

consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 73 Julio 2011

Premios D.O. La Mancha

Celebrado el
XXIV Concurso a la
Calidad de los Vinos

Promoción exterior

Roadshows en USA y China

Apuesta por las redes sociales

La D.O. renueva su web, pone en
marcha blog y crea sus perfiles
en Facebook y Twitter.



Fenavin 2011

Buen balance comercial para las
bodegas asistentes.

AO Adhesivos Orcajada

Diseño y Fabricación de Etiquetas Adhesivas



Certificado ISO 9001 por



ESPMDD003490

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



Gruart La Mancha, S.A. GLM



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



C/ Bota, 4 Pol. Ind. 13300 Valdepeñas (C. Real)
Tif. 926 324950 www.gruartlamancha.com
Fax 926 311515 gruartmancha@gruartlamancha.com





El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Alfonso Alonso Ramos

Redacción y coordinación:

Ángel Ortega Castañeda

Administración:

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

Diseño y maquetación

Contigo Comunicación

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Fotografía de portada:

Raquel Córdoba García

Diseño portada:

Contigo Comunicación S.L.L.

| | |
|--|---------|
| Editorial | 4 |
| Jubilación Alonso y nuevo gerente..... | 5 - 7 |
| Campaña en EEUU..... | 9 - 11 |
| Presentación en el Norte de China | 12 - 19 |
| FENAVIN 2011..... | 21 - 23 |
| Visita universitarios de Estados Unidos..... | 24 - 25 |
| Presentación Guía Bodegas | 26 - 27 |
| Premios Gran Selección | 28 - 29 |
| XXIV Premios D.O. La Mancha | 30 - 33 |
| Relato | 34 - 39 |
| Colaboración de la UCLM | 40 - 43 |
| Vino y Cultura | 44 |
| Entrevista a Karlos Arguiñano | 45- 47 |
| Coop. Virgen de las Viñas, en Onda Cero..... | 48 - 49 |
| Aniversario de Bodegas Centro Españolas..... | 50 - 51 |
| Premios Bombo..... | 52 |
| XXVII Semana Universitaria del Vino | 53 |
| Cultura Cervantina: Pedro Muñoz..... | 54 |
| Jornadas del Vino de Villanueva del Alcardete..... | 55 |
| Jornadas de La Solana | 56 |
| Premio Revista Ejecutivos | 57 |
| Entrevista a Bahamontes..... | 58 - 59 |
| Vino y Cultura (bases concursos) | 60 - 61 |
| La D.O. La Mancha, en la Red | 62 - 65 |
| FERCAM | 66 |





El Origen del Vino

Editorial

La D.O. La Mancha en la Red

Son muchas las veces que hemos comentado que los vinos de La Mancha están presentes en multitud de países (más de 80) debido a la extraordinaria calidad, generalmente acompañada de un precio muy competitivo, que hace que el consumidor inteligente, sin renunciar a tomar un buen vino, se ahorre un dinero que viene especialmente bien en tiempos como los que estamos viviendo.

Es de alabar la capacidad comercial -casi heroica en algunos casos - de las bodegas acogidas, a las que por otra parte el Consejo Regulador intenta apoyar de todas las formas que le son posibles, destacando las presentaciones agrupadas dirigidas a importadores, distribuidores y restauradores extranjeros; que en los años 90 se centraron en Europa Central y Gran Bretaña, que progresivamente se fueron desviando hacia la emergente Europa del Este y que en los últimos años han pasado a países más lejanos, como Estados Unidos, China, Rusia o, en un futuro, Brasil.

Estas actividades son muy importantes, especialmente para bodegas medias que no podrían llegar tan lejos con sus propios recursos, pero aun así son insuficientes para cubrir todo el espectro comercial que, afortunadamente, hoy por hoy tienen los vinos de La Mancha.

Por ello, aunque el Consejo Regulador cuenta con una página web bilingüe desde hace años y edita folletos en varios idiomas, en los últimos meses, la Comisión de Publicidad y Promociones de la Interprofesión, refrendada por el Pleno, ha decidido dar un impulso especial a la promoción en Internet, no sólo remodelando la web y traduciendo a 4 idiomas, sino creando un blog (www.quixotewines.com) y apostando decididamente por las redes sociales Facebook (www.facebook.com/vinosdelamancha y www.facebook.com/winesfromlamancha) y Twitter (www.twitter.com/vinodelamancha).

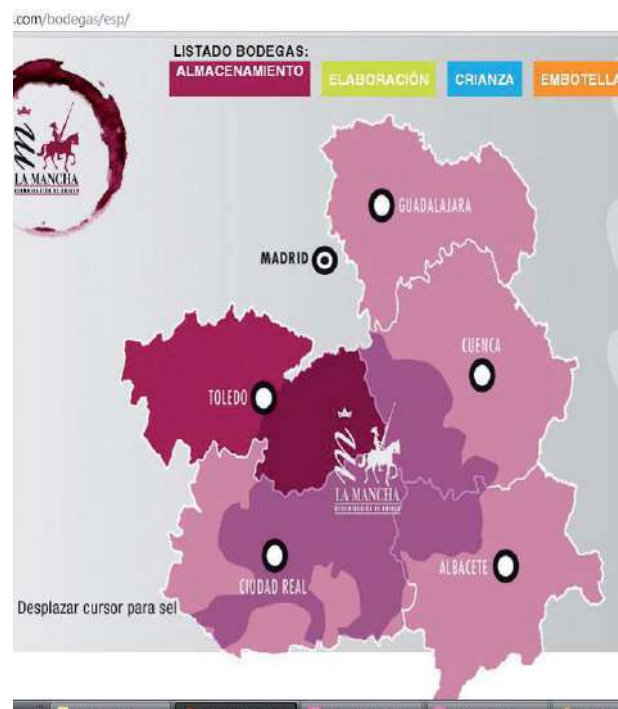
Con estas plataformas se pretende facilitar el acceso a todos los internautas aficionados al vino, sean del país que sean, ayudándoles a conocer mejor la D.O. La Mancha y sus bodegas, siendo estas últimas la prioridad de cara al futuro para la web, con la incorporación de microsites de cada una de las empresas inscritas al Consejo Regulador en las que se puedan descargar fichas informativas, videocatas

de sus vinos, haya enlaces a sus respectivas webs y videos corporativos.

Por otro lado, la versión en castellano del blog está más dirigida al mundo de la gastronomía, mientras que en otros idiomas se enfoca más a mejorar el conocimiento de nuestras bodegas, los tipos de vino que éstas elaboran, qué uvas utilizan, etc.

Con las redes se está tratando de crear una importante comunidad de amigos de los vinos de La Mancha, muchos de los cuales ya están ejerciendo de verdaderos prescriptores de los mismos (por lo cual les estamos enormemente agradecidos), lo que es especialmente importante teniendo en cuenta el gran potencial de expansión viral que tienen estas herramientas.

Y precisamente por esto último, desde aquí queremos invitar a todos los lectores de Consejo Abierto, no sólo a que nos sigan a través de la web y el blog, sino a que se agreguen como fans/seguidores en nuestros perfiles de Twitter y Facebook, desde donde trataremos de ofrecerles contenidos de interés que a su vez les agradeceríamos mucho que difundiesen entre sus contactos.





Los vocales del C.R.D.O. La Mancha en el pleno de despedida del antiguo gerente, Alfonso Alonso.

Lorenzo Serrano, nuevo gerente de la Interprofesión

El hasta ahora responsable del departamento de promoción del Consejo Regulador La Mancha, Lorenzo Serrano Carrascosa, ha sido nombrado nuevo gerente por parte del Pleno de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, que se reunió la mañana del día 13 en su sede de Alcázar de San Juan, si bien la toma de posesión no fue efectiva hasta el próximo día 15, fecha en la que Serrano sustituyó en el cargo a Alfonso Alonso Ramos, que también asistió a la reunión del Pleno, que le concedió una placa conmemorativa y la insignia de oro de la Denominación de Origen, que le fue impuesta por el presidente, Gregorio Martín-Zarco.

Hay que reseñar que Alonso ha estado vinculado al Consejo Regulador desde hace más de 37 años, y que con algo más de 63 años

decidió solicitar su jubilación anticipada, que le fue concedida por la Interprofesión.

Por su parte, Lorenzo Serrano, licenciado en Derecho por la UCLM, experto en Comercio Exterior por la Cámara de Comercio de Madrid y por la UNED, entró a formar parte de la plantilla del Consejo Regulador en el año 1997 y desde entonces ha sido el responsable de la organización de las ferias y presentaciones a las que ha acudido esta institución, tanto de forma individual, como acompañando a las bodegas inscritas. Asimismo, también ha gestionado el departamento contable y ha participado de forma muy activa en el

Serrano ha sido responsable del departamento de exportación desde el año 1997

diseño de las acciones promocionales.

En definitiva, se trata de una persona con amplio conocimiento del sector y, particularmente, de la Denominación de Origen La Mancha, por el los vocales del Pleno del Consejo han apostado para que dirija la administración interna y para que ejecute los ambiciosos planes promocionales de esta Denominación de Origen.

¿Con qué espíritu afronta su nuevo cargo en la Interprofesión?

Con un espíritu enormemente positivo porque creo en las enormes posibilidades que tienen nuestros vinos y confío enormemente en su progresión, pero también siendo consciente de la enorme responsabilidad que supone, sobre todo, porque considero que Denominación de Origen La Mancha, una vez superado lo peor de la crisis, tiene ante sí retos de enorme trascendencia que



Imagen del nuevo gerente en el patio del Consejo Regulador cuando se celebró el Concurso a la Presentación.

hay que superar con éxito para consolidar definitivamente a nuestra Denominación de Origen como una de las grandes referencias mundiales del vino de calidad. Para esto es necesario la implicación de todo el sector, viticultores, bodegas privadas y cooperativas, y que todo el mundo crea en lo mucho que podemos hacer si caminamos juntos.

¿Cuál su bagaje en el mundo del vino?

Comencé a trabajar en el Consejo Regulador La Mancha en el año 1997 gracias a una beca de prácticas, tras las que el Pleno decidió crear el departamento de promoción exterior, haciéndome a mí responsable y dándome la oportunidad de iniciar una interesante etapa de mi vida en la que he tenido la suerte de ver en primera persona el gran avance dado por nuestra bodegas en los mercados exteriores, lo que ha sido una gran satisfacción, aunque soy plenamente consciente de que todavía queda mucho camino por recorrer.

