de comercio interior, entre otras cosas porque la percepción de los vinos de calidad manchegos ha mejorado mucho entre los consumidores, tal y como indican los últimos estudios de mercado.

Además, la capacidad de crecimiento de nuestra D.O. está muy vinculada al sector de la Alimentación, que se prevé que siga creciendo en los próximos años, y no sólo porque la crisis retrae a la gente a la hora de salir, sino también porque los hábitos de consumo de los españoles se van asemejando poco a poco más a los del resto de Europa.

Tampoco podemos pasar por alto el hecho de que



cuando alguien compra un vino en el lineal de un supermercado o en una tienda especializada no tiene necesidad de quedar bien con nadie (como puede suceder a veces en un restaurante donde algunas personas tienen reparos a innovar a la hora de pedir un vino distinto por si le hacen alguna observación), salvo consigo mismo, lo que sin duda favorece a los vinos de D.O. La Mancha, que rara vez defraudan a alguien, pero que sí es habitual que lo sorprendan muy positivamente.

Por otro lado, nuestras bodegas están mejor preparadas que la mayor parte de la competencia para ser muy rigurosas con la calidad y seguir ofreciendo buen precio. Por ello, lo lógico es que, una vez que se ha recuperado el flujo internacional de crédito, las ventas lo hagan también. De hecho, hay un dato revelador y muy halagüeño, que indica que este año se ha vuelto superar el récord histórico de vino que opta a la calificación otorgada por Denominación de Origen La Mancha a los vinos que cumplen con sus rigurosas Normas de Producción.

En conjunto, la declaración de cosecha de la D.O. ha sido superior a los 141 millones de litros, lo que supone un 5 por ciento más que el año anterior y alrededor de un 60 por ciento más de lo que venía siendo habitual hasta hace tan solo 5 años.



Felipe Cuesta y Olegario Aguado, acudieron en representación de la Consejería de Agricultura para aclarar dudas.

Novedades en *la certificación* de vinos con *Denominación de Origen*

El pasado mes de noviembre se celebró una reunión en la sede del Consejo Regulador 'LA MANCHA' con el propósito de informar a las bodegas sobre el sistema de verificación y control de sus vinos (política de calidad) que se aplica a partir de esta campaña en base a la Norma Europea EN 45011, que afecta a las Denominaciones de Origen Protegidas.

Dicha reunión suscitó un gran interés, puesto que a ella acudieron más de 120 personas de casi 100 bodegas distintas, ya que a partir de esta cosecha

Las empresas de control e inspección para vinos con d.o. deberán cumplir con los dispuesto en la Norma EN 45011

el proceso de certificación de vinos ha cambiado drásticamente tal y como se dictamina en la normativa europea, que la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha plasma teniendo en cuenta nuestras propias particularidades.

De hecho, en la reunión también estuvieron presentes representantes de la Administración (Consejería de Agricultura) y expertos en la Norma EN 45011, que ayudaron a solventar algunas dudas a los asistentes.

Hay que tener en cuenta que los cambios son importantes, ya que las empresas de control e inspección para vinos con Denominación de Origen (el máximo nivel de calidad diferenciada que existe) deberán cumplir con lo dispuesto en la norma EN



45011, cuyas líneas básicas se basan, no ya en la certificación de partidas, sino de todo el proceso productivo de los vinos de la empresa, que es el que realmente se certifica.

Con esta premisa, la responsabilidad recae fundamentalmente en el productor, que ejerce un proceso de autocontrol sobre sus vinos que tiene que ser completamente acreditable y documentado, empezando por la trazabilidad, pero sin pasar por alto la aptitud físico-química (análisis de laboratorio) y organoléptica (tiene que haber sido calificado como apto por un panel de cata).

Una vez que la bodega siga fielmente el proceso de producción que ella misma se ha impuesto de acuerdo con lo dictaminado en las Normas de Producción de la Denominación de Origen "La Mancha", podrá solicitar las tirillas al Consejo Regulador e

iniciar la comercialización de vinos con D.O.

Además, las inspecciones de la empresa certificadora, en caso de mostrar disconformidades con el proceso de producción de una bodega, paralizarían la comercialización de sus vinos con D.O. hasta que solvente el problema detectado y pueda volver a poner su producción a la venta.

El productor ejercerá un proceso de autocontrol sobre sus vinos, que será verificado por la empresa de control

De hecho, el espíritu de la norma involucra de forma mucho más directa al productor,

cuya responsabilidad hasta ahora estaba prácticamente delegada a otras instituciones.

Por otro lado, desde la Administración también comentaron que a partir de enero desaparece el documento 500, hasta ahora necesario para la exportación de vinos, y se sustituye por un proceso telemático con Hacienda, por lo que desde la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha también están trabajando para que aprovechando que se rellena ese documento telemático, también se puedan introducir los datos referentes a las garantías de calidad del vino, sin que sea necesario acudir a las delegaciones de agricultura o la sede de la Interprofesión para visar los documentos.



El homenaje tuvo lugar tras la reunión del Pleno de Consejo.

La D.O. La Mancha homenajea a sus *antiguos vocales*

Coincidiendo con la celebración del último Pleno de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha”, celebrado el pasado día 23 de diciembre en su sede de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), esta institución, a través de su presidente, Gregorio Martín Zarco, quiso homenajear a los antiguos vocales de la junta directiva que formaron parte del Pleno en la legislatura en la que se produjo la transformación del Consejo Regulador en Asociación Interprofesional.

Entre ellos se encontraban Carmelo Monteagudo Moreno, vocal técnico que representaba a la Consejería de Agricultura; Miguel Luis Casero Izquierdo, presidente de la Cooperativa San Lorenzo de la Alameda de Cervera (Ciudad Real); Pedro Villacañas de la Concepción, presidente de la Cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo); Julio Sánchez Sánchez de la Roda, representantes de Cosecheros Embotelladores de Noblejas (Toledo); Félix Cano Díaz, presidente de la Cooperativa Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real); Faustino García-Prieto Espada, representante de la Cooperativa Ntra. Sra. de la Soledad de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca); Francisco



Grupo de exvocales homenajeados.

Javier Martínez Pacheco, representante de la Cooperativa San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca); Cándido Peces Perulero, Jesús Miguel Huertas Muñoz-Quirós, representante de Finca La Blanca de Puebla de Almoradiel (Toledo); Juan Ramón Lozano Bonillo, representante de Bodegas J.R. Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete) y Jacinto Trillo

López, presidente de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real).

Martín Zarco, quien elogió su dedicación a favor de la difusión de los vinos de calidad de La Mancha, les entregó a cada uno de ellas una placa con la inscripción “*En reconocimiento por su trabajo en la creación de la Interprofesión.*”



El Centro de Convenciones Mapfre acogió una nueva edición de los Premios Solidarios

Gran fiesta de los vinos de la **Denominación de Origen La Mancha** en Madrid

También fueron premiados jóvenes talentos del mundo de la hostelería

El pasado día 23 de noviembre tuvo lugar una nueva edición de los Premios Joven Solidario de la Denominación de Origen "La Mancha, que galardonó con el Premio Joven Tinto a David De Gea, actual portero del Atlético de Madrid y natural de Illescas (Toledo); con el Joven Blanco a Rubén Pinar, excelente torero de Tobarra (Albacete) y con una enorme proyección, con el Joven Rosado a Elena Rivera, actriz que interpreta el papel de Karina en la enormemente laureada serie Cuéntame y con vinculaciones familiares en Alcázar de San Juan (Ciudad Real); y también a Antonio López García, uno de los

mejores pintores de nuestro país y natural de Tomelloso (Ciudad Real), si bien, en este caso se le premió, no por su juventud, sino por toda su trayectoria profesional, por lo que el galardón que recibió lleva el nombre de Gran Reserva.

Todos estos premios Joven Solidario contaron con una dotación de 3.500 euros cada uno de ellos, que le fue entregada a diferentes ONGs y organizaciones benéficas, elegidas por los ganadores. En este caso, las instituciones seleccionadas fueron la Asociación Caudetana de Amigos y Familiares de Enfermos Mentales (ACAFEM), la FAO, la Fundación Vicente Ferrer y ADENA.



En dicho acto, el Consejo Regulador también otorgó sus tradicionales premios destinados a jóvenes valores del mundo de la hostelería y la restauración, reconociendo el esfuerzo y la dedicación de un "Joven Director de Hotel", "Joven Maître" y "Joven Sumiller", teniendo en cuenta para ello la presencia de vinos con D.O. LA MANCHA en los establecimientos en los que desarrollan sus funciones.

En esta ocasión, los ganadores fueron Rut de la Torre Bellón, maître del restaurante El Bambino de Madrid; Adán Israel Aguilar, sumiller del restaurante Granero de Quintanar de la Orden (Toledo); y Andrés Cheminade Dero, director del hotel Hilton Buenavista de Toledo.

En definitiva, se trató de un acto con una enorme presencia de medios de comunicación, a la que también asistieron autoridades regionales, como los directores gen-



erales de Producción Agropecuaria y de Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arrollo y Ana Isabel Parras, respectivamente; y el director de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara Olivares.

La entrega de premios se hizo coincidir con la presentación de los vinos de la nueva añada en el centro comercial Modashopping, la cual se desarrolló a lo largo de los pasados días 22 y 23 de noviembre, y en la que tomaron parte 19 bodegas de la Denominación de

Origen "La Mancha".

El tener preparados los vinos para esta fecha, incluso anterior a la de otros años, pese a que la vendimia de este año se retrasó con respecto a lo que venía siendo habitual, ha supuesto un gran esfuerzo que las bodegas manchegas han realizado con el propósito de ser los primeros vinos de nuestro país en presentarse en la capital para ser degustados por el público madrileño, y a partir de ahora, de toda España. De hecho, se trata de la decimotercera ocasión en la que la Denominación de Origen "LA MANCHA" ha elegido Madrid para presentar sus Vinos Jóvenes, al considerar a esta ciudad, no sólo como su mercado natural, sino también como un escaparate inmejorable a la hora de tratar de conquistar el mercado nacional.

Se estima que unas 3.000 personas acudieron al mencionado centro comercial a lo largo de los dos días que duró la degustación, destacando la presencia de multitud de restauradores, hosteleros, distribuidores y otras gentes con especial interés para sector vitivinícola.

No obstante, el objetivo fundamental del evento ha sido llegar al consumidor final,

Miles de madrileños se acercaron a la degustación para interesarse por los nuevos vinos manchegos

PRESENTACION VINOS JÓVENES EN MADRID

que, en definitiva es el que tiene la última palabra a la hora de pedir un vino, independientemente de que cuente o no con el asesoramiento de expertos.

Por último, insistir en la calidad de los vinos de la nueva añada, tanto en blancos como en tintos, lo que fue muy apreciado por el público asistente, que pudo degustar los vinos acom-

pañados de otros productos, como el queso manchego de La Casota (La Solana), el jamón serrano, las berenjenas de Almagro y las semi-conservas de pescado de Kiele (Socuéllamos).

IMÁGENES DE LAS BODEGAS PARTICIPANTES



1.- Bodegas Ayuso, S.L.

2.- Vinícola de Villarrobledo, S.C.L.

3.- Bodegas Yuntero

4.- Bodegas Juan Ramón Lozano S.A.

5.- Bodegas Fontana, S.A.

6.- Bodegas Símbolo





Las bodegas mostraron su satisfacción por la buena acogida dada a los vinos por parte del público madrileño

Listado de bodegas participantes:

Albacete

BODEGAS AYUSO, S.L. - Villarrobledo
BODEGAS JUAN RAMÓN LOZANO, S.A. - Villarrobledo
VINÍCOLA DE VILLARROBLEDO- Villarrobledo

Ciudad Real

BODEGAS SÍMBOLO – Campo de Criptana
BODEGAS YUNTERO – Manzanares
VINOS COLOMAN, S.A.T. - Pedro Muñoz
BODEGAS CRISTO DE LA VEGA - Socuéllamos
COOP. SANTA CATALINA - La Solana
COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS, SCV. - Tomelloso
BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A. - Tomelloso
VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L. - Tomelloso
EL PROGRESO SDAD. COOP. DE CLM - Villarrubia de los Ojos

Cuenca

BODEGAS FONTANA, S.A. - Fuente de Pedro Naharro

Toledo

COOP. NTRA. SRA. DE LA MUELA - Corral de Almaguer
COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ - Corral de Almaguer
VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L. - Noblejas
BODEGAS ENTREMONTES - Quintanar de la Orden
VIÑEDOS Y BODEGAS DE EL TOBOSO, S.L. - El Toboso
FINCA LA BLANCA, S.L. - Puebla de Almoradiel

Empresas colaboradoras:

QUESOS LA CASOTA. La Solana (Ciudad Real)
CONSEJO REGULADOR DE DENOMINACIÓN ESPECÍFICA BERENJENAS DE ALMAGRO.
Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)
KIELE Semiconservas de pescados. Socuéllamos (Ciudad Real)
FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO. Madrid
BOTELLEROS DE LIBRO APA. Campo de Criptana (Ciudad Real)

IMÁGENES DE LAS BODEGAS PARTICIPANTES



- 1.- Bodegas Cristo de la Vega
- 2.- Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
- 3.- Bodegas Centro Españolas, S.A.
- 4.- Cooperativa Ntra. Sra. de la Paz
- 5.- Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L.
- 6.- Cooperativa El Progreso

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID



- 1.- Cooperativa Santa Catalina
- 2.- Viñedos y Bodegas de El Toboso
- 3.- Cooperativa Ntra. Sra. de la Muela
- 4.- Bodegas Entremontes
- 5.- Cooperativa Virgen de las Viñas
- 6.- S.A.T. Colomán
- 7.- Finca La Blanca S.A.
- 8.- Botelleros de libro APA

PRODUCTOS ALIMENTICIOS QUE PARTICIPARON



- 1.- Fundación Jamón Serrano
- 2.- Semiconservas de pescado Kiele
- 3.- Quesos La Casota
- 4.- IGP Berenjena de Almagro

CATAS DE VINOS CON D.O.'LA MANCHA'



Degustación



PRESENTACION VINOS JÓVENES EN MADRID

Entrega de premios

- 1.- Rut de la Torre Bellón
Restaurante El Bambino - Madrid
- 2.- Adán Israel
Restaurante Granero - Quintanar
- 3.- Andrés Cheminade
Hotel Hilton Buenavista - Toledo
- 4.- Rubén Pinar, torero
- 5.- Elena Rivera, actriz
- 6.- David de Gea, portero At. Madrid
- 7.- Antonio López, pintor





La D.O. 'La Mancha' reconoce el talento de jóvenes valores de distintas áreas: arte, deporte, tauromaquia, hostelería...