Son por tanto 14 años de vinculación profesional al mundo del vino, aunque prácticamente todos los manchegos, sólo por el hecho de serlos, estamos asociados

al mundo del vino desde la infancia, porque aquí la vitivinicultura forma esencial de la vida de todos nuestros pueblos, desde diferentes puntos de vista, ya que no sólo es el sector económico más importante de toda esta inmensa comarca, sino que también ayuda a fijar población, evita la desertificación de nuestros campos y forma parte de nuestras tradiciones culturales más arraigadas.

"Hoy por hoy tratamos de dar a conocer nuestros vinos en todos los mercados, ya que debemos vender una gran producción a precio razonable que garantice la rentabilidad"

¿Qué fortalezas y debilidades tiene La Mancha con respecto a otras zonas de producción de vino del mundo?

Hoy por hoy, nuestra principal arma es la gran calidad de nuestros vinos, lograda gracias a la concienciación de los viticultores y las increíbles mejoras tecnológicas llevadas a cabo por nuestras bodegas en pocos

años. También podemos presumir de una diversidad de tipos de uva prácticamente inigualable en todo el mundo y en nuestra climatología, que permite que nuestros campos apenas requieran tratamientos fitosanitarios y maduren sus uvas de forma adecuada gracias a la gran abundancia de horas de sol.

No obstante, y pese a los enormes progresos hechos en los últimos años, la promoción sigue siendo nuestra principal necesidad, pero no tanto porque no estemos realizando grandes esfuerzos en este sentido, ya que lo cierto es que hoy por hoy tratamos de dar a conocer nuestros vinos en todos los mercados, sino por la imperiosa necesidad que tenemos de vender una gran producción a un precio razonable, que asegure la rentabilidad de nuestras bodegas, pero también de nuestros viticultores.

La gran producción de nuestra región, que justamente nos permite seleccionar lo mejor para comercializarlo con indicaciones de calidad, como la Denominación de Origen La Mancha, es a la vez nuestro talón de Aquiles, porque es realmente difícil posicionar nuestros vinos en el mercado como su calidad objetiva merece.

No obstante, creo que hay que ser optimista, pero realista y saber que, pese a que incrementemos la producción de vinos de calidad con porcentajes que serían la envidia de cualquier otra denominación de origen, en La Mancha tendremos que seguir atendiendo a otros mercados, como son la producción de excelentes zumos de uva, de vinos de mesa y también de destilados óptimos para la producción de los mejores brandies de nuestro país.

Por último, me gustaría incidir en otro punto clave para nuestra potenciación, que no es otro que el de conseguir que los propios manchegos se conviertan en prescriptores de nuestros vinos más allá de las fronteras de nuestra tierra, para lo que es necesario mejorar nuestro conocimiento de la cultura del vino, porque a buen seguro, que con nuestra calidad no defraudaremos a nadie.

¿Cómo ve el futuro de la Denominación de Origen?

En un mercado cada vez más globalizado y agresivo hay pocas zonas que puedan aspirar a ser referencias vitícolas mundiales y, sin duda alguna La Mancha ya lo es, por lo que nuestro trabajo se debe centrar en la mejora de nuestra imagen, porque, como he dicho antes, con la calidad no defraudaremos a nadie.

Nuestras dimensiones harán que seamos importantes en el mundo con un 100 % de seguridad, pero la clave está en no conformarnos sólo con eso, sino en conseguir que nuestra cuota de comercialización de vinos de calidad o con denominación de origen sea acorde a la calidad actual de nuestros vinos y eso sí que resulta más complicado en el corto plazo, pero a buen seguro que con la colaboración de todos podremos conseguirlo.

¿Cuáles son los principales retos que debe afrontar esta Interprofesión en los próximos años?

Para mí los objetivos prioritarios serían:

1. Seguir potenciando la imagen de la marca "La Mancha" como una de las principales referencias de los vinos de calidad de España, paraguas común muy útil para la promoción conjunta de los vinos de nuestro país y que siempre mostramos con orgullo, pero sin perder la particularidad aportada por nuestra región, que produce uvas con



Alonso, felicitado por el presidente de la D.O. 'La Mancha' tras la imposición de la Insignia de Oro del Consejo Regulador.

Es necesario que los propios manchegos se conviertan en prescriptores de nuestros vinos más allá de las fronteras de nuestra tierra

un índice bajísimo de enfermedades criptogámicas por la abundancia de sol y muy bien maduras.

2. Mantener la cuota de mercado en nuestros principales clientes europeos (Alemania, Gran Bretaña, Holanda, Suiza, Austria,...), que hasta ahora son los que aglutinan la mayor parte de las exportaciones de vino con D.O. La Mancha.

3. Consolidar nuestra penetración en Estados Unidos y China, ampliando el porcentaje de venta de nuestros vinos en aproximadamente un 100 % en los próximos tres años.

4. Transformar parte del importante volumen de exportaciones a Rusia de vino de mesa procedente de España y, principalmente de Castilla-La Mancha, por vino con Denominación de Origen La Mancha, con mayor calidad y aportando mayor valor

añadido a nuestras bodegas.

5. Aumentar la cuota de mercado en Iberoamérica, que actualmente es muy baja, África subsahariana y sudeste asiático.

6. Seguir creciendo en el mercado español, pero no tanto porque el vino con D.O. La Mancha sustituya a vinos de mesa o de otras denominaciones de origen en los lineales de los supermercados, sino porque la tendencia de caída del consumo en nuestro país se invierta. En definitiva, se trataría de conseguir que la ingesta de vino durante las comidas se considere un hábito y, si el vino elegido es un vino manchego, mejor para nosotros y también para el comensal, que a buen seguro que no quedará defraudado.

¿Qué solución cree que hay para frenar la caída del consumo del vino en nuestro país?

Es un tema complicado, porque afecta a los hábitos de consumo de alcohol de una sociedad y a la percepción que se tiene del vino.


Lo que para mí es más grave es que se haya desplazado al vino de las mesas de los hogares españoles, porque el vino donde fundamentalmente se consume es como acompañamiento a las comidas.

Quixote's Quality Wines



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.

www.quixotewines.com (blog)

www.facebook.com/vinosdelamancha

www.twitter.com/vinodelamancha



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



Foto del River East Art Center, lugar donde se celebró la presentación de vinos de la D.O. 'La Mancha' en Chicago.

La D.O. La Mancha promociona sus vinos en ***California e Illinois***

La iniciativa conjugó presentación de bodegas con una campaña promocional en revistas especializadas y buscadores de vino on-line.

El pasado día 7 de junio un grupo de 11 bodegas acogidas a la D.O. La Mancha presentó sus vinos en Chicago, la tercera ciudad más poblada del país y centro de referencia para toda la zona de los Grandes Lagos, un lugar en el que no se habían centrado las presentaciones de vinos manchegos realizadas anteriormente, concentradas en la costa Este y, particularmente en Florida (Miami), Nueva York, Massachussets (Boston) y Washington D.C.

La presentación tuvo lugar en el Centro de Arte East River y a ella acudieron alre-

Chicago y San Francisco fueron las ciudades elegidas para los *road shows* del primer semestre del año 2011

dedor de 80 importadores, distribuidores y representantes del sector Horeca, no sólo de Illinois, sino también de estados limítrofes, así como medios de comunicación especializados.

La degustación abierta estuvo precedida de un seminario impartido por el popular crítico de vinos Charlie Arturaola, quien comentó vinos 10 vinos (Luna negra Reserva 2005, Portento Syrah 2009, Casa Antonete Crianza 2005, Allozo Crianza 2007, Cuesta Colorá Tempranillo 2010, Casa Gualda Tempranillo 2009, La Villa Real Crianza 2008, Lamesta Roble 2010, Los Galanes Airén 2010 y Añil Macabeo 2010) ante un selecto grupo de 30 personas.

CAMPAÑA ESTADOS UNIDOS

Posteriormente, el día 9 de junio los vinos manchegos se presentaron en el Estudio Robert Fountain de San Francisco, la emblemática ciudad californiana muy vinculada al Valle de Napa y verdadero centro neurálgico del vino en Estados Unidos.

Dicha presentación, a la que acudieron unas 150 personas, también estuvo precedida de un seminario en el que se degustaron los mismos vinos que en Chicago y que también fueron muy apreciados por el público californiano, valorando especialmente la variedad Tempranillo, la principal de las que se producen en nuestro país, y quedando muy sorprendidos por los vinos de Airén, que prácticamente desconocían y que les resultaron muy agradables, frescos y ligeros, resultando idóneos para personas que se están iniciando en la Cultura del Vino, lo cual es un aliciente importante en un país que ya ha superado a Francia

Las variedades Tempranillo, en tintos, y Airén, en blanco, fueron las que mayor interés suscitaron entre los asistentes

en consumo global, pero que todavía está muy lejos de su potencial total en lo que a la ingesta de vinos se refiere, puesto que este producto está muy de moda en Estados Unidos.

Estas presentaciones se insertan dentro de un Plan Estratégico de promoción en Estados Unidos que se lleva desarrollando dos años y que está previsto concluir en 2013, incluyéndose en la misma presentaciones en las ciudades más importantes del país, publicidad en revistas especializadas (Wine Spectator, Wine Enthusiast y San Francisco Tasting Panels) y en buscadores de vinos de Internet (Snooth), así como la creación de un blog específico de los vinos manchegos orientado al mercado norteamericano, campañas de posicionamiento en Google de la web del Consejo Regulador La Mancha y otras actuaciones aún pendientes de determinar.

De hecho, mirando las ventas a Estados Unidos con cierta perspectiva, está claro que en menos de un lustro se ha consolidado entre los cinco primeros importadores de vinos manchegos y, pese a que 2010 ha sido un año complicado

por la devaluación del dólar frente al euro, está claro que las bodegas manchegas están en situación idónea para consolidar e incrementar sus ventas en este atractivo mercado porque muy pocas zonas del mundo tienen capacidad para ofrecer la



El número de vinos manchegos con presencia en Estados Unidos en cada vez mayor debido al interés creciente del público norteamericano.



Listado de bodegas participantes en la campaña de Estados Unidos:

BODEGAS LA REMEDIADORA - La Roda (Albacete)

BODEGAS CASA ANTONETE - Tarazona de La Mancha (Albacete)

BODEGAS LÓPEZ MERCIER - Manzanares (Ciudad Real)

PALACIO DE GALIANA - Manzanares (Ciudad Real)

BODEGAS ROMERO DE ÁVILA - La Solana (Ciudad Real)

COOP. SANTA CATALINA - La Solana (Ciudad Real)

BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A. - Tomelloso (Ciudad Real)

VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L. - Tomelloso (Ciudad Real)

BODEGAS PARRA JIMÉNEZ (ORGANIC WINE) - Las Mesas (Cuenca)

DOMINIO DE PUNCTUM - Las Pedroñeras (Cuenca)

COOP. NTRA. SRA. DE LA CABEZA - Pozoamargo (Cuenca)

extraordinaria relación calidad-precio ofrecida por la D.O. La Mancha en términos generales.