Los vinos de la *Denominación de Origen 'La Mancha'* a la conquista de *China*



Entre los pasados días 28 de noviembre y 3 de diciembre, un total de 16 bodegas manchegas presentaron sus vinos en Shenzhen, Guangzhou y Shanghai, tres de las ciudades más importantes de China.

Se trata de la presentación más importante que el Consejo Regulador "La Mancha" organizó a lo largo de 2010 en el exterior, con un desembolso cercano a los 400.000 euros, ya que se ha apostado



El interés del mercado chino por los vinos manchegos ha crecido de forma exponencial en los tres últimos años



por China como uno de los mercados de futuro para los vinos de La Mancha, en los que a tenor de lo visto nuestras bodegas tienen grandes posibilidades de triunfar por la enorme calidad que pueden ofrecer, acompañada de una diversidad de productos difícilmente igualable por cualquier otra región productora de vinos del mundo y también por su extraordinaria relación calidad-precio.

Por parte del Consejo Regulador acudieron su presidente, Gregorio Martín-Zarco

Se han exportado a China más de 102.000 cajas de vino con D.O. 'La Mancha' durante el pasado 2010

López Villanueva, y el responsable del Departamento de Exportación, Lorenzo Serrano Carrascosa, que acompañaron a las bodegas en esta acción promocional, que también estuvo coordinada con el Instituto de Promoción de Castilla-La

Mancha (IPEX) y en la que ha sido decisiva la participación de su directora de red exterior, Marisa Flores, pero que también contó, entre

otros, con la colaboración del responsable de promoción de vinos del IPEX, Quintín Villamayor, y de la directora del IPEX Shanghai, Mayte Abia.

La presentación de Shenzhen, tuvo lugar en el hotel Rutian Shangai-La y



resultó enormemente exitosa, ya que a ella asistieron numerosos importadores y distribuidores comarcales, que quedaron encantados con los vinos degustados, entre los que ya se encontraban los jóvenes de la añada 2010, que fueron especialmente elogiados por los entendidos chinos.

A partir del día 30 y hasta el 2 de diciembre, las bodegas manchegas participaron agrupadas en un stand conjunto

En total, 16 bodegas de las cuatro provincias manchegas participaron en esta acción promocional desarrollada en el país asiático

en la Feria Interwine de Guangzhou, en la que se dan cita los principales importadores del gigante asiático.

Finalmente, el día 3 de diciembre,

las bodegas volvieron a presentar sus vinos en uno de los hoteles más importantes de Shanghai, capital financiera de China, por lo

que no sólo acudieron importadores y distribuidores del área, sino de todo el país.

PRESENTACIÓN DE VINOS EN CHINA



En 2011 se volverá a incidir en este mercado, si bien, esta vez se visitarán ciudades del norte de China.



Bodegas participantes:

Bodegas López Mercier
Manzanares (Ciudad Real)

Bodegas del Saz
Campo de Criptana (Ciudad Real)

Zagarrón Vinos y Bodegas
Mota del Cuervo (Cuenca)

Bodega La Remediadora
La Roda (Albacete)

Bodegas Santa Catalina
La Solana (Ciudad Real)

Bodegas Casa Antonete
Tarazona de La Mancha (Albacete).

Dominio de Punctum
Las Pedroñeras (Cuenca)

Bodegas Cristo de la Vega
Socuéllamos (Ciudad Real)

Bodegas Centro Españolas
Tomelloso (Ciudad Real)

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

Bodegas Romero de Ávila
La Solana (Ciudad Real)

Bodegas Hnos. Rubio
Villasequilla (Toledo)

Vihucas
Villacañas (Toledo)

Bodegas Parra Jiménez (IRJIMPA)
Las Mesas (Cuenca)

Vinícola de Tomelloso, S.C.L.
de Tomelloso (Ciudad Real)

Bodegas Pedroheras
Las Pedroñeras (Cuenca).

Más fotos de la aventura asiática





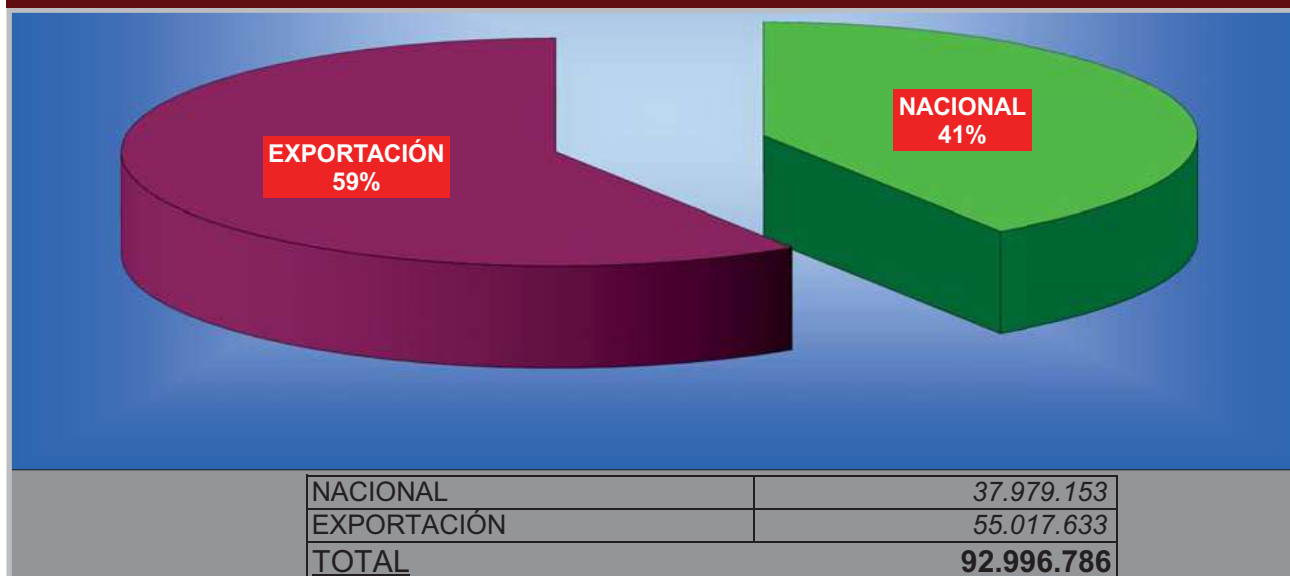
Todas las presentaciones contaron con buena
afluencia de público y se establecieron
numerosos contactos comerciales propiciados
por la alta calidad de los vinos manchegos



Momento de la rueda de prensa tras la tradicional comida con los medios de comunicación.

Las ventas de vino embotellado con D.O. La Mancha crecieron un 3,2 % en 2010

COMERCIALIZACIÓN D.O. 'LA MANCHA'



Pese al repunte del mercado interior, las exportaciones siguen siendo casi el 60% de las ventas totales.

En la tradicional comida de la Denominación de Origen La Mancha con la prensa regional, que tuvo lugar el pasado día 1 de

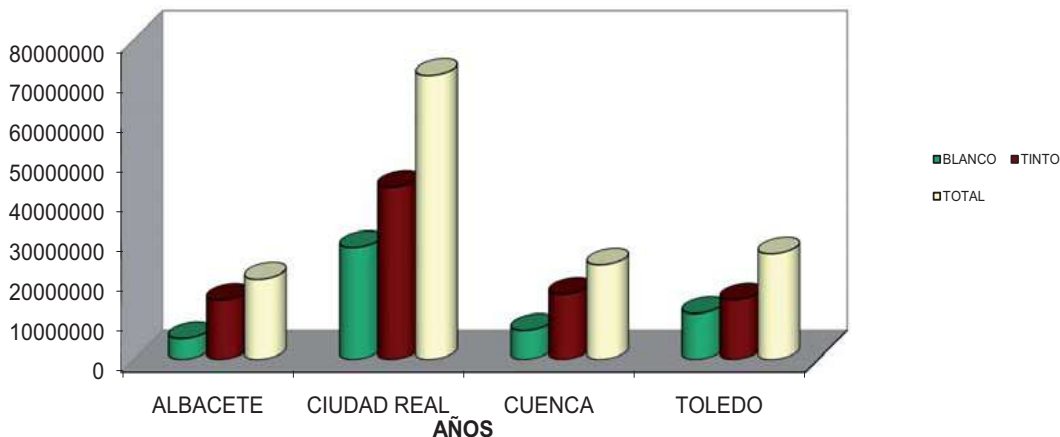
Con cerca de 93 millones de botellas, La Mancha se consolida entre las principales referencias del vino español

febrero, el presidente de esta institución, Gregorio Martín-Zarco, acompañado por los tres vicepresidentes de la misma, Alfonso Monsalve, Fernando Villena y Miguel Ángel

Valentín, valoró muy positivamente los resultados del año 2010, ya que el total de ventas de la D.O. ascendió a 69.747.589 litros (92.996.786 botellas de 75 cl.), lo que

VENTAS DE VINOS CON DO LA MANCHA

DECLARACIÓN DE COSECHA DE VINO CON D.O. LA MANCHA AÑO 2010

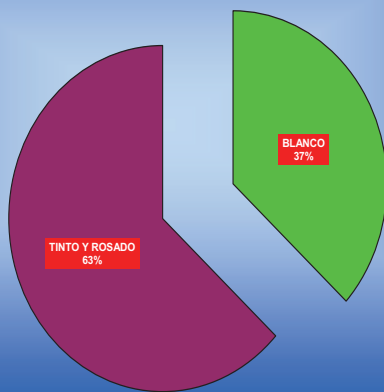


PRODUCCIÓN EN LITROS

	ALBACETE	CIUDAD REAL	CUENCA	TOLEDO
BLANCO	5241931	28043550	7278770	11532343
TINTO	14857142	43095391	16371620	14940512
TOTAL	20.099.073	71.138.941	23.650.390	26.472.855



COSECHA 2010 D.O. LA MANCHA (en litros)



BLANCO	52.096.594
TINTO Y ROSADO	89.264.665
TOTAL	141.361.259

supone un crecimiento cercano al 3,2% con respecto a 2009, en el que la cifra fue de 67.613.872 litros (90.151.830 botellas), por lo que se ha vuelto a producir un nuevo récord de ventas para esta Denominación de Origen.

Si bien la exportación experimentó un descenso cercano al 7 por ciento y se

mantuvo en 55.017.633 botellas, debido fundamentalmente al frenazo experimentado en Estados Unidos y Gran Bretaña, más vinculado a temas de apreciación del euro frente al dólar y la libra que a motivos específicos de mercado, el mercado interior creció más del 22 por ciento%, llegando a las 37.979.153 botellas frente a los 30.925.894

del año 2009; un dato que es extraordinariamente positivo teniendo en cuenta la situación de crisis que vive nuestro país y el continuo descenso del consumo que estamos experimentando desde hace años.

Dicho incremento se percibe más en alimentación que en la restauración y, al margen del crecimiento en sí, es muy positivo que los últimos estudios resalten que la percepción de la calidad de los vinos de La Mancha está mejorando entre los consumidores, lo que hace justicia al enorme trabajo de nuestros viticultores y bodegueros, que consiguen un producto capaz de competir con garantías con los vinos más prestigiosos del mundo.

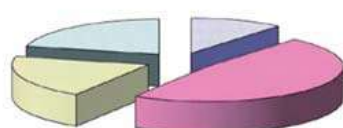
No obstante, todavía queda mucho trabajo por hacer, ya que el potencial de los vinos manchegos es mucho mayor, tanto por su calidad, como por su apuesta decidida por la internacionalización, que ya ha consolidado a esta D.O. como una de las tres principales exportadoras de vino de calidad de nuestro país.

De hecho, el número total de contra-etiquetas dispensadas por el Consejo Regulador "La Mancha" a lo largo del año 2010 fue de 55.591.025, lo que supone un incremento del 8,5% con respecto a 2009, en el que se alcanzaron los 51.221.430 botellas.