Por último, es importante reseñar que ambas acciones contaron con la coordinación del Instituto de Promoción de Castilla-La Mancha (IPEX).



Foto de grupo de las bodegas participantes en la acción.

El mercado chino apuesta decididamente por los vinos de La Mancha

El tour realizado por 15 bodegas manchegas entre los pasados días 24 y 30 de mayo por las ciudades de Pekín, Tianjin y Qingdao se cerró con unos excelentes resultados, según indicaron los propios representantes de las bodegas asistentes, que manifestaron su satisfacción por la excelente acogida que están teniendo los vinos de esta denominación de origen entre los importadores y distribuidores chinos.

De hecho, aunque es cierto que el consumidor chino está más acostumbrado a los vinos franceses, que copan actualmente el 40 por ciento del mercado, y a que también hay una presencia importante de vinos australianos y chilenos, los caldos españoles son cada vez más valorados y particularmente los vinos de la D.O. La Mancha, muy apreciados por su inigualable relación calidad-precio. De hecho, en China esta denominación de origen es una de las más conocidas y valoradas, no sólo

de nuestro país, sino de todo el mundo, aunque a ello también ha contribuido de forma importante su embajador universal, Don Quijote.

Es, además, una zona suficientemente preparada para abastecer un mercado en gran expansión como es el chino, ya que la D.O. La Mancha es la que más superficie de viñedo acogida tiene en todo el mundo, lo que también ha llamado la atención de las grandes cadenas de distribución del gigante asiático. Por ello, todo indica que



Se realizaron presentaciones en las tres ciudades más importantes del norte de China: Pekín, Tianjin y Qingdao

este año se van a superar con creces los datos de 2010, cuando se vendieron a China entorno al millón trescientas mil botellas con D.O. La Mancha; y eso que en los dos últimos años el crecimiento interanual ya había rondado el 100 %.

De hecho, probablemente China se convierta en el tercer importador de vinos embotellados de esta denominación de origen, superando a Holanda y Estados Unidos, y situándose únicamente por detrás de Alemania y Gran Bretaña.



El público Chino mostró enorme curiosidad por La Mancha y su alta capacidad productiva.



Volviendo a las presentaciones en sí, comentar que se iniciaron el pasado día 24 con la participación de la D.O. La Mancha con un stand

propio en Feria **Top Wine de Pekín**, que se prolongó hasta el día 26 de mayo y en la que también se realizó una cata comentada específica de vinos manchegos con gran afluencia de público.

Posteriormente se visitaron las ciudades de **Tianjin y Qingdao**, de unos 12 y 8 millones de habitantes, respectivamente, donde las bodegas también mostraron sus productos primero a un selecto grupo de grandes importadores a través de una comida de maridaje entre la gastronomía china y varios vinos manchegos, y posteriormente a un grupo más amplio de importadores y también distribuidores regionales a través de una degustación de todos los vinos llevados por las bodegas participantes en la acción.

Comentar que estas actuaciones se enmarcan dentro de la estrategia general de la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha por incrementar las ventas de sus bodegas

Las ventas de vino con D.O. La Mancha han crecido casi un 100% interanual desde el año 2008

de forma sustancial en nuevos mercados en los que todavía se está produciendo un fuerte incremento del consumo de vino entre la población, a diferencia de lo que ocurre en Europa y, de forma muy particular, en España.

China, junto con Estados Unidos, es un mercado prioritario, por lo que el Pleno del Consejo Regulador decidió realizar un desembolso económico muy importante en ambos mercados, que rondará los dos millones de euros a lo largo de toda la campaña 2010-2012, que en el caso del país asiático se inició a finales del pasado año en las ciudades de Shenzhen, Guangzhou y Shanghai, las más importantes del sur de China



Además, todas estas acciones han ido acompañadas por una campaña de comunicación en revistas especializadas y contemplan la renovación de la versión china de la página web de la Denominación de Origen La Mancha.

Insistir por último en que vinos manche-

PRESENTACIÓN EN EL NORTE DE CHINA



Momento previo a la cata de Tempranillos de La Mancha celebrada en la Feria Top Wine Pekín.



gos tienen ventajas competitivas importantes por la extraordinaria calidad de sus vinos, que se ofrecen además a un precio altamente competitivo, así como por poder proporcionar una variedad de producto difícilmente igualable por cualquier otra región productora de vinos del mundo.

Listado de bodegas participantes:

- COOP. LA REMEDIADORA - La Roda (Albacete)
- COOP. CASA ANTONETE - Tarazona de La Mancha (Albacete)
- BODEGAS LÓPEZ MERCIER - Manzanares (Ciudad Real)
- PALACIO DE GALIANA - Manzanares (Ciudad Real)
- VINÍCOLA DE CASTILLA, S.A. - Manzanares (Ciudad Real)
- COOP. CRISTO DE LA VEGA - Socuéllamos (Ciudad Real)
- BODEGAS ROMERO DE ÁVILA - La Solana (Ciudad Real)
- COOP. SANTA CATALINA - La Solana (Ciudad Real)
- BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A. - Tomelloso (Ciudad Real)
- VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L. - Tomelloso (Ciudad Real)
- COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS - Tomelloso (Ciudad Real)
- BODEGAS PARRA JIMÉNEZ (ORGANIC WINE) - Las Mesas (Cuenca)
- DOMINIO DE PUNCTUM (ORGANIC WINE) - Las Pedroñeras (Cuenca)
- COOP. SAN ANTONIO ABAD - Villacañas (Toledo)
- BODEGAS HERMANOS RUBIO, S.L. - Villasequilla (Toledo)

Más fotos 'China 2011'





Miles de personas degustaron los vinos de 16 bodegas participantes en las 3 acciones.

Destacó la buena acogida que tuvieron los vinos de la variedad Tempranillo, muy poco conocidos en China.



PRESENTACIÓN EN EL NORTE DE CHINA

El éxito de la campaña ha hecho que la D.O. La Mancha vaya a volver a China antes de que termine el año.



PRESENTACIÓN EN EL NORTE DE CHINA





Stand institucional de la D.O. La Mancha



Más de 250 personas se congregaron junto al experto en vinos, Jay Miller, colaborador y mano derecha de Robert Parker, en la Galería del Vino de FENAVIN para degustar varios manchegos, que fueron muy bien valorados por parte del crítico norteamericano.

Al igual que ocurrió en las cinco ediciones anteriores, la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" tuvo una destacada presencia en la sexta edición de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), que se celebró en Ciudad Real del 10 al 12 de mayo en el Recinto Ferial.

A tenor de lo manifestados por las múltiples bodegas asistentes, los resultados fueron extraordinariamente positivos y el número de contactos comerciales muy alto, un dato que reafirma a esta

feria como la más importante de España en materia de vinos y una de las más importantes de Europa.

Se estima que alrededor de 12.000 visitantes profesionales (9.500 nacionales y el resto extranjeros) acudieron al recinto ferial a lo largo de los tres días que duró el evento, produciéndose más de 140.000 contactos comerciales según la organización.

La Feria contó también con infinidad de actividades paralelas, destacando la gran cantidad de mesas redondas en las que se trataron asuntos relacionados con el sector vitivinícola.

FENAVIN 2011



1.- Foto de grupo de las bodegas que estuvieron presentes en el stand institucional. 2.- 4.- Visita de la por entonces candidata del PP a la Junta y hoy presidenta de Castilla-La Mancha, María Dolores de Cospedal, al stand de la D.O. La Mancha 3.- Alfonso Monsalve, vicepresidente de la D.O. La Mancha recibió el premio "Una vida dedicada al Vino" por parte de la organización de FENAVIN 5.- La Embajada de Brasil recibió el Racimo de Plata por parte de Asevicaman coincidiendo con la celebración de su Asamblea en FENAVIN 6.- La D.O. La Mancha colaboró nuevamente con la Asociación de Maitres y Camareros de España (AMYCE) en su entrega de premios, también celebrada en FENAVIN 7.- 8.- Durante la Feria se organizaron múltiples mesas redondas en las que se habló sobre el sector vitivinícola en general, y sobre la situación de Castilla-La Mancha, en particular. 9.- 10.- Fueron más de 70 las bodegas de la D.O. la Mancha que participaron en Fenavin con un espacio individual. En la foto: Finca La Blanca de Puebla de Almoradiel (Toledo) y Bodegas Ayuso de Villarrobledo (Albacete).

Por su parte, el Consejo Regulador contó con un stand institucional en el que se agrupaban 10 bodegas, pero al menos otras 70 bodegas manchegas acudieron con stand individual.

El espacio reservado por el Consejo Regulador estaba situado en el Pabellón Central, conocido como Virgilio y disponía de habitáculos separados para que cada bodega pudiese atender adecuadamente a los importadores y distribuidores que se acercasen.

Fenavin, convertido en la feria de referencia en el sector del vino español, atrajo a miles de visitantes

De hecho fueron muchos los compradores que se interesaron por la situación actual de los vinos de calidad manchegos.

Además, el stad de la D.O. recibió las

visitas de la entonces candidata del Partido Popular de Castilla-La Mancha a la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, María Dolores de Cospedal, y el por entonces consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro.

Por último, recordar que la organización de la Feria Nacional del Vino fue ambicioso proyecto impulsado por la Diputación de Ciudad Real, que siempre contó con el apoyo de la D.O. La Mancha, que consideró



5



6



7



8



9



10

Listado de bodegas participantes en el stand de la D.O. La Mancha:

- BODEGAS ISLA** - Villarta de San Juan (Ciudad Real)
- COOP. LA CANDELARIA**- Casas de los Pinos (Cuenca)
- BODEGAS ENTREMONTES** - Quintanar de la Orden (Toledo)
- BODEGA CAMPOS DE DULCINEA** - El Toboso (Toledo)
- BODEGAS LA REMEDIADORA** - La Roda (Albacete)
- AMADÍS DE YÉBENES** - Miguel Esteban (Toledo)
- BODEGAS CASA ANTONETE** - Tarazona de La Mancha (Albacete)
- BODEGAS TARAY** - Las Mesas (Cuenca)
- BODEGAS ALTOVELA** - Corral de Almaguer (Toledo)
- BODEGAS GARDEL** - Las Mesas (Cuenca)

importante que la región vitivinícola más extensa de Europa tuviese una feria de relevancia internacional, al igual que sucede con zonas tan prestigiosas como Burdeos.



Un grupo de *universitarios estadounidenses* visitó la *Denominación de Origen La Mancha*

El interés por la Cultura española en Estados Unidos es un factor que puede facilitar la acogida de los vinos manchegos, plenamente vinculada a la famosísima imagen de Don Quijote

En la mañana del día 1 de abril, un grupo de 24 alumnos del IES Abroad (Instituto para los Estudios Europeos de los Estados Unidos) procedentes de distintas universidades norteamericanas y que se encuentran en España realizando el curso de “Modelos Españoles de Organización y Dirección de Empresas” visitó la Zona de Producción La Mancha, para conocer de primera mano el modelo organizativo de las empresas vitivinícolas de nuestra región, basado principalmente en cooperativas agrarias y empresas particulares.

En primer lugar visitaron **Bodegas Entremontes**, una importante cooperativa toledana con sede en Quintanar de la

Orden, que puede presumir de contar con la infraestructura de prensas neumáticas más grande del mundo, lo que facilita la obtención de vinos de gran calidad.

Su enólogo, José Antonio Fernández expuso al grupo las particularidades de la cooperativa y los estudiantes quedaron muy sorprendidos por el importante volumen de vino elaborado por la bodega y por su alto número de socios (más de 1.000 que cultivan miles de hectáreas de viñedo), así como de que la empresa contase con un banco propio.

Posteriormente se dirigieron a **Finca Antigua**, una impresionante bodega ubicada en una finca con más de 400 hectáreas de viñedos propios en el término de Los Hinojosos (Cuenca), que cuenta además



Momento de la visita a Finca Antigua y Bodegas Entremontes



con una espectacular nave de crianza en la que se almacenan miles de barricas y que también dispone una gama de vinos muy reconocidos en restauración y que se exportan a infinidad de países, tal y como les mostró la encargada de relaciones públicas, Rosa Martín, que también insistió en que Finca Antigua es una bodega que pertenece a un importante grupo empresarial que cuenta con varias bodegas en distintas denominaciones de origen españolas.

Posteriormente, los universitarios norteamericanos acudieron a la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha en Alcázar de San Juan, donde los responsables de prensa y del departamento de exportación, Ángel Ortega y Lorenzo Serrano, respectivamente,

mostraron a los visitantes las instalaciones y el Museo del Vino que allí se encuentra, además de darles a probar un blanco joven de la variedad Airén, la predominante en La Mancha, y dos tintos de Tempranillo, un joven de 2010 y un crianza de 2006.

Por último, el grupo disfrutó de una comida manchega en la cocina típica del Consejo Regulador y partió hacia la Sierra de los Molinos de Campo de Criptana,

donde concluyó su visita cultural.

Tanto los profesores como los alumnos valoraron muy positivamente la calidad de los vinos manchegos y confiaron en sus enormes posibilidades para afrontar los mercados exteriores, como Estados Unidos, donde la cultura española, en general, y el Quijote -gran embajador de La Mancha en el mundo-, en particular, cada vez son más conocidos y valorados.

Coincidiendo con el evento, 20 bodegas presentaron sus vinos

La D.O. La Mancha **presentó el libro *Nuestra Bodega en el*** ***Hotel Hilton de Toledo***

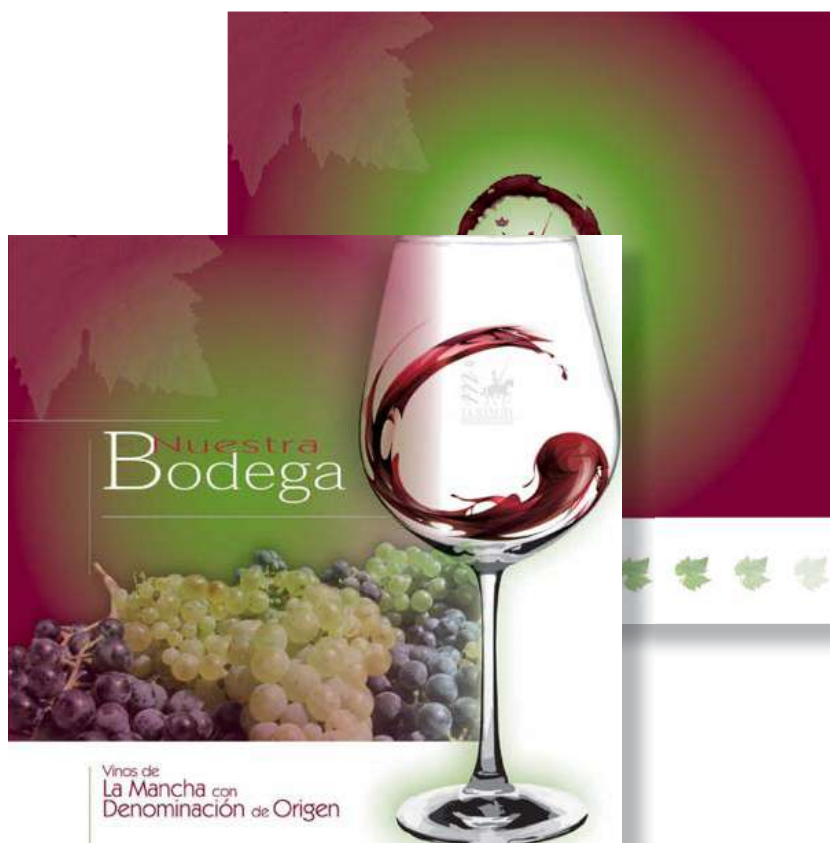
El pasado día 11 de abril se presentó la nueva Guía de Bodegas de la Denominación de Origen La Mancha en el prestigioso hotel Hilton de Toledo. Se trata de un libro que, al igual que las guías anteriormente publicadas por el Consejo Regulador, lleva por título Nuestra Bodega.

No obstante, esta quinta edición es completamente diferente a las anteriores, y constituye el mejor ejemplo de la vinculación entre Vino y Cultura que desde hace casi dos décadas ha estado impulsando el Consejo Regulador La Mancha, que también organiza concursos de relatos, pintura, fotografía y hostelería-restauración.

No sólo se trata de una guía bilingüe en castellano e inglés en la que aparecen más de 200 bodegas que comercializan vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha, sino que en sus 273 páginas también se habla de los atractivos turísticos y culturales de las cuatro provincias que conforman la Zona de Producción: Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Asimismo, se da información general sobre las uvas y los tipos de vinos que se elaboran en La Mancha, se dan nociones básicas sobre la cata y de cómo conservar los vinos para consumirlos en condiciones ideales.

En definitiva, un manual útil para todos los aficionados a la Cultura del Vino del que se han editado 3.000 ejemplares, que se distribuirán mayoritariamente por vía postal entre distribuidores españoles y extranjeros, así como vinotecas, sumilleres y medios de comunicación.

De hecho, ya se está valorando la posibilidad de realizar una futura reedición actualizada de cara a 2012 con el propósito de llegar también a la restauración y disponer de suficiente stock para eventos internacionales.



Es la quinta edición de un libro del que se han publicado 3.000 ejemplares

Comentar también que el acto fue coordinado por la periodista Pilar García Muñiz, conocida por presentar diariamente el programa España Directo en Televisión Española, y en él intervinieron el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco; el por entonces director general de Producción Agropecuaria,

Francisco Martínez Arroyo; y el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara.

Martín Zarco insistió en que la calidad del vino elaborado en la Denominación de Origen La Mancha ha ido en

aumento en los últimos años, así como las cifras de comercialización y la promoción en el exterior. Además, pese a que en 2010 los vinos manchegos incrementaron sus ventas en un 22 % por ciento en el mercado interior, es precisamente aquí donde España tiene su mayor problema, ya que las cifras de consumo están por



Martín Zarco, Nemesio de Lara y Martínez Arroyo, en la presentación de la Guía de Bodegas. Y -a la derecha-, momento de la degustación de los vinos.

debajo de los 18 litros por habitante. Por ello, el objetivo común debería ser el de tratar de cambiar esta tendencia y lograr que nuestro país vuelva al lugar que nunca debería haber abandonado, con datos similares a los de Francia o Italia, que son los otros dos grandes productores de vino del mundo.

Por su parte, el director general de Producción Agropecuaria se refirió a los enormes esfuerzos que está realizando la Denominación de Origen para conquistar mercados internacionales, como China, Estados Unidos o Brasil, para los que tiene asignado un presupuesto de 1,4 millones de euros.

Finalmente, el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara, insistió en la necesidad de llegar la Cultura del Vino al público masivo a través de catas sencillas, que acerquen a los jóvenes al mundo del vino en lugar de alejarlos por resultar complicado, como indican algunos estudios de opinión.

El presidente de la Diputación de Ciudad Real comentó también que hay que ensalzar al vino como una bebida saludable y potenciarla, tal y como hace la institución que el preside, que puede presumir de haber creado la Feria Nacional del Vino (FENAVIN), verdadero referente nacional e internacional que cada año cuenta con mayor presencia de bodegas y compradores.

Tras la presentación del libro en sí, se celebró una degustación de vinos de la D.O. ofrecida por 20 bodegas manchegas y que estuvo dirigida tanto a la restauración toledana como a todos los entusiastas del vino de la comarca.

Pese a que el horario de la presentación estuvo limitado a tres horas, en total acudieron unas quinientas personas que se mostraron muy satisfechos la calidad de los vinos probados.

En definitiva, la valoración del acto ha resultado muy positiva por su contribución

a la campaña emprendida por el Consejo Regulador para conseguir incrementar la presencia de vinos de esta Denominación de Origen en Toledo, una ciudad que recibe cientos de miles de turistas cada año y que es un emblema de la cultura española en el exterior por su gran riqueza artística.

Listado de bodegas participantes:

- COOP. LA REMEDIADORA** - La Roda (Albacete)
- BODEGAS AYUSO, S.L.** - Villarobledo (Albacete)
- BODEGAS JUAN RAMÓN LOZANO, S.A.** - Villarobledo (Albacete)
- COOP. JESÚS DEL PERDÓN** - Manzanares (Ciudad Real)
- VINÍCOLA DE CASTILLA, S.A.** - Manzanares (Ciudad Real)
- VINOS COLOMAN, S.A.T.** - Pedro Muñoz (Ciudad Real)
- COOP. SANTA CATALINA** - La Solana (Ciudad Real)
- BODEGAS CRISTO DE LA VEGA** - Socuéllamos (Ciudad Real)
- BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS, S.A.** - Tomelloso (Ciudad Real)
- COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS, S.A.** - Tomelloso (Ciudad Real)
- VINÍCOLA DE TOMELLOSO, S.C.L.** - Tomelloso (Ciudad Real)
- COOP. EL PROGRESO** - Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- COOP. NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ** - Corral de Almaguer (Toledo)
- AQUILINO YÉBENES JIMÉNEZ** - Miguel Esteban (Toledo)
- VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ S.L.** - Noblejas (Toledo)
- COOP. NTRA. SRA. DE LA PIEDAD** - Quintanar de la Orden (Toledo)
- FINCA LA BLANCA S.L.** - Puebla de Almoradiel (Toledo)
- SAN ANTONIO ABAD, COOPERATIVA** - Villacañas (Toledo)
- VIÑEDOS MEJORANTES** - Villacañas (Toledo)
- BODEGAS HERMANOS RUBIO, S.L.** - Villasequilla (Toledo)



Imagen de grupo de los premiados.