Frente a estos datos, los litros exporta-

VENTAS DE VINOS CON DO LA MANCHA

HECTAREAS POR PROVINCIAS



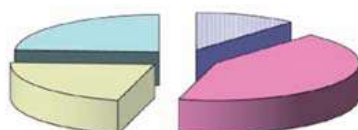
- Albacete
- Ciudad Real
- Cuenca
- Toledo

PROVINCIA HECTAREAS

Albacete	18.773
Ciudad Real	81.203
Cuenca	33.921
Toledo	36.003
TOTAL	169.900



VITICULTORES POR PROVINCIAS



- Albacete
- Ciudad Real
- Cuenca
- Toledo

PROVINCIA VITICULTORES

Albacete	2.068
Ciudad Real	7.706
Cuenca	3.912
Toledo	4.381
TOTAL	18.067

Blancas

VARIEDAD	HECTAREAS
Airén	122.709
Macabeo	2.097
Chardonnay	722
Sauvig. Blanc	1.269
Verdejo	1.684
Moscatel gr.	233
Riesling	61
Parellada	43
Viognier	17
Gewürztramin.	14
Pedro Ximén.	22
Torrontés	2
Otras/Exper.	194
TOTAL	129.067

Tintas

VARIEDAD	HECTAREAS
Cencibel	26.727
Garnacha	4.577
Moravia	1.717
C.Sauvignon	2.917
Syrah	3.062
Merlot	1.038
Petit Verdot	278
Monastrell	291
Bobal	97
Graciano	70
Cab. Franc	35
Malbec	24
TOTAL	40.833

de espumoso, si bien, en este último concepto no todavía no están cerrados los datos del año.

En definitiva, son datos que constatan que las preferencias de los consumidores se encaminan cada vez más hacia vino jóvenes o con periodos de crianza no demasiado largos.

En otro orden de cosas, comentar que la última revisión de los registros y bodegas inscritas en el Consejo Regulador indica que la el número total de hectáreas inscritas se ha reducido en un 5,12 %, pasando de las 179.063 has. de enero de 2010 a las 169.900 de enero de 2011. También se ha producido un descenso en el número de bodegas, que han pasado de 276 a 256.

En principio, puede parecer paradójico que este descenso de hectáreas y bodegas acogidas coincida con un incremento en la comercialización de vinos con Denominación de Origen, pero en ambos casos tiene una explicación lógica, ya que, por un lado, los planes de arranque de viñedo de los últimos años han hecho que se eliminen cerca de 11.000 hectáreas de Airén y algunas otras de Garnacha y Moravia, mientras que se ha producido un incremento generalizado y porcentualmente muy alto en el resto de variedades, lo que incide en el criterio de diversificación varietal del que hoy puede presumir La Mancha más que cualquier otro lugar del mundo.

El número de viticultores también se ha

dos para embotellar en destino pasaron de 28.803.300 litros en 2009 a 28.128.500 en 2010, lo que supone un descenso de 674.700 litros de una partida que afecta únicamente al mercado exterior y a un vino que deja menor valor añadido que el embotellado en origen.

Si desglosamos por tipos de vino embotellado, podemos comprobar que se comercializaron 10.793.130 botellas de vino joven (6,3% más que en 2009: 10.149.150 bot.); 27.680.435 de tradicional (11,09% más que

La reestructuración del viñedo ha afectado sobre todo a la variedad Airén

en 2009: 24.916.050 bot.); 958.020 de vino envejecido en bodega (4,8% menos que en 2009: 1.005.650 botellas); 10.558.190 botellas de vino de crianza (31,3% más que en 2009: 8.041.060); 4.357.750 de reserva (24,68 % menos que en 2009: 5.785.600); 1.074.000 de gran reserva (9,75% menos que en 2009: 1.190.000); y 169.500 botellas

reducido en un 5,28 %, pasando de 19.074 en enero de 2010 a 18.067 en el presente año. Esta disminución también se entiende por los planes de arranque, que propiciaban el abandono del viñedo a la gente de mayor edad y con explotaciones poco competitivas. De hecho, otra de las particularidades que está viviendo el viñedo manchego es la concentración parcelaria, que hace que los viticultores tengan explotaciones de mayores dimensiones y, por lo tanto, contribuyen a que haya una mayor profesionalización en el sector.

En cuanto a las bodegas, la crisis ha hecho que algunas empresas pequeñas y poco competitivas hayan tenido que cerrar sus instalaciones y también se han producido fusiones entre algunas cooperativas de la misma localidad o pueblos limítrofes.

No obstante, hay otras bodegas, que aunque hayan tenido que soportar la dureza de una crisis sin precedentes, coincidente además con una dura reforma de la OCM para el modelo productivo imperante en Castilla-La Mancha hasta hace pocos años, han sido capaces no sólo de mantenerse, sino de crecer, aunque a veces haya tenido que ser a costa de mermar de forma importante su cuenta de resultados. Pese a todo, la demanda de vinos manchegos de calidad es creciente y, a buen seguro que las bodegas que han sido capaces de soportar la situación de estos dos últimos años con dignidad, tendrán ahora armas para ser capaces

La fusión entre cooperativas ha reducido el número total de bodegas

de conquistar nuevos mercados, siempre apelando a la calidad de nuestros vinos y a nuestra capacidad de producción, que antes de ser percibida como un lastre debe serlo como una ventaja competitiva que nos permite ofrecer lo mejor, en términos objetivos, a un precio difícilmente igualable.

De hecho, aunque se haya reducido el número de bodegas, en la cosecha 2010 ha crecido en torno al 5 por ciento el número de vinos que opta a la calificación otorgada por la Denominación de Origen, pasando de 134.706.922 litros en 2009 a 141.361.259 litros en esta última campaña, lo que supone un nuevo récord histórico que permite ser muy optimista de cara al futuro en cuanto a la comercialización de vinos con D.O. La Mancha.

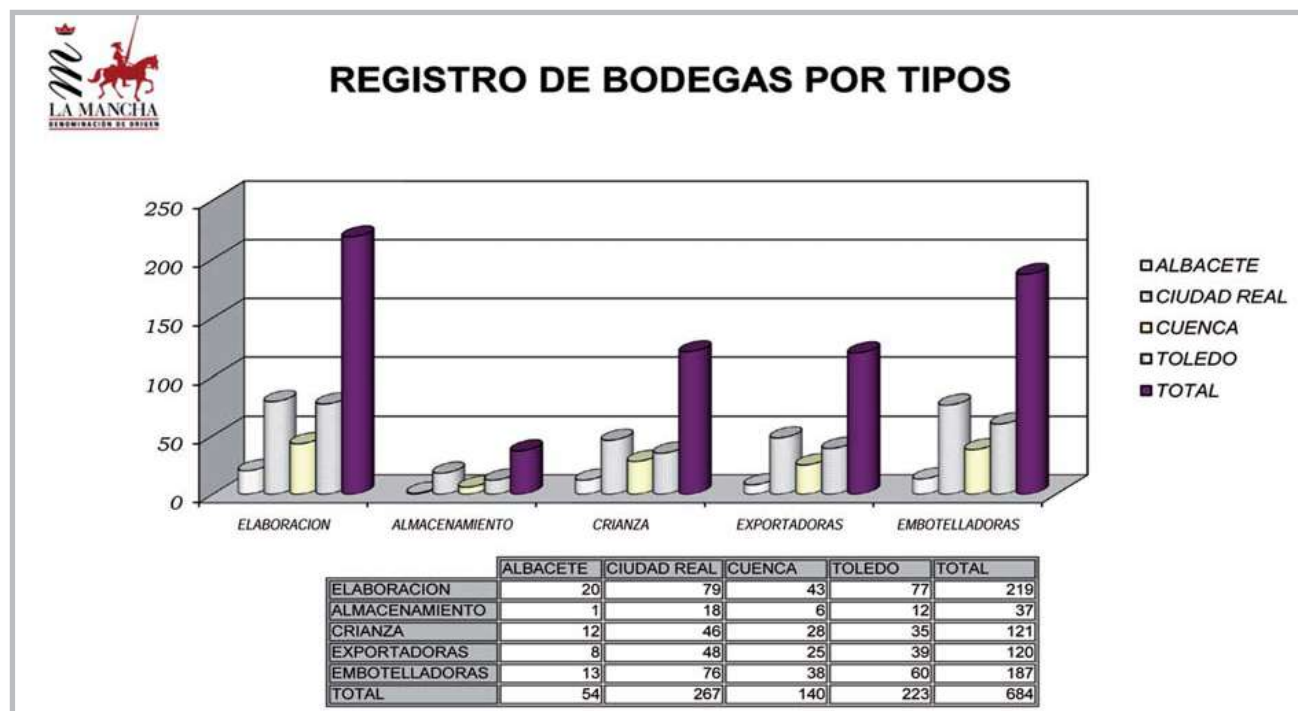
De hecho, el número de empresas embotelladoras, exportadoras y productoras de vinos de crianza apenas ha descendido, lo que deja claro que la tendencia a la exportación y la apuesta por la calidad son ya una constante en las bodegas de nuestra Zona de Producción, que no tiene vuelta a atrás, porque es seguro que La Mancha es ya, pero lo será más incluso en el futuro, una de las denominaciones de origen de referencia mun-

dial en el mundo globalizado en el que estamos cada vez más inmersos.

Volviendo al viñedo, comentar que actualmente hay inscritas en la D.O. La Mancha 122.709 hectáreas de Airén (-8,1% con respecto a enero de 2010), 2.097 de Macabeo (+7,5%), 1.684 de Verdejo (+17,7%), 1.269 de Sauvignon Blanc (+22,7%), 722 de Chardonnay (+44,68%), 233 de Moscatel (+27,3%), 61 de Riesling (+5,1%), 43 de Parellada (=), 22 de Pedro Ximénez (+340%), 17 de Viognier (+54,5%), 14 de Gewürztraminer (+100%), 2 de Torrontés (=) y 194 de otras/experimentales.

En cuanto a las uvas tintas hay 26.727 hectáreas de Tempranillo (Cencibel), lo que supone un 0,48% más que el año anterior, 4.577 ha. de Garnacha (-3,14%), 3.062 de Syrah (+17,4%), 2.917 de Cabernet Sauvignon (+6,6%), 1.717 de Moravia (-13,13%), 1.038 de Merlot (+5,9%), 291 de Monastrell (+92,7%), 278 (+3,7%), 70 de Graciano (+100%), 35 de Cabernet Franc (+66,6%) y 24 de Malbec (+33,3%).

Si la división la realizamos por provincias, Ciudad Real ocupa el primer lugar con 81.203 hectáreas (7.706 viticultores), seguida de Toledo con 36.003 ha. (4.381 viticultores), Cuenca con 33.921 ha. (3.912 viticultores) y Albacete con 18.773 ha. (2.068 viticultores).

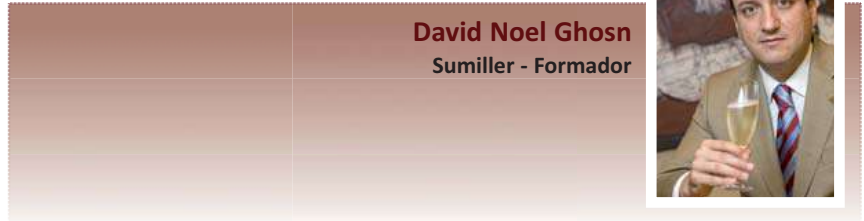


La botella de *vidrio*, ideal para *el Vino*

La Historia nos muestra como desde los inicios del vino, surge la necesidad de conservación y transporte de éste delicioso jugo de uva fermentado siendo diversos los elementos y técnicas empleadas para ello. Que cada botella tiene su origen y han surgido para un uso específico no cabe duda, desde los zurrones hechos de piel de animal, pasando por las ánforas, toneles hasta llegar a la bien lograda botella de vidrio. Un hecho histórico marca los primeros usos del vidrio cuando los ingleses a principios del Siglo XVII fabrican las primeras botellas resistentes a la presión del afamado Champagne, sí fueron los ingleses los que consiguieron dar con un vidrio resistente para que el llamado en ese entonces "vino del Diablo" ó "salta tapones" se mantuviese intacto después de producirse la segunda fermentación en botella sin verse alteradas sus propiedades organolépticas.

Los primeros envases de los que tenemos conocimiento no eran de cristal, ni siquiera de madera, sino de cuero y pellejos de animales que se cosían de tal manera que evitase salir el vino y se pudiese transportar sin dificultad. Pero éste tipo de envase tenía el problema de conservación ya que calentaba el vino y el de oxidación por no ser lo permeable que se requería. Ejemplo de aquellos primeros envases nos queda en España uno de los más tradicionales que es la Bota de vino, la cual nos sigue acompañando en los momentos más festivos y gloriosos de nuestros tiempos.

Otro de los envases a tener en consideración son las antiguas ánforas elaboradas con arcilla que utilizaban los griegos y romanos no sólo de uso para el vino sino también para el aceite, aceituna, pescados y cereales entre otros. Los toneles también nacieron por la necesidad de conservar y hacer madurar el vino en ellos dándole unas características propias según crianza, aunque su uso se extendía más hacia el transporte del vino a otros países, Shakespeare hace alusión



En la Denominación de Origen hay alrededor mil referencias distintas de vino

de ello en sus libros. Lo que sí queda claro es que la madera influye en la crianza del vino y la botella en su posterior afinamiento o maduración.

Parece ser que sobre el Siglo III A.C. en Roma se empiezan a usar recipientes de

cristal en el vino, pero no para su conservación sino únicamente para su servicio ya que se consideraba el vidrio un material costoso para

dedicarlo a la conservación. Italia entra en la industria del vidrio con sus primeras botellas fabricadas en exclusiva para el vino, pero eran unas botellas muy frágiles las cuales había que cubrir con una parte de paja para protegerlas, ejemplo de ello son las botellas de Chianti.