Premios *Gran Selección*

El evento tuvo lugar en Villarrobledo, un pueblo que puede presumir de ser el que más viñedo tiene en el mundo

Los vinos manchegos siguen dando muestras de su excelente calidad, tal y como reflejan los resultados de la decimoctava edición del Concurso Gran Selección, convocado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha con el fin de premiar la calidad de los productos más significativos de la tierra castellano-manchega y reconocer el esfuerzo de adaptación al mercado de las empresas agroalimentarias de esta región.

En el acto de entrega de premios, que tuvo lugar el 4 de mayo de abril en el Gran Teatro de Villarrobledo (Albacete),

contó con la presencia del entonces presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, y el presidente de la Diputación de Albacete, Pedro Antonio Ruiz Santos, que también era alcalde de Villarrobledo, así como numerosas personalidades del sector agroalimentario, incluyendo al propio presidente de la D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco, quien se congratuló por los excelentes resultados cosechados por los vinos de la Denominación de Origen, que obtuvieron el primer puesto en 4 categorías, dejando constancia de la mejora de calidad que ha experimentado esta Zona de Producción.



Foto de los representantes de la Cooperativa Santa Catalina -arriba-, y de las cooperativas de Villanueva de Alcardete -abajo-.

Lista de los vinos de la Denominación de Origen "LA MANCHA" que obtuvieron el premio Selección Oro:

Categoría joven Airén:

LORENZETE 2010 COOP. VIRGEN DE LAS VIÑAS
Tomelloso (Ciudad Real)

Categoría de vinos rosados:

GRUMIER TEMPRANILLO 2010 COOP. NTRA. SRA. DEL PILAR
Villanueva de Alcardete (Toledo)

Categoría monovarietal Tempranillo:

LOS GALANES 2010 COOP. SANTA CATALINA
La Solana (Ciudad Real)

Categoría de vinos tintos con menos de dos años:

YUGO TEMPRANILLO-SYRAH-MERLOT 2010 COOP. CRISTO DE LA VEGA
Socuéllamos (Ciudad Real)



XXIV Premios a la *Calidad de Vinos con* *D.O. La Mancha*

La tarde del día 17 de mayo la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha” otorgó sus premios a la Calidad de Vinos Embotellados y Varietales de la Denominación de Origen “LA MANCHA”, eligiendo las mejores marcas de este año en las distintas categorías de vinos.

Se trató de un emotivo acto de difusión de la Cultura del Vino que congregó a gran cantidad de público, entre ellos, representantes de distintas bodegas manchegas, medios de comunicación y autoridades, como el por entonces director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo; y el director del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, Alipio Lara; el presidente de la Cámara de Comercio de Albacete, Antonio Atienza; representantes de las organizaciones agrarias y cooperativas, como Julián Morcillo, Fernando Villena y Ángel Villafranca; y

el alcalde de Villanueva de Alcardete (Toledo).

El presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, comentó que la apuesta de las bodegas manchegas por la calidad es un hecho que nos ha ayudado a remontar el vuelo tras los tiempos de enorme dificultad vividos los últimos años y que La Mancha se encuentra en un punto de inflexión, en el que es clave la apuesta por la comercialización, un punto en el que se ha avanzado mucho y que permitió a esta Denominación de Origen crecer de forma muy importante en el año 2010 en el mercado nacional (22%), pese a que las cifras globales de consumo siguen siendo negativas para el conjunto nacional.

En su intervención, el director general destacó que la promoción internacional que está llevando a cabo el Consejo Regulador, que para este año 2011 ha centrado sus prioridades en Estados Unidos, China y Brasil, es muy interesante para muchas bodegas que por sí mismas tendrían

dificultades para acudir a estos mercados, por lo que animó a la participación en estas acciones y alabó como muy positiva las iniciativas de la Denominación de Origen, que ha realizado una apuesta fundamental por la calidad y el valor de la marca, que es la propia D.O. como ponen de manifiesto los estudios de mercado interior donde cada vez se valora más positivamente esta marca.

Por su parte, Alipio Lara, insistió en lo ya expuesto por el director general, destacando ambos que la promoción es uno de los pilares fundamentales de la Estrategia Regional del Vino “porque uno de los objetivos fundamentales es conquistar cada vez más mercados a través de la promoción, y conseguir exportar el 70% de la producción regional en el año 2020”. Pero para lograr el objetivo es necesario “desarrollar los instrumentos que se ponen en marcha en la Estrategia, pero también contar con la colaboración de las Denominaciones



XXIV Concurso a la calidad de vinos embotellados y varietales con D.O. "LA MANCHA":

Grupo de vinos blancos varietales: AIRÉN

Primer Premio:

"LORENZETE 2010"

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

Segundo clasificado:

"PUENTE DE RUS 2010"

Coop. Ntra. Sra. de Rus de San Clemente (Cuenca)

Tercer clasificado:

"TORRE DE GAZATE 2010"

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

Grupo de vinos blancos varietales: MACABEO

Primer Premio:

"ARTERO 2010"

Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo)

Segundo clasificado:

"AÑIL 2010"

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

Tercer clasificado:

"LA VILLA REAL 2010"

Coop. La Remediadora de La Roda (Albacete)

Grupo de vinos blancos varietales: VERDEJO

Primer Premio:

"ESTOLA 2010"

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete)

Segundo clasificado:

"REZUELO 2010"

Bodegas Rezuelo-Galán de Membrilla de Membrilla (Ciudad Real)

Tercer clasificado:

"MARQUÉS DE TOLEDO 2010"

Bodegas Juan Ramón Lozano S.A. de Villarrobledo (Albacete)

Grupo de vinos blancos varietales: SAUVIGNON BLANC

Primer Premio:

"ZOCODOVER SELECCIÓN 2010"

Bodegas Hermanos Rubio, S.L. de Villasequilla (Toledo)

Segundo clasificado:

"LACRUZ VEGA 2010"

Bogarve 1915 S.L. de Madridejos (Toledo)

Tercer clasificado:

"PINGOROTE 2010"

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

de Origen, como La Mancha, teniendo en cuenta que es la mas importante en superficie y producción a nivel nacional".

Otra prueba del buen momento que vive esta Denominación de Origen lo constituye el que los ganadores de este concurso fueron seleccionados de entre casi 700 vinos distintos. De hecho, la cata final del concurso, celebrada el pasado día 3 de mayo y en la que participaron un total de 97 vinos de distintas variedades y añadas, estuvo compuesta por un jurado de 10 miembros entre los que se encontraban representantes de la hostelería y la restauración, las tiendas especializadas, el Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, la asociación de sumilleres de Castilla-La Mancha y el propio Consejo Regulador.

Por otro lado, esa misma tarde también se celebró la entrega de premios del XX Concurso a la Presentación de Vinos con Denominación de Origen "LA MANCHA", en el que tomaron parte aproximadamente 1200 vinos y se otorgaron premios en las categorías de vino blanco, rosado y tinto joven o tradicional, tintos con crianza, espumoso y la de conjunto (premio a todas las bodegas de una misma bodega). El jurado de este concurso estuvo compuesto por representantes del sector de las artes gráficas, el marketing, los medios de comunicación y el Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX), también se reunió el día 3.

Continúa en la página siguiente

XXIV PREMIOS D.O. LA MANCHA

Grupo de vinos blancos varietales: CHARDONNAY

Primer Premio:

“GAZATE 2010”

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

Segundo clasificado:

“TOMILLAR 2010”

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

Tercer clasificado:

“ÓPERA PRIMA 2010”

J. García Carrión La Mancha, S.A. de Daimiel (Ciudad Real)

Grupo de vinos blancos varietales: VIOGNIER

Primer Premio:

“LAMINIO 2010”

César José Velasco Almodóvar de Villarrobledo (Albacete)

Grupo de vinos blancos varietales: MOSCATEL

Primer Premio:

“FINCA ANTIGUA 2010”

Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca)

Segundo clasificado:

“ZAGARRÓN 2010”

Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca)

Grupo de vinos rosados varietales: TEMPRANILLO

Primer Premio:

“ARTERO 2010”

Bodegas y Viñedos Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo)

Segundo clasificado:

“VEGA CÓRCOLES 2010”

Bodegas Lahoz de Socuéllamos (Ciudad Real)

Tercer clasificado:

“VIÑA CUERVA 2010”

Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

Grupo de vinos rosados varietales: GARNACHA

Primer Premio:

“CANFORRALES 2010”

Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

Segundo clasificado:

“ISLA ORO 2010”

Bodegas Isla, S.L. de Villarta de San Juan (Ciudad Real)

Grupo de vinos rosados varietales: CABERNET SAUVIGNON

Primer Premio:

“TORRE DE GAZATE 2010”

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

Segundo clasificado:

“TOMILLAR 2010”

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

Tercer clasificado:

“CASTILLO DE BENIZAR 2010”

Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete)

Grupo de vinos rosados varietales: MERLOT

Primer Premio:

“VIÑA ORCE 2010”

Bodegas Martínez Sáez de Villarrobledo (Albacete)

Grupo de vinos rosados varietales: SYRAH

Primer Premio:

“DOÑA BERENGUELA 2010”

Oleovinícola Campo de Calatrava de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)



Grupo de vinos rosados varietales: MORAVIA

Primer Premio:

“PUENTE DE RUS 2010”

Coop. Ntra. Sra. de Rus de San Clemente (Cuenca)

Grupo de vinos tintos varietales: TEMPRANILLO

Primer Premio:

“CASTILLO DE LA MUELA 2010”

Coop. Ntra. Sra. de la Muela de Corral de Almaguer (Toledo)

Segundo clasificado:

“ZAGARRÓN 2010”

Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca)

Tercer clasificado:

“AÑORANZA 2010”

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete)

Grupo de vinos tintos varietales: MERLOT

Primer Premio:

“ALLOZO 2010”

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real)

Segundo clasificado:

“TOMILLAR 2010”

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

Tercer clasificado:

“SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2010”

Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)