Desfile de botellas de vino

Según forma podemos nombrar las más significativas como:

-**Borgoña**, de origen francés, es una botella fina y estilizada al final de su cuello y suele ser su vidrio de color verde oscuro. Cada vez más utilizada por nuestras bodegas.

-**Bordelesa o Burdeos**, Se puede decir que es la más frecuente. De forma alargada, y nada más acabar el cuello achatada, normalmente de color verde oscuro para tintos y para contener vinos blancos se suele emplear transparente.

-**Trococónica**, de flauta, de hombros rectos, con imitación muchas veces a botellas antiguas.

-**Oporto**, botella estilizada, de cuello alargado y hombros poco marcados. De color oscuro, para asegurar la conservación del vino durante mucho tiempo.

-**Renana**, de forma esbelta y alargada con hombros muy estrechos, se utiliza casi exclusivamente para los vinos blancos en color verde, y transparente para los vinos rosados.

-**Chianti**, botella corta con una forma en panza y cubierta de paja.

-**Champagne**, Botella de resistente vidrio para soportar la alta presión de sus vinos en la segunda fermentación y más teniendo en cuenta que permanece en ella durante todo el proceso de toma de espuma, de crianza y de conservación hasta llegar al consumidor final. Normalmente, las botellas de champagne y cava son color verde oscuro.

-**Jerezana**, es una botella estilizada de color negra o verde oscuro y concentra muy bien la delicadeza de este tipo de caldos. Los finos y las manzanillas son los más clásicos de sus vinos que permanecen en dichas botellas.

Según su color:

El color de las botellas es de suma importancia y varía según el tipo de vino que alberga en su interior. Van desde un translúcido perfecto a tonos de verde y amarillo para los blancos, a un verde claro a verde oscuro para los tintos según sea para vinos jóvenes o vinos de guarda. Si se ha coloreado el vidrio es por una razón de conservación frente a la luz, pero hoy en día, la elección del color del vidrio está vinculada a objetivos mercantiles. El color del vidrio de la botella se elige pues para resaltar el color, los matices y los reflejos de los vinos. Los colores y las formas también están asociados con las distintas variedades de vino no sólo por tipología sino por Regiones vitícolas, de ahí que reciban el nombre de la región concreta.

La botella de vidrio es el envase ideal por ser higiénico, permitir ver el contenido y conservar las características del vino inalterables, a parte de cómo comenté anteriormente es en donde el vino se va madurando mediante la crianza reductiva, siempre eso sí, acompañada de un buen corcho y una cápsula que asegure la permeabilidad del tapón.



Botellas de vino blanco

Los tipos de botellas las podemos clasificar según capacidad y según su forma, atendiendo a ello tenemos:

Según su capacidad:

- Las de 0.1875 son las llamadas Benjamín y equivalen a un cuarto de botella.
- Las de 37.5 cl. Son de tres octavos y equivalen a media botella.
- Las de 50 cl., medio litro de vino, es un formato de botella que se ha ido disfundiendo en los últimos años.
- Las de 75 cl. de tres cuartos es una botella estándar, la que conocemos más en uso.
- Los Magnum son las botellas de 1.5 litros
- Los doble Magnum o Jeroboam (en Borgoña) son los de 3 litros y su equivalencia en botellas es de 4.
- Los Jeroboam en Burdeos y Rehoboam en Borgoña de 4.5 litros, equivalen a 6 botellas.
- Los Imperial en Burdeos, o Mathusalem en Borgoña son de 6 litros, correspondiendo su equivalente a 8 botellas.
- Los Salmanazar son de 9 litros y equivalen a 12 botellas.
- Los Baltasar son de 12 litros equivalen a 16 botellas.
- Los Nabuconodosor son de 15 litros y equivalen a 20 botellas.
- Los Salomón son de 20 litros, equivalen a 24 botellas.
- Los Souverain son 26,25 litros y equivalen a 35 botellas.
- Los Primat son de 27 litros y equivalen a 36 botellas.
- Y por último los Melchizédec, 30 litros de vino que corresponden a 40 botellas.

El programa se emitirá la próxima temporada

Un País para Comérsele visitó Bodegas La Tercia

El equipo del programa de Televisión Española, "Un país para comérsele" visitó el pasado día 6 de diciembre las instalaciones de Bodegas La Tercia de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

La grabación se incluirá en un programa dedicado a las tierras manchegas que se emitirá la próxima temporada, y en ella participaron los actores **Tonino, Juan Echanove** e **Imanol Arias**, quien, en palabras del responsable de la bodega, Jesús Sánchez-Mateos Campo, valoró muy positivamente la calidad de los vinos probados, el Yema Nueva Tempranillo 2009 y el Yema Serena Tempranillo Selección 2006. No en vano, esta bodega ha sido una de las escogidas por la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos tras una cata de selección para distribuir sus vinos en Estados Unidos.

Los responsables del programa, que escogieron esta bodega para celebrar el fin de fiesta de uno de sus capítulos, disfru-

La calidad de los vinos manchegos sorprendió a los miembros del conocido programa de televisión

taron de un guiso de Bodas de Camacho, preparado por Caridad Campo Vaquero, madre de los dueños de la bodega, si bien también tuvieron oportunidad de degustar otros productos manchegos, como las berenjenas de Almagro.

La velada estuvo amenizada por el grupo musical la Camerana Cervantina, que interpretó canciones populares adaptadas a instrumentos clásicos, y también se leyó el pasaje del Quijote en el que se hace mención de las bodas de Camacho.



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

Tus besos de madrugada



Autor
Francisco Paz Tante
 Profesor de secundaria
 Albarreal de Tajo (Toledo)
 Accésit del XI Certamen Literario
 'Vinos de La Mancha'

Después de tantos años acostumbrándome a vivir con el hueco infinito de tu ausencia, quiero seguir recordando tus trasiegos por las viñas y la bodega. Te fuiste con su recuerdo incrustado en lo más profundo de tu mirada y de tu alma, percibiendo, mientras liberabas tu último aliento y el vaho tibio de tu sangre vertida, el olor y el color del oro viejo de las cepas otoñales, bajo el tractor al que segundos antes se le había saltado el freno cuando te bajaste para cortar unos sarmientos.

Sólo llevábamos tres años casados, cuando se produjo aquel accidente que te segó la vida y a mí me enlutó el futuro para siempre. Trabajabas las viñas que te dejó tu padre, y compartías conmigo el entusiasmo de hacer el mejor vino, y ampliar la bodega para seguir creciendo y que llegara algún día en el que pudiéramos vender aquellos blancos brillantes que entonces hacías más allá de estas tierras de La Mancha.

Durante aquellos años en que vivimos juntos yo me dedicaba a mis clases en el instituto y a la literatura, a escribir historias de personajes que siempre estaban enraizados en nuestros campos y en nuestros pueblos manchegos. Relatos que luego yo te leía, o te contaba, a veces en la bodega, cuando nos sentábamos en las escaleras para que descansaras un rato del trabajo que estuvieras haciendo, y también para juntar las manos o profundizar en los besos que nunca dejamos de aprender a darnos; antes de amarnos en el refugio de aquella penumbra con la pasión de quienes intuyen que el futuro es frágil y se podía romper en cualquier momento.

Fue allí, en aquella bodega y en el jaraíz, donde me enseñaste a hacer el vino. Y también, durante aquellos años en que vivimos juntos, te empeñaste en que aprendiera a cuidar las viñas, a sentirlas como parte esencial del que tú considerabas nuestro lugar en el mundo, en el que forjamos los únicos sentimientos de pertenencia a un sitio. Por ello estabas convencido de que en La Mancha, si alguna vez arrancáramos viñas, no sólo se produciría una amputación en el paisaje, sino que también sentiríamos la extrañeza y el desarraigo de quienes son despojados de sus geografías íntimas, ésas que, más allá de los espacios físicos, se adentran en los territorios del alma y de los afectos.

Por eso, cuando te fuiste, dejé el instituto y me dediqué con todas mis fuerzas y entusiasmo a las viñas y a la bodega. Ya habías conseguido que se me quedaran inoculados en la memoria los olores de las cepas y de la vendimia, los aromas de los trasiegos necesarios en ese tránsito, repetido cada año, hacia el prodigio del nacimiento del vino.



Después seguí aprendiendo, y estudiando enología, pero la magia de la bodega, de la alquimia de las uvas, me la transmitiste tú, cuando hiciste de mí una vinatera.

Además de enseñarme a sentir y a percibir los colores y los olores de las viñas, del jaraíz y de los trasiegos a las tinajas, también aprendí contigo a observar las uvas en los racimos, y a calcular su acidez calibrando el grosor de los troncones. O a adivinar, con la nariz y la lengua, cuánto azúcar tenía el mosto.

Muchas veces rememoro la admiración y el asombro que provocaban en mí tus palabras, cuando me hablabas de los peligros que acechaban en la bodega, aquéllos que, según tú, se agazapaban en las penumbras y en los rincones. Era el peligro de los vapores de la fermentación, o del azufre que utilizábamos para limpiar las tinajas, aquel humo purificador con el que evitábamos que el vino acabara pudriéndose, pero al que había que estar atentos, me advertías, porque a veces se transformaba en una niebla invisible y venenosa. Por eso tenía que aprender a sentir su calor en la piel, para salir enseguida de la bodega, y disipar con la lumbre de los sarmientos aquel tufo letal.

Me decías que la limpieza era fundamental. Por eso azufrábamos las tinajas antes de trasegar el mosto, y luego me mostrabas cómo había que remecerlo con un palo. Hasta que llegaba el último trasiego y me mostrabas el vino en un vaso para que viera la palidez de su color, antes de que el ácido tartárico le diera aquel brillo especial que siempre conseguías con tus blancos.

Ahora, esos vinos, que tú sabías hacer con precisión de alquimista, los fermentamos a temperatura controlada para evitar que se pierdan los aromas, y luego les aplicamos las técnicas más avanzadas de conservación. Ésas que tú, antes de morirte, ya intuías que llegarían algún día a las bodegas manchegas, y de las que a veces me prevenías, pues estabas convencido de que lo fundamental para hacer un buen vino no es la técnica, sino la pasión.

Reconozco que mis vinos ya no son como los tuyos, artesanales, rudimentarios, intuitivos. Ya no tienen ese sabor a tierra, ni el amarillo brillante del que tanto presumías. Era aquel blanco que sacabas de la variedad airén. Esas uvas con un hollejo gordo y carnoso, que en los años buenos se juntan en racimos grandes, dorados cuando maduran, durante los días de la vendimia, en que tú los cortabas hurgando entre las cepas con pericia de cirujano.

En aquellos años en los que aún trabajabas en las viñas, las uvas se criaban solas, a expensas de los caprichos del cielo y de las estaciones. Por eso siempre estabas con la preocupación de las heladas a destiempo, del granizo o de la persistencia de las sequías. Te asombrarías ahora si vieras las últimas viñas que hemos plantado. Todas ya



con espalderas para que se puedan vendimiar con máquinas. Y con riegos por goteo controlado según los meses y la prodigalidad del cielo.

También, tú que estabas acostumbrado a pisar las uvas descalzo en el jaraíz, y a los trabajos para hacer el vino utilizando sólo la habilidad de tus manos y el vigor de tus brazos, te admirarías ahora de las nuevas instalaciones en la bodega, de los grandes depósitos de acero inoxidable, de las modernas prensas, de las máquinas embotelladoras que persisten sin cesar en su soniquete de metal y cristal para guardar el vino de cosecha, de crianza o de reserva que ya vendemos por todo el mundo, como tú soñabas que haríamos algún día, antes de que el hachazo ciego del destino te dejara sin futuro, bajo el tractor con el que arabas, en una viña en la que habías vertido tantos sudores, y en la que al final dejaste también, en el aire quieto de aquella mañana, tu último aliento y el vaho tibio de tu sangre.

Aunque no he dejado de escribir, de seguir inventándome historias de personajes enraizados con nuestra tierra, he trabajado mucho, como hiciste tú, en las viñas y en la bodega. Y al final he conseguido tu sueño, que también lo hice mío.

Ahora, después de tantos años de añoranzas que a veces siento tan viejas como mi vida misma, ya sé que nunca se disipará de mi alma y de mi memoria la intensidad de tu recuerdo. Y quiero seguir aferrada a él, sintiéndote siempre cerca, mientras me marchito con la herida infinita que me dejó el hueco de tu usencia. Por eso sigo yendo muchos amaneceres a la viña donde te moriste, para sentir tus besos de madrugada, como te conté una tarde que ocurría en aquel relato que hablaba de vino y de besos.

Me lo inventé para ti, para mostrarte, a través de la literatura, la fuerza del vino para unir a las personas, a los hombres y a las mujeres, a los amantes, rompiendo incluso esas fronteras interiores que a veces levantan las creencias y la cultura.

Cuando te lo conté, estábamos sentados los dos, como era nuestra costumbre, en la escalera que nos adentraba en la bodega. En realidad era una leyenda, te dije, que nació en aquellos tiempos de la historia en los que en estas tierras convivían musulmanes y cristianos. Y te la conté mientras me acariciabas la mano, antes de que te adentraras en otros territorios más íntimos, como hacíamos muchos días al cobijo de aquella penumbra, cuando el rumor de nuestros besos y del roce de la piel alteraba el silencio en que fermentaba el mosto.