Grupo de vinos rosados varietales: SYRAH

Primer Premio:

“VARONES 2010”

S.A.T. SANTA RITA de Mota del Cuervo (Cuenca)

Segundo clasificado:

“ÓPERA PRIMA 2010”

J. García Carrión La Mancha, S.A. de Daimiel (Ciudad Real)

Tercer clasificado:

“ENTREMONTES 2010”

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

Grupo de vinos tintos varietales: CABERNET SAUVIGNON

Primer Premio:

“MONTE DON LUCIO 2010”

Finca La Blanca, S.L. de Puebla de Almoradiel (Toledo)

Segundo clasificado:

“ALLOZO 2010”

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real)

Tercer clasificado:

“SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2010”

Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)

Grupo de vinos tintos varietales: GARNACHA

Primer Premio:

“ENTREMONTES 2010”

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



Grupo de vinos tintos varietales: PETIT VERDOT

Primer Premio:

“SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2010”

Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)

Grupo de vinos blancos fermentados en barrica

Primer Premio:

“BLAS MUÑOZ Chardonnay 2009”

Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo)

Segundo clasificado:

“DON OCTAVIO Chardonnay 2009”

Vinícola de Villarrobledo, S.C.L. de Villarrobledo (Albacete)

Tercer clasificado:

“BRO VALERO Macabeo 2008”

Bodegas y Viñedos Bro Valero de Villarrobledo (Albacete)

Grupo de vinos blancos jóvenes: COUPAGE

Primer Premio:

“FONTAL Verdejo-Sauvignon Blanc 2010”

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

Segundo clasificado:

“QUINTANARES Verdejo-Airén 2010”

Coop. Stmo. Cristo del Espíritu Santo de Malagón (Ciudad Real)

Tercer clasificado:

“YUNTERO AURUM Verdejo-Sauvignon Blanc 2010”

Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

Grupo de vinos rosados jóvenes: COUPAGE

Primer Premio:

“GRUMIER Syrah-Tempranillo 2010”

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

Segundo clasificado:

“EL YUGO Garnacha-Tempranillo 2010”

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

Tercer clasificado:

“YUNTERO Tempranillo-Syrah 2010”

Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

Grupo de vinos tintos jóvenes: COUPAGE

Primer Premio:

“MUNDO DE YUNTERO Tempranillo-Merlot 2010”

Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real)

Segundo clasificado:

“EL YUGO Tempranillo-Syrah-Merlot 2010”

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

Tercer clasificado:

“AÑORANZA Cabernet Sauvignon – Syrah 2010”

Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete)

Grupo de vinos tintos envejecidos en barrica

Primer Premio:

“CANFORRALES Syrah 2009”

Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

Segundo clasificado:

“CANFORRALES Tempranillo 2009”

Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio (Cuenca)

Tercer clasificado:

“OVIDIO Tempranillo 2006”

Bodegas Bernal García Chicote de Pedro Muñoz (Ciudad Real)

Grupo de vinos tintos de crianza

Primer Premio:

“PEDROHERAS Tempranillo 2005”

Coop. San Isidro de Las Pedroñeras (Cuenca)

Segundo clasificado:

“LOS GALANES” Tempranillo 2004

Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real)

Tercer clasificado:

“EL YUGO Tempranillo 2006”

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

Grupo de vinos tintos de reserva

Primer Premio:

“PINGOROTE Tempranillo 2004”

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

Segundo clasificado:

“LOS GALANES” Tempranillo 2004

Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real)

Tercer clasificado:

“VIÑA CUERVA Tempranillo 2004”

Bodegas Naranjo, S.L. de Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

Grupo de vinos tintos de gran reserva

Primer Premio:

“OJOS DEL GUADIANA Tempranillo 2003”

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

Segundo clasificado:

“TORRE DE GAZATE Cabernet Sauvignon 2000”

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

Tercer clasificado:

“ALLOZO Tempranillo 2003”

Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real)

Grupo de vinos espumosos

Primer Premio:

“LATÚE Brut”

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

Segundo clasificado:

“GRAN GUALDA Brut”

Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza de Pozoamargo (Cuenca)

Tercer clasificado:

“ALTOVELA Brut”

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

XXIV Concurso a la presentación de vinos con D.O. "LA MANCHA":

Grupo de vinos blancos

Primer Premio:

“LACRUZ VEGA Sauvignon Blanc 2010”

Bogarve 1915, S.L.

Madridejos (Toledo)

Grupo de vinos rosados

Primer Premio:

“FONTAL Syrah-Merlot 2009”

Bodegas y Viñedos Fontana, S.A.

Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

Grupo de vinos tintos

Primer Premio:

“VIHUCAS Finca de Tres Merlot-Graciano-Tempranillo 2009”

Vihucas Distribuciones y Servicios

Villacañas (Toledo)

Grupo de vinos tintos con crianza

Primer Premio:

“vega córcoles Tempranillo 2006”

S.A.T. Santa Rita

Mota del Cuervo (Cuenca)

Grupo de vinos espumosos

Primer Premio:

“GRAN CUEVA Brut Nature”

Bodegas y Viñedos Verum, S.L.

Tomelloso(Ciudad Real)

Conjunto de botellas de una misma bodega

Primer Premio:

“VINÍCOLA DE CASTILLA, S.A.

Manzanares (Ciudad Real)

La Vendimia



Por:
**Juan
Fernández Ortiz**

Áccesit del XI Certámen Literario
'Vinos de La Mancha'

Fernando levantó la vista y miró a Manuel. Le hizo una pequeña señal, casi invisible, y ambos se dirigieron por separado y disimuladamente hacía el majano que anteriormente señalara su rival. Los demás componentes de la cuadrilla se habían olvidado por un momento de los dos mozos.

Llegaron al lugar indicado, y sin mediar palabra abrieron las navajas. Se miraron un instante con fiereza y odio, y se atacaron con saña, sin dar ni pedir cuartel, como dos fieras deseosas de destruirse.

Habían pasado apenas unos minutos, y los navajazos que ambos contendientes se propinaban, eran tremendos.

En una de sus furiosas acometidas, Fernando se lanzó a fondo descuidando por un momento la guardia. Manuel vio la ocasión propicia, y haciendo una finta, atacó a su vez, hundiendo su navaja hasta las cachas en el estómago de su oponente, el cual quedó parado un momento con ojos de asombro, como no creyéndoselo, y después, lentamente, se fue desplomando quedando tendido en el suelo, con las piernas encogidas y las manos en la herida, en un vano intento de parar la sangre que empezaba a manar de su cuerpo.

A estas alturas, ya se habían dado cuenta en la cuadrilla que faltaban los dos contrincantes.

Fue Luisa quien primero se percató de la ausencia de su novio y de Manuel, y temiendo lo peor dio la voz de alarma:

-¡Manuel y Fernando no están!, inseguro que han ido a pelearse!

Toda la cuadrilla fue en busca de ellos. Cuando llegaron y vieron la escena que había detrás del majano, se quedaron espantados. Las mujeres comenzaron a chillar, y todos gritaban, diciendo:

-¡Hay que llevarlo al médico, deprisa!

Cogieron a Fernando entre dos hombres, lo llevaron a la carrera al remolque, y lo acomodaron lo mejor posible, poniéndolo encima de una manta, con un pañuelo en la herida, tratando de detener la sangre, que no paraba de salir.

Manuel quedó durante unos segundos paralizado, mientras tomaba conciencia poco a poco de lo que había hecho.

Se miró la mano derecha, que aún empuñaba el arma homicida, completamente llena de sangre. Muy pálido, pero sereno en apariencia, limpió la navaja en la pernera del pantalón y se la guardó.

A continuación, se dirigió a su hermano, que lo miraba espantado, y le dijo:

-¡Quique, me tengo que ir de aquí! Cuidate mucho, y no te compliques la vida sin necesidad, como he hecho yo.

Le dio un abrazo a su hermano, y sin mirar a nadie más, se alejó corriendo del lugar, confundiendo pronto con las sombras que empezaban a adueñarse de los campos de viñedos.

La tragedia en la viña se había consumado. Sin embargo, parecía que iba a ser un día más, de los muchos que ya llevaban a sus espaldas los vendimiadores.



Este fatídico día amaneció soleado como casi todos los que llevaban desde que empezaron la vendimia. Después de lavarse y ponerse las ropas de trabajo, algo pringosas por el mosto de la uva, empezaron a subir al remolque enganchado al potente tractor que les esperaba en medio del corralón que tenía la casa. Ellos, los vendimiadores, dormían en unos corredores largos que había en su interior.

Las camas eran simples jergones tirados en el suelo, unos al lado de otros, con una o dos mantas para protegerse del frío que aparecía de madrugada. Esta cuadrilla llevaba ya veintiocho días de trabajo, y solo les quedaba una viña por vendimiar.

La edad de los vendimiadores variaba mucho. Había chicos con once años, que era la primera vez que venían a trabajar, y personas de sesenta o más años con muchas temporadas de vendimia a sus espaldas.

En total habría unas treinta y seis o treinta y siete personas – diez y ocho espuestas –, como se llamaba a cada pareja de vendimiadores, por el capazo o espuesta que llevaban entre dos cuando iban cogiendo la uva.

Cuando todos los vendimiadores estuvieron subidos en el remolque, el tractor empezó a salir por la gran puerta que daba acceso a la carretera, camino de la viña.

Algunas de éstas, de enorme extensión, estaban bastante alejadas del pueblo, por lo que durante un rato los trabajadores, sentados en el suelo del vehículo cantaban cancioncillas muy populares entonces, que mencionaban los nombres de los amos de las viñas:

*“Aunque vengan siete toros,
Por la vereda corriendo,
La cuadrilla de Lodares,
A nadie le tiene miedo.” Y esta otra:
“Venimos de vendimiar,
De la viña de mi abuelo,
Y no nos quieren pagar,
Porque hemos roto el puchero.”*

Los protagonistas de nuestra historia son: Manuel, veintitrés años, alto, de complexión fuerte y bien parecido, de mirada altanera y algo chulesca. Sus gestos y manera de comportarse rozaban la provocación. Muy seguro de sí mismo y sabedor de su notable éxito con el sexo femenino, era arrogante con los hombres y atrevido con las mujeres, aunque sin llegar a pasarse descaradamente.

Luisa, veintidós años, de mediana estatura, buen tipo y bastante guapa, que aprovechaba ella con cierta coquetería, para hacerse la interesante con los mozos, pero eso sí, de manera discreta.

Y estaba Fernando, veintiséis años, algo achaparrado y de hechuras vigorosas, menos guapo que Manuel, pero también bastante “echao p’adelante”. Fernando era el novio de Luisa, tres años ya, y esta era la primera vez que vendimiaban juntos.



Luisa estaba con su padre, Antonio, cuarenta y nueve años, pelo bastante canoso ya, aunque todavía le quedaba mucho del vigor de años atrás, y era capaz de enfrentarse “a lo que fuera”, con hombres más jóvenes que él, por lo menos eso era lo que le gustaba decir.

También estaba la madre de Luisa y mujer de Antonio, María, mujer sencilla, callada, y un poco a la sombra del marido, pues se la veía bastante subordinada a él.

Así que Luisa formaba pareja o espuerta con Fernando, Manuel iba con su hermano Quique, cuatro años menor que él, y Antonio emparejaba con su mujer, María. El resto de vendimiadores también formaban parejas de parecida forma: había muchos del mismo pueblo, y por tanto se conocían, otros eran parientes entre ellos, padre e hijo, madre e hija...

Para quien no haya ido a vendimiñar nunca ni lo haya visto, diré que las parejas o espuertas se colocan al principio de la hilera de cepas, una pareja en cada hilera, con una navaja o instrumento parecido cada uno, para cortar las uvas, y una espuerta en medio de ellos, al lado de la cepa. Los vendimiadores van avanzando hacia el otro extremo de la hilera, que en las viñas muy grandes llega a ser de más de medio kilómetro de larga, parándose en cada cepa y echando las uvas en la espuerta. Cuando está llena la espuerta, la llevan al remolque, que siempre va por delante de los vendimiadores, regresando después donde han dejado el corte, y así hasta llegar al otro extremo de la hilera.

Suele pasar que una pareja va retrasada respecto del grupo de vendimiadores, bien porque les haya tocado unas cepas muy cargadas de uvas, o bien porque ese día no se encuentren muy “finos”. Van agobiados al no poder alcanzar a los demás. Si entonces se encuentran una cepa que no tiene uvas porque se ha secado y la han vuelto a plantar, o cosa parecida, la pareja retrasada lo “celebra” con un “más vale marra que parra”, y así adelantan un poco y se acercan más a los que les llevan delantera, pues “queda feo” y es humillante quedarse retrasado respecto del grueso de la cuadrilla.

A veces, entre dos parejas de vendimiadores, suele haber “picailla”. Se llama así al hecho de que dos parejas, a veces más, compiten por llegar antes a la otra punta o extremo de la hilera. Esto suele surgir de forma espontánea: están con la cabeza agachada, cortando las uvas, y de refilón observan que los que van al lado parece que quieren correr más que ellos, llegar antes a “la otra punta”. Se comenta en voz baja entre la pareja, y deciden ir, a su vez, más deprisa para demostrar que son mejores y más rápidos que sus vecinos. Pero éstos no se resignan a quedarse atrás, y a su vez se dan más prisa para llegar antes que los otros. Cuando la espuerta está llena, para no perder tiempo yendo tantas veces al remolque a vaciarla, hay un “truco” o maña que consiste en pisar las uvas dentro de la espuerta para que entren más, y así ahorrar viajes al remolque. De modo que la espuerta queda tan llena y colmada, que cuando van a vaciarla apenas pueden con ella.

El resultado es que tratando de demostrar que son mejores o más rápidos, trabajan más, pues al llegar a la punta, cuando se han acabado las cepas de esa hilera, tienen que ponerse en otra nueva, bajo la complacida mirada del capataz.

Muchas veces, estas “picaillas” o competiciones entre parejas se hacían para que este capataz, caporal o manigero, que de estas tres formas se puede llamar al que dirige la cuadrilla, viera lo buenos trabajadores que eran, y contara con ellos para el próximo año.

Cuando llegaron a la viña se apearon, echando a tierra las espuertas. En seguida, el capataz les

indicó donde debían empezar, y las parejas, cada una en una hilera de cepas, sacaron las navajas y comenzaron la jornada de trabajo.

Como digo, Manuel y su hermano Quique iban de pareja. Dos hileras más a su derecha, estaban Fernando y Luisa, y un poco más allá, Antonio y María y el resto de los vendimiadores.

Manuel y Luisa no eran del mismo pueblo, y no se habían visto hasta que empezaron la vendimia. Desde el primer momento que la vio, Manuel se sintió atraído por Luisa, y no perdía ocasión de decirle algo: una palabra agradable, un piropo delicado e inofensivo... Al principio solo le decía estas cosas cuando no podían escucharlo los demás, en especial Fernando, su novio, pero poco a poco, Manuel fue siendo menos discreto, más lanzado, de manera que en los últimos días de vendimia, las palabras insinuantes, los guiños a hurtadillas y los piropos más o menos atrevidos, empezaron a ser cada vez más frecuentes.

Fernando hacía tiempo que se daba cuenta de todos estos detalles, y aunque estaba bastante molesto, procuraba contenerse, pensando que pronto acabaría la vendimia, y Manuel desaparecería de sus vidas para siempre.

Por su parte, Luisa, aunque no tomaba muy en serio las insinuaciones de Manuel, tampoco se mostraba demasiado ofendida, más bien halagaba su vanidad femenina el hecho de que un real mozo como Manuel le mostrara tanto interés. El “juego” empezaba a ser peligroso, pues Fernando siendo como era bastante celoso, estaba a esas alturas, sumamente irritado y a punto de explotar.

Aquel día, mientras iban vendimiando, los ojos de Manuel se encontraron en varias ocasiones con los de Luisa. Ésta no rehuía la mirada, sino que la sostenía un instante, y después volvía a concentrarse en la faena, comportándose de una manera natural. Fernando no se pudo aguantar más, y conteniendo su rabia, le dijo en voz baja:

-¿No te parece que ya está bien de tanta miradita?

-No sé a qué te refieres -le contestó Luisa.

-No te hagas la inocente. Lleváis toda la mañana con las dichosas miraditas, ya estoy más que hartos.

-Eso son figuraciones tuyas -le replicó ella.

-Sí, figuraciones mías. Ahora vas a decir que lo que he visto solo estaba en mi imaginación, ¡vamos, anda!

Así cortaron de momento la conversación. El resto de la mañana siguió trabajando en silencio, sin mediar palabra.

Llegó la hora de la comida de mediodía, y el capataz ordenó parar la faena. Todos se dirigieron al “hato”, que era el lugar donde tenían la comida, el agua, etc.

La ranchera ya tenía preparada la gran sartén, con el caldo de patatas con carne.

Apartó la sartén del fuego, mientras se lavaban las manos los vendimiadores. Instantes después ya estaba formado el corro alrededor de la comida.

Esta es una forma curiosa, pero a la vez práctica de comer, cuando hay una sola y enorme sartén, y muchos comensales hambrientos, con la cuchara en una mano, y un trozo de pan en la otra.

Se forma un corro alrededor de la comida, un corro bastante amplio habiendo tantas personas: el comensal da varios pasos al frente hasta llegar a la sartén y coge una cucharada de comida. Acto seguido desanda el camino, volviendo a su sitio inicial, y allí se lleva la cuchara a la boca. Este proceso lo van repitiendo todos hasta que la sartén queda vacía.

El vino también hace acto de presencia. Una gran jarra va pasando de mano en mano por los comensales: llega la jarra a uno, éste se limpia la boca con el dorso de la mano, da un buen trago, vuelve a limpiarse y la pasa al vecino. Cuando la jarra queda vacía se vuelve a llenar, pues el vino no falta nunca, como debe ser estando en plenas tierras manchegas, con la mayor cantidad de viñas de toda España.

Hay que decir que mientras estaban comiendo, siguieron las miraditas y las insinuaciones de Manuel hacia Luisa. Ésta no se daba por enterada en ningún momento, temiendo que su novio se enfadara aún más.

Sin embargo, Fernando se estaba dando cuenta de todo, y al final ya no pudo aguantarse más, y reventó.

Se dirigió a Manuel, que estaba limpiando la navaja, y le dijo:

-¡Me tienes más que hartos con tus miraditas y tus piropos a mi novia! ¿Me oyes? ¡No te lo voy a repetir, estás advertido!

-¡Oye tú, que el mirar es libre, y yo miro donde quiero! ¡No vas a ser tú quién me lo impida! Además, tu novia es muy guapa y le gusta que la miren.

-¡Te repito que como sigas mirando así a mi novia la vamos a tener, y bien gorda!

-¿Sí?, ¡Uy, que miedo me das, mira como tiemblo!, - le dijo Manuel al tiempo que hacía gestos burlones de echarse a temblar.

Fernando, ciego ya de rabia y de ira, se encaró con Manuel y empezó a zarandearlo.

-¡Te voy a quitar yo las ganas de fijarte en las novias de los demás!

Manuel por su parte, hizo lo mismo, y cogió a Fernando por el cuello de la camisa. Hubieran pasado a mayores, de no acudir varios hombres, entre ellos el padre de Luisa, Antonio, a separarlos.

Pero Fernando ya estaba trastornado por completo, así que cuando los separaron, se acercó a su rival, y en voz baja le dijo:

-Si eres hombre, te espero detrás de aquel majano, cuando acabemos esta tarde de trabajar, y trae tu navaja-. El majano era un montón de piedras que se encontraba a unos 100 metros de donde estaban ellos.

Manuel le contestó que él era tan hombre como cualquiera, y que allí estaría cuando acabaran la jornada.

Las navajas que usaban muchos hombres eran unas armas formidables empuñadas por manos diestras, que no les temblara el pulso.

Un completo silencio acompañó a la cuadrilla de vendimiadores el resto de la tarde. Todos estaban al tanto de la trifulca que se había organizado, y no tenían ganas de hablar, ni mucho menos, bromear o contar chascarrillos para que pasara el tiempo, a que tan aficionados son los vendimiadores, que tienen que estar muchas horas encorvados sobre las cepas.

En esta ocasión, percibían que algo siniestro se cernía sobre la cuadrilla.

Quique, el hermano de Manuel, miraba a éste con temor, pero no se atrevía a pronunciar palabra.

Luisa y Fernando continuaron trabajando en silencio, ambos sin levantar los ojos de la cepa y la espuerta. Ni se miraban entre ellos.

Cuando acabó la jornada ya se estaba poniendo el sol. El capataz mandó recoger las espuestas y el "hato", y todos empezaron a lavarse las manos, siempre pegajosas por el zumo de la uva.

La inquina y el odio entre los dos hombres habían llegado a su punto más alto, por lo que mientras los demás se ocupaban en lavarse y recoger las cosas, ellos se dirigieron al lugar donde se habían citado durante la accidentada comida del mediodía. Ya hemos visto los resultados del odio acumulado por los dos antagonistas, y el cuadro que se encontraron los demás cuando llegaron al lugar de la reyerta y vieron a Fernando tendido en el suelo, ensangrentado.