Es un cuento que siempre rememoro cuando, al amanecer, voy a esa viña en que dejaste tú último aliento y el vaho tibio de tu sangre vertiéndose.

Una tarde, cobijados en la cueva donde fermentan el silencio y las uvas, probé al fin el cálido aliento embriagador de sus caldos y sus besos.

Aprovechamos las primeras oscuridades para encontrarnos en la penumbra subterránea de las antorchas, en aquel refugio donde ella guardaba las uvas que se licuaban a escondidas. Afuera el cielo ya estaba crecido y la luna lo desteñía con jirones de plata.

Me había mandado mi rey musulmán un mes antes a visitar las tierras de esta familia mozárabe, a comprobar que sus viñas eran sólo para uvas pasas y mosto, y no se contravenían los preceptos del Islam. Pero me encontré con ella, con la hija del dueño, quien se encargaba de su cuidado y producción. Y cuando me acostumbé a la compañía de aquellos ojos de cielo abierto y a la proximidad de sus labios encendidos de bermellón y crepúsculos, no hubo lealtades, ni leyes, ni preceptos que pudieran evitar la pasión que brotó en mí con la misma fuerza con que surge la vida en los oasis ardientes de soles y ríos, como crecen las granadas cada otoño y se preñan del jugo dulce de sus perlas carmesíes. Y cada vez que hablaba con ella, para interrogarla sobre aquellas actividades clandestinas, y que me dijera dónde escondían el vino, me daba cuenta de que sus ojos azulísimos se llenaban de relumbres y humedades, mostrándome así todo el amor que también crecía en su pecho y le rebosaba por sus pupilas de cielo y agua. Por eso olvidé el mandato de mi rey, y dejé que la dulzura de aquella pasión prohibida, como una niebla tibia y embriagadora, me penetrara hasta los abismos del alma.

En los atardeceres recorríamos las viñas doradas, ya vendimiadas y cubiertas durante aquellos días por los brillos ocres del otoño, y trataba de convencerla sobre las ventajas de degustar sólo las uvas y las pasas, la dulzura del mosto sin fermentar, y de que era innecesario ir contra las leyes divinas. Pero ella me miraba y alargaba su sonrisa ancha, mientras me explicaba que en el vino se concentran las esencias y los aromas de la tierra, las fragancias que en el aire dejan los días de sol y las noches alumbradas con plenilunios, los olores y sabores de las lluvias y las brisas que penetran o lamen los campos con el ritmo de los astros y de las estaciones. “El vino riega la vida, la entibia y humedece, para que crezca hacia los demás generosa y feraz”, me decía ella, mientras recorríamos aquellas tierras de La Mancha donde, en el horizonte, algunas tardes sus cielos adquieren el mismo color que el de las viñas cuando se tiñen de otoño.

“Además, algún día probarás el vino en mis labios”, me dijo una tarde, cuando los dos ya sabíamos que acabaríamos saciándonos de vino y de besos. Como hicimos aquella noche, en el refugio de la penumbra donde fermentaban el silencio y el mosto.

Sabíamos que quizás sólo fuera esa noche la que nos permitiría el destino para probar el sabor de los labios mojados de vino. Su propio padre me había acusado ante el rey de comportamiento desleal. Por eso me capturaron ese mismo amanecer, cuando salíamos de nuestro refugio con el recuerdo de los besos recientes, ya incrustado para siempre en la memoria y en las profundidades del alma.

Antes de ejecutar el mandato del rey, les dije que me mataran en la viña que tantas veces recorrimos juntos, para que mi último aliento y el vaho tibio de mi sangre vertida se quedara en el rocío de aquella madrugada, y así, cuando se encendiera el día sobre las cepas, ella pudiera mojarse sus dedos con mis besos de agua.

Ésta es la historia que escribí para ti, antes de que dejaras tú último aliento y el vaho tibio de tu sangre en esa viña que recorro algunos días al amanecer, mientras recojo con mis dedos el rocío que moja las cepas, y después me humedezco con él los labios, para sentir tus besos de madrugada, que recorren los racimos cada mañana, uva a uva.

-Fin-

'De la cepa a la copa', guía de vinos para torpes

El vino me gusta o no me gusta! De esta forma solemos resumir nuestra relación con uno de los placeres de la vida más cotidianos: beber y disfrutar de un buen caldo.

Pero nuestra capacidad de disfrute va mucho más lejos, y en gran medida depende de nuestro conocimiento. De saber elegir y comprar un buen vino a buen precio, saber conservarlo, servirlo, degustarlo, saber combinarlo con una buena comida... y una buena compañía.

Su autor, David Noel Ghosn, nos introduce de forma sencilla y divertida en el mundo del vino. Empieza a leer y sin darte cuenta habrás llegado al final del libro, habrás sonreído, y te habrás convertido en todo un experto. ¡Salud y buenos vinos!

David Noel Ghosn es Sumiller y Formador, Diplomado en Turismo en la especialidad de Administración hotelera, Técnico Superior en Restauración, Titulado en Sumillería.

Su participación en diferentes certámenes le ha llevado a ser galardonado con diferentes Premios en Concursos Nacionales e Internacionales entre los que destacan; Embajador del Champagne al Mejor Formador en el Concurso Nacional y representante español en el



Concurso Internacional organizado por el Comité Interprofesional del Vino de Champagne(2008), Tercer Mejor sumiller de España en el Concurso Nacional Oficial

de la Unión de Asociaciones españolas de Sumillería (2009), Mejor Sumiller de Castilla La Mancha (2007), Premio Joven Sumiller de la D. O. La Mancha (2009).

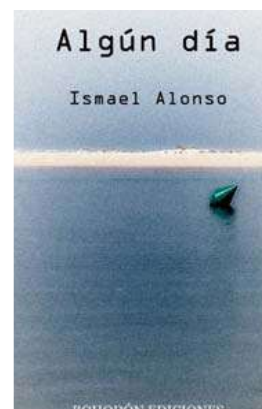
'Algún día'

Ismael Alonso Álvarez, periodista segoviano afincado en la localidad de Valdemoro (Madrid) nos presenta en su primera novela, 'Algún día', un relato intenso en el que se trata la obsesión por el pasado, la importancia de los recuerdos y de lo distorsionados que éstos se vuelven según pasan los años.

En definitiva, una obra amena y adictiva, donde

los personajes, incompletos al principio, parecen tan reales que cuando acaba la historia y se completa el rompecabezas, nos sentimos un poco vacíos, como si de repente nos hubiésemos despedido de un amigo. Una oportunidad para disfrutar de entretenida lectura. Recomendable.

Patricia Magaña





Rueda de prensa tras la firma del convenio de colaboración con el B.M. Renovalia Ciudad Real.

La **D.O. La Mancha** apuesta por el **Balonmano Ciudad Real**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha firmó en la mañana del día 24 de febrero un convenio de colaboración con el Renovalia Ciudad Real para promocionar los vinos de la Zona de Producción, asociándose a la marca más representativa de Castilla-La Mancha en el plano deportivo.

Tal y como indicó el presidente de la denominación de origen, Gregorio Martín Zarco, se trata de un acuerdo muy interesante por la proyección del equipo ciudadrealeño, pero además es muy ilusionante para nuestros vinos ir de la mano de un equipo manchego, ya que "lo que necesitamos son embajadores de nuestros vinos y que tengamos un reconocimiento en cuanto a nuestra calidad y formas de trabajar", por lo cual es de prever que éste sea el principio de una larga etapa de colaboración conjunta".

Por su parte, el director general del Club Balonmano Ciudad Real, Luis Miguel López, señaló que es un orgullo ser embajadores de este producto, ya que el equipo también se considera embajador de la región por donde va. "El estar con el Consejo Regulador es reforzar esa imagen de Ciudad Real y de toda de Castilla La Mancha, que llevamos por toda Europa y el mundo. Esta unión que comienza ahora intentaremos que vaya siendo mayor".

Luis Miguel López añadió que más que



Los jugadores del BM Renovalia Ciudad Real disfrutaron de una cata comentada.

valorar el aspecto económico, ha sido más importante el querer estar juntos en colaborar en la difusión de la imagen de la D.O. y de sus vinos con la entrega de las botellas en los partidos al equipo rival y a los árbitros.

Por último, señalar que el convenio, que asciende a una cuantía de 15.000 euros anuales, además de la entrega de las botellas en los partidos incluye la publicidad del C.R.D.O. La Mancha en la pista en los partidos y otros eventos como la visita de toda la plantilla hoy a las instalaciones del Consejo en Alcázar de San Juan.

Remarcar también que, coincidiendo con la firma del convenio, toda la Plantilla del Balonmano Ciudad Real acudió a las instalaciones del Consejo Regulador de

la Denominación de Origen en Alcázar de San Juan, donde también participaron en una comentada de vinos tipo, en la que los jugadores probaron un blanco airén de la añada 2010, un rosado tempranillo-merlot de 2010, un tinto tempranillo de 2010, un crianza tempranillo de 2006 y un espumoso airén.

La cata estuvo dirigida por el vicepresidente de la Interprofesión, Miguel Ángel Valentín, y el director de la Empresa de Control e Inspección La Mancha, José Luis Barco.

Por último, comentar que toda la plantilla firmó en el libro de honor del Consejo Regulador y que estuvieron encantados con la calidad de los vinos manchegos y con la visita a las instalaciones, incluyendo el Museo del Vino que allí se encuentra.

José Antonio Negrín de la Peña
Profesor de Historia e Instituciones Económicas de la UCLM

Estrategia histórico cultural en la promoción del *vino castellano manchego*

La fragua temple la obra del herrero, y el vino, el corazón de los arrogantes y pendencieros... ¿Qué vida es la de los que del todo carecen de vino? Fue creado para la alegría de los hombres. Alegría del corazón y bienestar del alma es el vino bebido a tiempo y con sobriedad.

(Eclesiástico 31, 31-36)

Introducción

Desde el año 1999, se viene realizando diferentes estudios sobre la historia económica de la vitivinicultura castellano manchega en el área de Historia e Instituciones Económicas de la Universidad de Castilla La Mancha, enmarcados en diferentes proyectos y grupos interuniversitarios y multidisciplinares de investigación. Desde el estudio de la Historia de la Hacienda Pública del siglo XVIII, y con la información disponible en el Archivo General de Simancas, se pudo elaborar una serie de indicadores que nos daban alguna idea de cómo era la producción vinícola manchega en el siglo XVIII. Estos pioneros trabajos fueron presentados en diferentes Encuentros Científicos. En el primero de ellos, en el Puerto de Santa María en Cádiz, se creó la *Asociación Internacional de Historiadores de la Civilización y Cultura de la Vid y el Vino*, que responde al acrónimo de HISTOVID (<http://www.histovid.org>). Dicha asociación fue reuniéndose en el Puerto de Santa María, Oporto, Funchal y en Haro, en lo que eran Congresos bianuales. Las necesarias obligaciones estatutarias creadas con la nueva Ley de Asociaciones, restaba agilidad a estas reuniones, por lo que se transformó en Red de Investigadores. En paralelo a esta asociación, en Iberoamérica y desde la Universidad chilena de Talca, se potenciaron una serie de Encuentros que bajo la denominación de *Seminarios Iberoamericanos de Vitivinicultura y Ciencias Sociales* ha ido reuniendo a investigadores de diversas dis-

ciplinas para estudiar la relación histórico-cultural de las ciencias sociales con la vitivinicultura. Desde aquí surgió la *Asociación Iberoamericana de Viticultura y Ciencias Sociales* (<http://ibervitis.wordpress.com>) que agrupa a estudiosos del vino, procedentes de las distintas áreas de trabajo de la vitivinicultura. A principios de noviembre de 2010, se realizará el XIII Seminario Iberoamericano en la ciudad argentina de San Juan. En la esfera de este grupo de investigadores, en Almendralejo (Badajoz, España) entre el 8 y el 11 de febrero de 2011, se celebrará la *I Conferencia Internacional sobre "Patrimonio cultural de la Vid y el Vino"*, en la que participaran un gran número de expertos en la materia. Estos eventos y asociaciones son defendidos, y en muchos casos patrocinados, por la OIV (Organización Internacional de la vid y el vino), organismo que remplazó a la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, y que fue creado por el Acuerdo del 3 de Abril de 2001. La OIV se define en dicho Acuerdo como "un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico, con una competencia reconocida en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos derivados de la vid". En su 33º Congreso Mundial de la viña y el vino celebrado en Tbilisi (Georgia) en junio de 2010, se han planteado diversas cuestiones sobre superficie, producción, consumo y comercio internacional, poniéndose de manifiesto alguno de los problemas mundiales del sector como la necesaria

defensa del patrimonio cultural de la vid y el vino como estrategia económica y comercial en el desarrollo del sector vitivinícola. Estos problemas y sus soluciones, con sus peculiaridades, son perfectamente extrapolables al caso de España. Desde el Ministerio de Agricultura en el lejano año de 2004, se planteó una estrategia para el sector denominada *Estrategia 2010*, que de alguna manera reflejaba ya las necesidades de transformación del sector y que son coincidentes en gran medida con las presentadas ahora por la OIV. En Castilla La Mancha, además, la defensa de la cultura y el patrimonio del vino no debe entenderse sólo como una estrategia comercial, debe ser una obligación moral en defensa de lo nuestro, de nuestro patrimonio cultural y de nuestras posibilidades económicas de futuro.

La cultura en el vino de La Mancha. El vino en la cultura manchega

Son malos tiempos para la lírica. Sin duda la prosa de la dura realidad económica pesa sobre el verso de lo deseable o querido. Una cosa es lo que deseáramos del sector de la vitivinicultura y otra, por desgracia muy distinta, lo posible a realizar. La vitivinicultura, como todo sector de importancia estratégica para nuestra región, debe ser cuidada y, más allá de lo evidente, debe contar con el esfuerzo de los más interesados que son los responsables gubernamentales, los productores

de vino (en el campo y en la bodega) y los consumidores.

Es necesario no preocuparse sólo de la cantidad, sino que es preciso defender la calidad y más en un mundo cada vez más competitivo, cuidando matices y ofreciendo variedades capaces de satisfacer todos los gustos, sin menoscabo de la producción tradicional y emblemática de determinados lugares y pagos.

Y es aquí donde entramos en la tesis principal de este artículo. El vino es cultura y como tal debe defenderse. La evidencia crematística es superada cuando la viña y el vino comprometió, compromete y comprometerá a distintas generaciones de castellano manchegos. No es baladí considerar a la vid en La Mancha, Patrimonio de los Castellano Manchegos, de los Españoles y de la Humanidad. Pocas actividades han marcado la Historia Económica de nuestra región, y aunque lo natural, y lo obligado sería una defensa a ultranza de lo nuestro, lejos de ello, se desprecia y criminaliza.

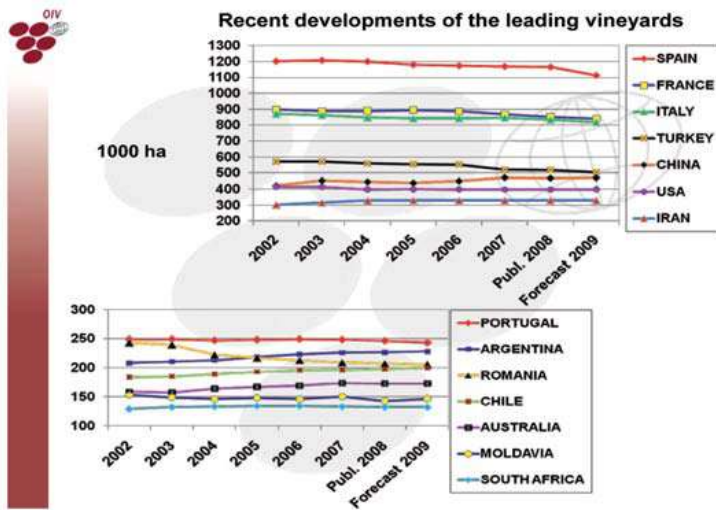
Si desde los poderes públicos se llega a afirmar que sin "rendimiento económico la vid no tiene sentido" no se está poniendo en valor lo que la vid y el vino significa más allá de lo crematístico. "No hay mayor necio que el que confunde valor con precio", dice un viejo chascarrillo universitario. No hay peor cosa que valorar las cosas sólo por los beneficios cortoplacistas. El precio del vino, de la vitivinicultura, no necesariamente se corresponde con su valor real.

La vid, la planta y su fruto tiene sentido desde que hace más de 2000 años a algún carpetano-vetónico se le ocurrió recoger el fruto de la vitis vinifera, lo conservó, fermentó y dio origen a otra cosa, más gustosa, compleja y a la vez espirituosa. Creó una bebida social y de ocio, que alegra al espíritu y que, con el paso del tiempo, además, resultó ser el sustento de muchas familias. Parece que es obvia la importancia de la cultura e historia del vino dentro de cualquier estrategia comercial. No obstante, es una cuestión generalmente olvidada tanto por los responsables gubernamentales como en de las Denominaciones de Origen, o por los mismos productores y distribuidores de vino, bastante tiene ellos con rentabilizar los esfuerzos.

Es conocido que el vino tiene problemas. Uno de ellos es el supuesto excedente en la Unión Europea (Gráficos 1, 2 y 3).

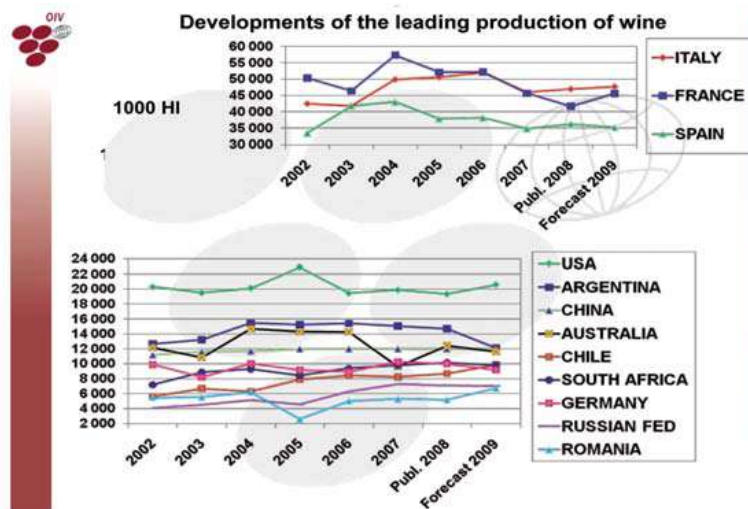
Evolución del viñado por países Gráfico 1

(Fuente: OIV http://news.reseau-concept.net/pls/news/p_entree?i_sid=&i_type_edition_id=20869&i_section_id=&i_lang=33)



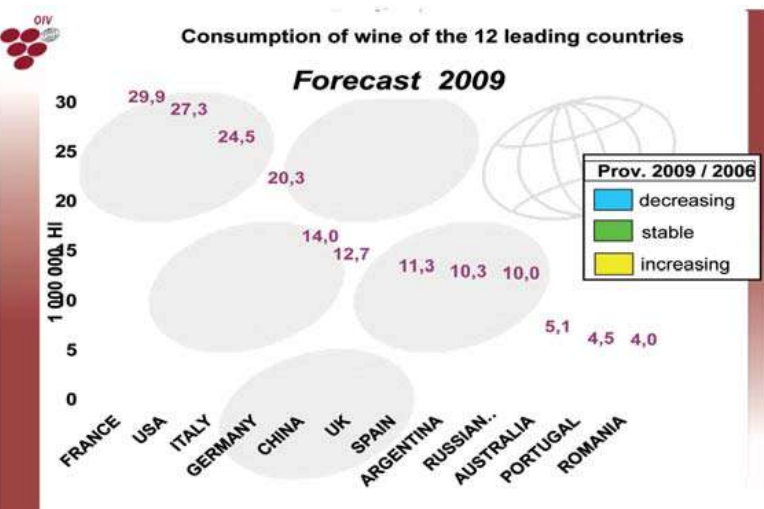
Evolución de la producción de vino por países Gráfico 2

(Fuente: OIV http://news.reseau-concept.net/pls/news/p_entree?i_sid=&i_type_edition_id=20869&i_section_id=&i_lang=33)



Evolución del consumo de vino por países Gráfico 3

(Fuente: OIV http://news.reseau-concept.net/pls/news/p_entree?i_sid=&i_type_edition_id=20869&i_section_id=&i_lang=33)



De este modo, arte, literatura e historia nos marcan el camino a seguir para, como diría el ilustrado Jovellanos, “eliminar los estorbos que impiden nuestro desarrollo”.

Potenciar la Enocultura, realizando congresos, seminarios, cursos, catas, ferias y exposiciones que den a conocer el pasado, el presente y el futuro del vino manchego. Involucrar en la tarea a los jóvenes, inculcándoles el consumo culto del vino y por ende, responsable, sin desdeñar la necesaria formación de capital humano en técnicos agrícolas, enólogos y expertos en comercio exterior.

Después, la marca, la botella y el tipo de vino que queramos hacer tienen la última palabra. En una apuesta por lo propio, defender la Cencibel y la Airen parece lo más adecuado, sin olvidarse de las demás variedades como aporte creativo en elegantes “coupages”.

En resumen, la vitivinicultura castellano manchega es una fuente de riqueza. Lo fue en el pasado y lo será en el futuro si se saben aprovechar las inmensas potencialidades del mundo del vino.

La estrategia 2010, un ejemplo para Castilla La Mancha

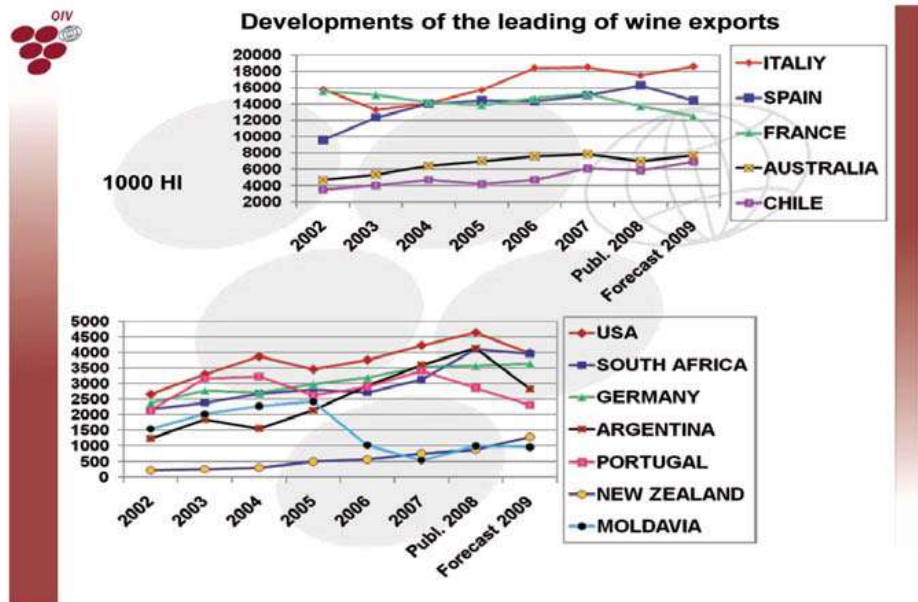
Si traducimos la estrategia histórico cultural a la Estrategia 2010 elaborada por el Ministerio y, de alguna manera, refrendada por los organismos internacionales de la vid y el vino, podremos concluir con una serie de medidas encaminadas a:

- **Una mayor competitividad.**

Ser competitivo es una de las grandes entelequias de la realidad económica de toda empresa. Se pide competitividad por gestores, directores, mandos medios a todo subalternos. Sed competitivos. Es fácil decirlo, es difícil serlo cuando las estructuras empresariales y económicas están escritas. ¿Cómo ser competitivo cuando nada cambia? Sobre todo cuando no cambian mentalidades. Si no se cuida el fruto de la vid, como mejorar el vino ¿Cómo hacer un vino competitivo en La Mancha? La respuesta sería el precio que es cómo se ha venido haciendo dado el volumen que tenemos. La calidad, ¿es lo de menos? Es necesario ser competi-

Principales países exportadores de vino Gráfico 4

(Fuente: OIV http://news.reseau-concept.net/pls/news/p_entree?_sid=&i_type_edition_id=20869&i_section_id=&i_lang=33)



tivos por la vía del origen. Identificar La Mancha, con el mejor vino del mundo. Tener ganado mercado sólo por el lugar de elaboración del vino.

- **Una mejor profesionalización en la gestión de las ventajas competitivas del vino en Castilla La Mancha.** Para ello, la gestión de las personas del vino se hace imprescindible. La formación, una tarea pendiente.

- **Adecuarse a las demandas de los consumidores.** Sin estridencias. Lo mejor, tal vez, sería adecuar al consumidor a nuestros caldos.

- **Fomentar el desarrollo y adaptación de los emprendedores vitivinícolas castellano-manchegos a los mercados interior y exterior.** Pero para eso no hay que criminalizar el consumo del vino y si es posible alentarlos, en su justa medida. Por la vía de la exportación el camino está marcado, sólo hay que potenciarlo (Gráfico 4).

Conclusiones

En definitiva, y a modo de conclusiones cuatro ideas parecen prevalecer en las prioridades a considerar:

- Involucrar a todos los poderes públicos en la tarea de la defensa de la Cultura del vino. La vitivinicultura Patrimonio Cultural de Castilla La Mancha.

- Defender la idea de que la vitivinicultura es el único sector que no puede deslocalizarse (el vino de Valdepeñas no puede hacerse en el Penedes). El vino una actividad de economía sostenible y sustentable.

- Evitar el arranque del viñedo. Además de proteger un manto verde histórico en la región, crea y mantiene muchos puestos de trabajo.

- No criminalizar el consumo del vino. El vino, consumido con moderación es salud.

O como diría Miguel Herrero García, recogido por Ignacio Sanz en su libro El vino en la Cultura Popular (Castilla Ediciones, 1997 p.15)

“Dime qué bebes y te diré en qué estado de cultura te encuentras. El vino, mejor dicho, los vinos, señalan el nivel de refinamiento, de espiritualización, en cierto modo, de la sensualidad de los hombres”

Novedades en el *Seguro de Uva de Vino* para la *Campaña 2011*

AGROSEGURO, S.A.

Castilla-La Mancha es una de las zonas productoras de uva de vino con más tradición y fama internacional por la calidad de sus vinos lo que supone que posee una importante superficie cultivada, más de 500.000 hectáreas. Ello supone el 50% del viñedo de España, el 18% del viñedo europeo y cerca del 8% del viñedo mundial. El 53% de las viñas se encuentran adscritas a alguna de las actuales denominaciones de

origen existentes y de entre ellas es la D.O. La Mancha la de mayor superficie con algo más de 192.000 hectáreas de viñedo.

Las malas condiciones meteorológicas han hecho que a lo largo del año 2010, especialmente los intensos pedriscos del verano ocasionaran daños elevados en el cultivo de la región, dando lugar a más de 6.850 siniestros por los que los productores asegurados cobraron indemnizaciones por valor de 11,56 millones de euros en indemnizaciones.



Frente a circunstancias adversas como las meteorológicas, Agroseguro ofrece a los viticultores diferentes opciones de cobertura a la hora de asegurar sus explotaciones: Seguro Combinado y Seguros Modalidad A y B. A través de estas líneas, los viticultores pueden proteger su cosecha ante posibles heladas, pedriscos, marchitez fisiológica u otros riesgos excepcionales como incendios, lluvias persistentes, mildiu o viento huracanado, entre otros.

La diferencia entre estos estriba en que en las modalidades A y B, exceptuando el pedrisco que se cubre a nivel de parcela, el resto de garantías se valoran a nivel de explotación. Además y con relación al Seguro Combinado, se produce una disminución del coste del seguro de hasta aproximadamente un 55% en caso de escoger la Modalidad A, y hasta alrededor de un 40% para la Modalidad B, según explotación.

Las tarifas se reducen un 17% de media

Como cada año, la campaña 2011 viene con importantes novedades que continúan mejorando las condiciones de contratación especialmente la que se refiere al recorte que han experimentado las tarifas y que se sitúa en una media del 17%. Ello ha sido posible al buen comportamiento que ha experimentado este riesgo en las últimas campañas y a la reducción del recargo de seguridad y del reaseguro del Consorcio.

Más apoyos a la contratación

Además, estos seguros cuentan con importantes apoyos económicos que parten de la subvención que concede el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino puede llegar hasta el 44% del coste neto del Seguro a la que se suma la que concede la Junta de Comunidades que llega al 29% de la del MARM* y del sistema de bonificaciones que aplica Agroseguro y que en función de los resultados de los asegurados, puede alcanzar un 25% de bonificación sobre la prima del seguro.

* Ver Condiciones del Seguro

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



Foto de los galardonados en la gala de cierre -arriba-, y una imagen de una de las mesas redondas sobre el Vino.



Los **vinos manchegos** volvieron a **brillar** en el **Festival de Cine de La Solana**

El hermanamiento entre Vino y Cine sigue siendo el 'leitmotiv' del Festival

Alrededor de 6.000 personas participaron en las distintas actividades organizadas por el Festival de Cine y Vino Ciudad de La Solana, que tuvo lugar en la localidad ciudadrealeña entre los pasados días 14 y 18 de diciembre.

En cuanto a las distintas catas de vino impartidas a lo largo del Festival con carácter didáctico, fueron más de 250 las personas las que participaron en ellas, mientras que

la exposición de enopintura tuvo alrededor de 400 visitantes.

Estos fueron los datos ofrecidos por la concejala de Cultura, Cristina Fernández, en el balance que ésta hizo del Festival, en el que también agradeció la colaboración del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha", que ha colaborado de forma especial en el desarrollo de la cata para elegir los "Vinos de Cine" y en el Concurso de Catadores.



VINOS DE CINE

En cuanto al Concurso Vinos de Cine, la cata final se desarrolló en la Casa Don Diego el pasado día 14 de diciembre, siendo un certamen abierto a todos los vinos con denominación de origen de Castilla-La Mancha.

En dicha cata, cuyo director fue Félix Yáñez del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM) y miembro del patronato del Festival de Cine, se valoraron 53 vinos de 21 bodegas distintas, que concursaron en las categorías de blanco joven, rosado joven, tinto joven, tinto roble, tinto crianza, tinto reserva y tinto gran reserva.

El jurado de dicho concurso estuvo compuesto por 8 miembros procedentes de la Asociación de Sumilleres de Castilla-La Mancha, representantes de los medios de comunicación regionales, la Empresa de Control e Inspección La Mancha y el propio Consejo Regulador "La Mancha".

La Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real) y la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real) obtuvieron dos primeros premios cada una de ellas, si bien Vinícola de Tomelloso, S.C.L., Vinícola de Castilla de Manzanares, S.A. y Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete) también situaron vinos entre los primeros clasificados en distintas categorías.

La entrega de premios tuvo lugar el día 18 de diciembre, coincidiendo con la clausura del Festival en el auditorio Tomás Barrera de La Solana, y en ella los bodegueros recibieron el galardón "Galán de Cine" de manos del actor Javier Gutiérrez, más conocido por su papel de Satur en la serie Águila Roja.

Listado de vinos ganadores:

VINOS BLANCOS

- 1º. **Los Galanes Airén 2010.** Cooperativa Santa Catalina. La Solana (Ciudad Real)
- 2º. **Caz de Alcázar Airén 2010.** Cooperativa la Unión. Alcazar de San Juan (Ciudad Real)
- 3º. **Tomillar Sauvignon Blanc 2010.** Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS

- 1º. **Yugo Garnacha-Tempranillo 2010.** Bodegas Crisve. Socuéllamos (Ciudad Real)
- 2º. **Señorío de Guadianeja Tempranillo 2010.** Vinícola de Castilla. Manzanares (Ciudad Real)
- 3º. **Torre de Gazate Cabernet Sauvignon.** Vinícola de Tomelloso. Tomelloso (Ciudad Real)

TINTOS JÓVENES

- 1º. **Yugo Tempranillo-Syrah-Merlot 2010.** Bodegas Crisve. Socuéllamos (Ciudad Real)
- 2º. **Los Galanes Tempranillo 2010.** Coop. Santa Catalina. La Solana (Ciudad Real)
- 3º. **Caz de Alcázar Tempranillo 2010.** Coop. La Unión. Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

TINTOS ROBLE

- 1º. **Torre de Gazate Tempranillo 2008.** Vinícola de Tomelloso. Tomelloso (Ciudad Real)
- 2º. **Tomillar Cabernet Sauvignon 2009.** Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (Ciudad Real)
- 3º. **Esencia de Fontana 2007.** Bodegas y Viñedos Fontana. Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

TINTOS CRIANZA

- 1º. **Los Galanes Tempranillo 2004.** Coop. Santa Catalina (La Solana)
- 2º. **Ojos del Guadiana Tempranillo 2007.** Coop. El Progreso. Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- 3º. **Yugo Tempranillo 2006.** Bodegas Crisve. Socuéllamos (Ciudad Real)

TINTOS RESERVA

- 1º. **Señorío de Guadianeja Tempranillo 2004.** Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)
- 2º. **Tomillar Cabernet-Cencibel 2004.** Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (Ciudad Real)
- 3º. **Ojos del Guadiana 2006 Tempranillo.** Coop. El Progreso. Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

TINTOS GRAN RESERVA

- 1º. **Estola Tempranillo-Cabernet Sauvignon 99.** Bodegas Ayuso. Villarrobledo (Albacete)
- 2º. **Ojos del Guadiana Tempranillo 2003.** Coop. El Progreso. Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- 3º. **Guadianeja Cabernet Sauvignon 94.** Vinícola de Castilla. Manzanares (Ciudad Real)



CONCURSO DE CATADORES

Por otro lado, el día 18 por la mañana también se celebró el segundo concurso de Catadores de Cine, en el que participó una veintena de personas que tuvo que superar 4 pruebas (diferenciación de variedades blancas, diferenciación de variedades tintas, distinción de zonas de producción y reconocimiento de añadas).

La ganadora fue la socuellamina Dolores Mazuecos, seguida de Antonio José Alarcón y Alberto Sáez Fernández

En cuanto al apartado cinematográfico en sí, el cortometraje **“Septiembre”** ganó el **Premio Jesús Onsurbe**, elegido por el público, mientras que el premio **“Racimo de Oro”** recayó en **Fran Perea** por su papel en **“El Opositor”**. Por último, el premio **Airén a la mejor película** fue para **“Algo queda”**, un film, de dieciséis minutos de duración, en la que se habla de la ardua tarea que desempeñan los cuidadores de enfermos de Alzheimer.

Por último, la actriz sevillana María Galiana recibió un merecido homenaje por su carrera cinematográfica, derrochando simpatía entre todos los asistentes a la gala.



Asimismo, el presidente de la Cooperativa Santa Catalina, Gregorio Martín Zarco, le hizo entrega de su peso en vino.

Además, tras la gala, los premiados y homenajeados, incluyendo la presentadora

de la gala, la periodista Pilar García Muñiz, se desplazaron a la nave de barricas de la cooperativa solanera, donde disfrutaron de una cena y de una degustación de sus nuevos vinos.



En la cata se degustaron dos tintos de las variedades de Tempranillo y Cabernet, y un blanco Airén.

El acto fue organizado por la Cooperativa La Unión

Vino y Flamenco se hermanan en Alcázar de San Juan

Con el lema “Los sonidos del vino, los colores del cante”, el pasado día 4 de diciembre la Cooperativa La Unión de Alcázar de San Juan (Ciudad Real) organizó una cata flamenca, en la que maridó sus vinos jóvenes de 2010, que comercializa bajo la marca Caz y al amparo de la Denominación de Origen “La Mancha” con el mejor flamenco, interpretado por el maestro Antonio Ayala Paredes, alias El Rampa, acompañado a la guitarra por Antonio Piñana Calderón, ambos oriundos de Cartagena (Murcia).

El encargado de presentar los vinos fue el responsable de comunicación de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, Ángel Ortega, que comentó los vinos Airén

El peculiar maridaje sorprendió gratuitamente a los participantes en esta cata de vino celebrada en la sede de la cooperativa

2010, con gran intensidad aromática y frescura en boca; Tempranillo 2010, de gran persistencia y muy agradable; y el Caz Elite Cabernet Sauvignon de 2009, un vino más reposado y complejo.

El acto contó con numerosa presencia de público, pese a la climatología adversa, lo que fue muy valorado por el alcalde alcazareño, quien elogió a la cooperativa por su esfuerzo, tanto a la hora de mejo-

rar la calidad de sus vinos, como de darlos a conocer en la localidad a través de fórmulas originales, como la de esta cata flamenca.

De hecho, tal y como indicó el representante de la peña flamenca de Alcázar de San Juan, Ángel Cartas, en su presentación del acto, “el vino y el flamenco tienen mucho en común, pues ambos son la expresión de una idea y un sentimiento elaborado. Pero aún más se asemejan en sus diferencias: tan diversos son los tipos de vino como los palos del flamenco. Y ambos, en su variedad, son un eco de los matices de nuestra alma”.



Miguel Ángel Valentín comentó las particularidades de la zona de producción La Mancha.

Conferencia sobre la *D.O. La Mancha* en el MBA de Internacionalización de Vino

El vicepresidente del Consejo Regulador La Mancha, Miguel Ángel Valentín, participó recientemente en una charla ofrecida a los alumnos del Master de Internacionalización de Vinos organizado por la Fundación Castilla-La Mancha "Tierra de Viñedos" y el Gobierno regional, en colaboración con la Escuela de Organización Industrial (EOI), celebrándose el curso en la sede del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX) en Toledo.

En dicha jornada, y bajo el título genérico de "La Denominación de Origen La Mancha, Producción, comercialización, exportación. Campañas de Marketing para el 2011", Valentín incidió en que las bodegas de nuestro país deben poner en valor la marca ESPAÑA, para posteriormente hacer referencia a las distintas denominaciones en las que cada una esté enmarcada, ya que esta estrategia ha sido aplicada con éxito por países como Italia, Francia o Chile.

El vicepresidente de la D.O. La Mancha insistió en el potencial de la Denominación de Origen La Mancha, que cuenta con un número de bodegas superior a 250, de las que 120 exportan su producción a todo el



mundo, destacando Reino Unido, Alemania, Estados Unidos, Holanda y China.

Valentín también comentó que entre los objetivos prioritarios de la DO está el seguir potenciando la mejora de imagen de unos vinos que, afortunadamente, cada vez son más valorados por el consumidor, tanto nacional como extranjero.

Por último, el vicepresidente de la DO Mancha consideró muy positiva la formación de jóvenes en el sector, así como el seguir apostando por una viticultura orientada hacia la calidad, lo que sin duda contribuirá a mejorar la comercialización del vino en la región.

En otro orden de cosas, comentar que Bodegas Centro Españolas, de la que Miguel Ángel Valentín es Director General, tomó parte en la cata que bajo el título de "Grandes Vinos por menos de 10 euros" se organizó la pasada edición de Enofusión, celebrada recientemente en Madrid.

En la cata, que estuvo dirigida por Andrea Alonso (nariz de oro 2010), se degustó, entre otros vinos, el Rama Corta Crianza Tempranillo-Syrah de 2007, al que la prestigiosa catadora definió como un vino de capa media y tonos anaranjados, con intensidad media en nariz, fruta roja madura, frambuesa y fondo mineral; seco en boca y con taninos maduros y equilibrados. En definitiva, un vino muy agradable a un precio más que adecuado, lo que refuerza la idea de que el vino es un medio de amistad, algo para compartir por lo que no hay necesariamente que pagar mucho.



Alfonso Monsalve ofreció una de las conferencias de la Jornada.



Vinícola de Castilla presentó sus vinos en varias citas enológicas

Jornadas sobre la Industria Gastronómica en la UCLM

El pasado día 2 de marzo se celebró en la Facultad de Ciencias Químicas de Ciudad Real una jornada sobre el Escenario Actual de la Industria Agroalimentaria, en la que participaron diferentes ponentes de la universidad regional, junto representantes de empresas significativas, como es el caso de Vinícola de Castilla, cuyo consejero delegado, Alfonso Monsalve, expuso al auditorio las particularidades del sector vitivinícola, que tan importante es para Castilla-La Mancha, incidiendo en la necesidad de mejora de aspectos clave, como el conocimiento y la capacidad de gestión, así como la necesidad de potenciar marcas de referencia que sirvan de arrastre para el conjunto de la industria.

En otro orden de cosas, la Calle de Baco y el Salón de Vino & Golf La Moraleja fueron las últimas citas donde Vinícola de Castilla estuvo presente con sus vinos Señorío de Guadianeja.

Antes de estas citas, reseñar Primer 2010, que se celebró los días 11 y 12 de diciembre en el Palacio de Congresos de Madrid, siendo la muestra por excelencia de los vinos de

La bodega cuenta con múltiples referencias de vino, entre las que destacan los 'Señorío de Guadianeja'

maceración carbónica y la ocasión ideal para degustar y rendir culto al vino recién nacido.

En las mismas fechas tuvo lugar el II Salón Vino&Golf en la Moraleja, un evento en el que estuvieron representados prestigiosos vinos de toda España, entre los que figuraban los vinos Señorío de Guadianeja., los cuales participaron posteriormente en la muestra enológica La Calle de Baco celebrada en el Palacio Escoriaza-Esquivel de Vitoria, un evento impulsado por Carlos Delgado y orientado a potenciar la cercanía de las mejores bodegas españolas a la hostelería, la restauración y al consumidor interesado mediante la fórmula de la muestra-degustación.

Se celebró la IX Edición

La Cooperativa Virgen de las Viñas se vuelca con la cultura

El pasado día 25 de noviembre, la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real) celebró una nueva edición de su ya tradicional Certamen Cultural, que tuvo lugar en el hotel Palace de Madrid y que convoca a múltiples artistas de toda nuestra geografía.

El acto, que contó con la presencia, entre otras muchas personas ilustres, del presidente de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, José María Barreda, tiene una vocación de reforzar los vínculos entre el vino y el arte.

El primer premio de pintura recayó en Arturo Ignacio Prins por su obra "Futuro del Aire o los Tres soles", mientras que

El certamen congregó a numerosos representantes de la vitivinicultura, la política y el arte

en la categoría de periodismo el ganador fue Valentín Arteaga y Sánchez Guijaldó por su artículo "Invención y acertijo de La Mancha".

El presidente de la cooperativa, Rafael Torres Ugena, insistió en que su objetivo no es sólo promocionar los vinos de esta tierra, sino contribuir al enriquecimiento cultural de Tomelloso y Castilla-La Mancha, pero tampoco quiso olvidarse del momento duro que vive la vitivinicultura regional, por lo que

insistió en que la "tarea es mucha y el camino difícil, pero la voluntad de progreso es inquebrantable en la búsqueda del bienestar común" y, además,

los socios de la cooperativa destacan por su empeño, trabajo y dedicación, lo que garantiza el futuro de la empresa.

Por su parte, el presidente regional felicitó a la cooperativa por su iniciativa, que ha cumplido ya nueve años y afirmó que en Castilla-La Mancha no podemos los sueños, sino que los cultivamos y los vendimiamos, animándonos a mirar el futuro con optimismo pese a las adversidades.



Momento de la entrega del premio al ganador del Certamen de Pintura.



Imagen de los premiados, junto con el presidente de la cooperativa, el alcalde de Villarrubia y el consejero de Agricultura.

La Cooperativa **El Progreso** celebra una nueva edición de los **Premios Ojos del Guadiana**

Mundo Agrario de Radio Surco, Isidro Villalobos, la Asociación Nacional de Enfermos y Donantes de Órganos para Trasplantes de Castilla-La Mancha (AEDOPAT), José Ruiz y Vicente del Bosque fueron los galardonados de la sexta entrega de Premios Ojos del Guadiana, organizada por la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos y que tuvieron lugar en restaurante Villa Nupcial Soprano.

Al acto asistieron, entre otros, el consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, José Luis Martínez Guijarro; el alcalde de la localidad, Fernando García; el delegado de Agricultura en Ciudad Real, Francisco Chico; así como una importante representación de empresas vitivinícolas de la región. En total, más de 500 personas disfrutaron de una velada en la que reinó el buen humor, la solidaridad, la música y el cooperativismo agrario.

El consejero, además de trasladar el apoyo del gobierno regional a todo tipo de actividades encaminadas a potenciar la Cultura del Vino, instó al Progreso a invitar a

otras cooperativas más pequeñas a unirse a su proyecto para mejorar la comercialización, ya que no en vano es una de las bodegas de mayor volumen del mundo, con una producción de uvas que ronda los 70 millones de kilos por año.

Esta cooperativa es una de las de mayor producción de Europa

Por su parte, el presidente de la cooperativa El Progreso, Cesáreo Cabrera, destacó el hecho de que se volviesen a organizar estos premios tras una parada de un año, lo que es positivo para el sector y la cooperativa, de la que destacó la enorme calidad de sus vinos, como demuestra la medalla de plata obtenida en el concurso mundial

Tempranillos al Mundo

Cándido Dacosta, director de Mundo Agrario, que estuvo acompañado de la directora de Radio Surco, Monserrat Castellanos, realizó una defensa del

cooperativismo en lo concerniente a I+D+I, mientras que Isidoro Villalobos, profesor de la UCLM, rindió homenaje a los pioneros en apostar por el viñedo a principios del siglo XX en Villarrubia, ya que la cooperativa se fundó en 1917.

Posteriormente, el alcalde entregó el premio solidario a la Asociación Nacional de Enfermos y Donantes de Órganos para Trasplantes, destacando el hecho de que Castilla-La Mancha sea la tercera comunidad autónoma del país que más creció en número de órganos. El actor José Ruiz, que puso la nota de humor, ensalzó a los cooperativistas porque "sois los que hacéis grande este país, vosotros, que lucháis día a día, por producir bien y mejor".

Por último, Francisco Jiménez, técnico observador de la selección española de fútbol, recogió el premio en nombre de Vicente del Bosque, que no pudo acudir porque ese mismo día fue nombrado marqués.



Mesa redonda sobre consumo y consumidores. Rafael del Rey, José Ramón Blanco, Pau Roca y Gregorio Martín Zarco en la imagen.

II Jornadas sobre Comunicación y Vino

Las jornadas se **centraron en el sector vitivinícola castellanomanchego** y se cerraron con la visita a una bodega

Las II Jornadas sobre Comunicación y Vino, que tuvieron lugar en la Facultad de Ciencias de la Información de la Universidad Complutense de Madrid durante los días 3 y 4 de marzo de 2011, analizaron la situación específica del viñedo y las bodegas castellanomanchegas, contando con la intervención, entre otros, del director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo, y de los presidentes de las Denominaciones de Origen de La Mancha y Valdepeñas, Gregorio Martín-Zarco, y Fernando Prieto, respectivamente.

Las citadas Jornadas Académicas, dirigidas por la profesora María Teresa García Nieto, son fruto del trabajo común, sobre la definición y el desarrollo de diversas estrategias de comunicación en el sector vitivinícola de distintas instituciones, como la Facultad de Ciencias de la Información de la Universidad Complutense de Madrid, la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica

Alrededor de 140 alumnos de la Universidad Complutense y de la Universidad Politécnica participaron en la jornada

Agrícola de la Universidad Politécnica de Madrid y la Dirección General de Producción Agropecuaria de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Igualmente colaboraron en este encuentro el Departamento de Comunicación Audiovisual y Publicidad II de la UCM y la Asociación de Periodistas Agroalimentarios de España (APAE).

Los diversos contenidos, tanto académicos como profesionales, se estructuraron en tres mesas de debate y una ponencia marco. En la primera mesa, moderada por el profesor de la UPM Leopoldo Iglesias, participaron

Manuel Losada, profesor de enología de la UPM, María José Carmona de la Consejería de Agricultura de C-LM y Fernando Prieto, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Valdepeñas. Los

ponentes describieron, con gran profusión de datos, los distintos aspectos de producción, elaboración y distribución de los vinos de Castilla-La Mancha, además de su relación con los indicadores de otras regiones españolas y la Unión Europea.

En la segunda mesa, moderada por el profesor de la UCM, José Ramón Blanco, intervinieron Pau Roca, secretario General de la Federación Española del Vino, Rafael del Rey, secretario general del Observatorio Español del Mercado del Vino y Gregorio Martín Zarco, presidente del Consejo Regulador de

la Denominación de Origen La Mancha. Los intervinientes glosaron los importantes temas del consumo sostenible del vino, tipología de los consumidores y los estilos y hábitos de consumo, así como de los obstáculos legislativos existentes en este sector, abogando por una diferenciación de esta bebida tan importante para España desde diferentes ámbitos (económico, social, cultural y medio-ambiental), con respecto a otros destilados de alta graduación.

La ponencia marco de estas jornadas estuvo a cargo de la profesora María Teresa García Nieto, especialista en estrategias de comunicación. La profesora presentó las líneas de fuerza que sustentan un plan eficaz de comunicación para el sector vitivinícola y sus potenciales aplicaciones en Castilla-La Mancha.

En la tercera y última mesa de debate, moderada por Javier Davara, profesor de la UCM, estuvieron presentes, el conocido periodista y sociólogo Lorenzo Díaz; Jesús López Colmenarejo, director de la revista Agricultura; y Francisco Martínez Arroyo, Director General de Producción Agropecuaria de Castilla-La Mancha, disertando sobre el papel jugado por los periodistas, los publicitarios y los líderes de

El acto se organizó conjuntamente entre la Facultad de Ciencias de la Información (UCM) y la Escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas (Politécnica)

opinión en la construcción de las imágenes públicas del vino.

Las II Jornadas Académicas sobre Comunicación y Vino fueron clausuradas por Isabel Bombal, directora general de Mercados Alimentarios del MARM. Y Francisco González Torres, director de la Escuela Universitaria de Ingeniería Técnica Agrícola de la UPM.

En el segundo día de estas Jornadas

elaboración del vino.

Finalmente, los alumnos participaron en una cata comentada de diversos vinos de la citada cooperativa, comercializados todos ellos al amparo de la D.O. La Mancha con la marca Los Galanes. Concretamente se degustaron dos vinos blancos de las variedades airén y macabeo, un tinto tempranillo también joven, y un crianza tempranillo de la añada 2006.

Académicas, profesores y estudiantes se trasladaron a la localidad manchega de La Solana, en Ciudad Real, para visitar la bodega de la Cooperativa Santa Catalina, comprobar el proceso de

Francisco Martínez Arroyo incidió en el enorme potencial de Castilla-La Mancha como productora de vinos de calidad.



Adiós

El pasado 18 de febrero familiares, amigos y admiradores del genial cocinero Santi Santamaria le daban su último adiós en la capilla ardiente que se instaló en el Ateneu de Sant Celoni, la ciudad natal de este hombre local y universal al mismo tiempo.

En el blog personal Santamaria su familia agradecía las muestras de apoyo recibidas con un emotivo mensaje: Vuestro afecto nos demuestra que el legado de Santi está destinado a pervivir, y toda la gran familia que conforma el universo Santamaria, en todos sus restaurantes, continuará esforzándose cada

ar los espacios que este chef catalán autodidacta inauguró a por todo el mundo a lo largo de su vida. Porque, como él mismo decía es preciso ser locales para ser universales:

- Can Fabes: el espíritu de Santamaria, su primer restaurante, merecedor de tres estrellas Michelin.

- Santceloni: dos estrellas Michelin en pleno Paseo de la Castellana de Madrid, los productos más frescos del mercado con el toque del cocinero de Can Fabes.

- La manzana: un precio excepcional para un menú de diario y lujo en la capital.

- Evo: una estrella Michelin en lo más alto del Hesperia Tower. Un espacio arquitectónico único con unas vistas panorámicas excepcionales a la ciudad de Barcelona.

- Bouquet: Un restaurante que complementa al Evo en el Hesperia Tower, ofreciendo, sólo a mediodía, un menú con una extraordinaria relación calidad-precio.



- Tierra: Restaurante ubicado en el fabuloso Hotel Valdepalacios Relais & Châteaux, a dos horas de Madrid. Una cocina con una estrella Michelin que aprovecha la riqueza de la cocina manchega.

- Ossiano: Maravilloso restaurante en Dubái, en el Atlantis Resort, en la isla artificial de The Palm. Una cocina que reinterpreta la cocina del mar con la firma de Santi Santamaria.

- Santi: Homenaje a la cocina catalana en Singapur, en el complejo Marina Bay Sands, uno de los edificios más espectaculares de la ciudad.

Patricia Magaña

Santi Santamaría ha sido uno de los principales referentes de la cocina española en los últimos años

día para honrar con su trabajo la memoria de un gran cocinero y un gran hombre .

Por eso, no es mal momento para record-




EL PRESIDENTE DEL CONSEJO REGULADOR, ENTREVISTADO EN ABTEVE Y CADENA SER.-

Momentos de las entrevistas realizadas al presidente del C.R.D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco en el programa Coloquios del Vino de AB TeVe, junto con los representantes de la Coop. Ntra. Sra. de la Paz, de Corral de Almaguer (Toledo), y en la Cadena SER de Albacete el pasado día 3 de febrero, en las que se habló sobre el momento que actualmente vive el sector del vino, en general, y el de La Mancha, en particular.



www.lamanchawines.com

El Origen del Vino

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



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

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