Después de subir al herido en el remolque y acomodarlo lo mejor posible, el capataz, a grandes voces, les dijo a todos que subieran a toda prisa. En cuestión de momentos ya estaban todos arriba.

Arrancó el tractor velozmente, con las limitaciones propias del vehículo que era, y de los caminos por los que circulaba, pues si corría mucho, el remolque daba saltos, y si para las personas sanas ya era muy molesto, para un herido de la gravedad del que transportaba, eran fatales tantos vaivenes y saltos.

Cuando salieron a la carretera, el firme estaba más nivelado, y pudieron correr un poco más y con menos saltos del remolque.

Por fin llegaron al pueblo, dirigiéndose directamente al dispensario. Bajaron al herido y lo introdujeron rápidamente en el interior del edificio. La mayor parte de la cuadrilla se quedó por los alrededores del centro médico, esperando con ansiedad noticias de Fernando, pues estaban conmocionados por los sucesos que acababan de vivir tan de cerca.

Fueron tres horas de angustiosa espera, al cabo de las cuales salió el médico que lo había operado

de urgencia, con la cara muy seria.

Luisa, cuando lo vio, se acercó corriendo a él y le preguntó con voz temblorosa:

-¿Cómo está, doctor?

El médico movió la cabeza, haciendo un gesto negativo, mientras su mirada se ponía aún más seria:

-Lo siento, no se ha podido hacer nada por él. Cuando llegó ya había perdido mucha sangre. La herida era mortal. Acaba de fallecer hace unos instantes.

Todos los que allí estaban quedaron espantados por la terrible noticia, pues aunque sabían que iba a ser muy difícil que Fernando se salvara, albergaban ciertas esperanzas.

Luisa quedó un momento en suspenso, sin terminar de hacerse a la idea del significado que encerraban las palabras del médico. Después, cuando fue consciente de la magnitud de la tragedia, comenzó a gritar con desesperación:

-¡Me lo ha matado ese canalla!, ¡Ha matado al padre de mi hijo! ¿Qué voy a hacer yo ahora?

Los componentes de la cuadrilla, y sobre todo el padre y la madre de Luisa, quedaron pasmados al oír las exclamaciones de la muchacha: ella aún había dicho a nadie que esperaba un hijo de Fernando.

Manuel, después de salir corriendo de la escena de la pelea, se ocultó durante tres días saliendo solo de noche, y subsistiendo de pequeños hurtos que hacía en algunos cortijos por los que pasaba.

Como el capataz había ido de inmediato a dar parte del suceso al cuartel de la Guardia Civil, varios agentes de la Benemérita andaban tras sus huellas.

Al final consiguieron seguirle la pista, que se dirigía a su pueblo natal, distante unos veinte kilómetros de la viña donde se había desarrollado la tragedia.

En este pueblo vivía Manuel con su madre y su hermano Quique. Padre no tenían.

Los guardias civiles, enterados del domicilio de la madre del fugado, le pusieron cerco, y al cabo de poco consiguieron detenerlo, cuando estaba a punto de entrar en la casa.

-Fin-



Evaluación agronómica de un viñedo de Otero con sensors inalámbricos



Por:

Francisco Montero Riquelme, UCLM

Antonio Brasa Ramos, UCLM

Jose Ramón Lisarrague, UPM

Francisco Montero García, UPM

Este trabajo muestra los resultados de un proyecto de investigación desarrollado en un viñedo comercial de Castilla-La Mancha en Otero, Toledo, donde la producción se destina a vinos de alta calidad. Con este proyecto se pretende introducir esta nueva tecnología en la Viticultura de Precisión (VP). Una de las tareas claves de este proyecto es el desarrollo de un sistema de información que deberá proporcionar una herramienta de gran valor para la toma de decisiones por parte del viticultor. Los objetivos finales del proyecto contemplan el desarrollo de un prototipo totalmente funcional que permita la captura y el análisis sencillo de los datos.

Justificación y objetivos

El presente proyecto es una iniciativa de la empresa Finca Constanca SL, perteneciente al Grupo González Byass cuyo interés por la mejora de la calidad de sus productos y por la proyección de una imagen competitiva del sector en el marco nacional

e internacional, desde todos y cada uno de los componentes de la producción, se pone de manifiesto en la trayectoria y prestigio alcanzado a nivel mundial de su actividad.

Por otra parte, y habida cuenta de relaciones anteriores entre González Byass y la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos de la Universidad Politécnica de Madrid, en el establecimiento y desarrollo de programas de investigación orientados a la evaluación y mejora del comportamiento y respuesta agronómica del material vitícola en cultivo, se refuerzan los planteamientos de colaboración para este proyecto. Su finalidad es estudiar y evaluar el comportamiento del material vegetal vitícola en función de diferentes sistemas de conducción y poda del viñedo, para optimizar las condiciones de maduración de la uva en condiciones de clima cálido y deficitario en agua. Paralelamente, se incorporan iniciativas de investigación en materia de monitorización del entorno medioambiental y en la viabilidad de utilización puntual de la información

Se ha estudiado la incidencia del aclareo manual de racimos realizado en el envero, con un nivel de intervención del 50% sobre la producción y la calidad del mosto y del vino



obtenida para desarrollar programas de viticultura de precisión. Podemos resumir que los objetivos centrales del proyecto son:

1. Estudio de distintos sistemas de conducción y evaluación del comportamiento vitícola en condiciones de clima cálido para la obtención de uva de alta calidad.
2. Análisis de la variabilidad y optimización de recursos hídricos mediante la monitorización del entorno medioambiental.

Diseño experimental

Las parcelas de ensayo objeto de trabajo en el presente proyecto se encuentran ubicadas en la propiedad Finca Constanca en Otero (Toledo) y reciben la denominación "Jardín González Byass". La finca fue adquirida por González Byass en el 2001, es un viñedo joven, las primeras cepas fueron plantadas en el 2001.

Se marcaron bloques de repeticiones a lo largo de toda la parcela de estudio eligién-



dose por patrón-variedad y por zona de la finca formando una unidad y en cada una de ellas se marcaron 2 repeticiones representativas. Se pasó al estudio de las distintas variedades existentes. Se estudió en maduración la evolución del volumen de baya, el peso de baya, el volumen del mosto, la concentración de azúcares, la acidez y la determinación de compuestos fenólicos (antocianos y polifenoles), entre las distintas variedades. En vendimia se realizó un estudio comparativo de las diferentes variedades, centrándose en el peso del racimo, concentración de azúcares, acidez total, compuestos fenólicos. Además se hizo una comparación entre los distintos patrones de plantación dentro de cada variedad.

Se ha estudiado la incidencia del aclareo manual de racimos realizado en el envero, con un nivel de intervención del 50%, sobre la producción y la calidad del mosto y del vino.

Redes de Sensores Inalámbricas

En la actualidad, cada vez es más habitual la utilización de las redes inalámbricas, siendo frecuente encontrarnos numerosas aplicaciones en las que la comunicación se

Las redes de sensores inalámbricas aplicadas a la agricultura de precisión permitirá integración de los datos agronómicos a un sistema de información fácilmente accesible desde cualquier punto desde la red internet

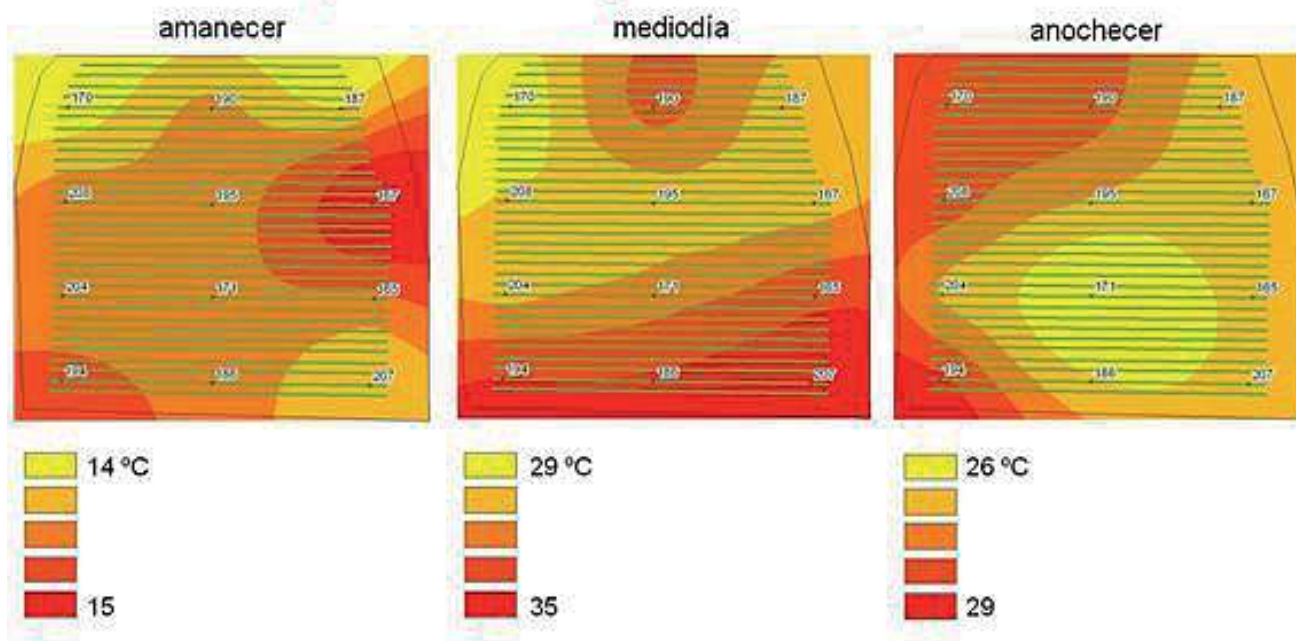
realiza por enlaces inalámbricos, se facilita la instalación de los dispositivos, se mejora la conectividad entre ellos y en muchos casos, se incrementa la robustez del sistema, al disponerse de múltiples enlaces simultáneos entre ellos. Por el contrario, algunos problemas no existentes en las redes cableadas se hacen más evidentes, como por ejemplo, la gestión de la energía de los dispositivos, la calidad de los canales, la seguridad de los datos transmitidos, etc.

Las redes de sensores inalámbricas aplicadas a la agricultura de precisión permitirá la integración de los datos agronómicos a un sistema de información fácilmente accesible desde cualquier punto a través de la red Internet. Al diseñar una red de puntos de muestreo distribuidos por toda la parcela obtenemos mapas de variabilidad espacial

que delimitarán superficies con comportamientos diferentes y a las que podrían aplicarse tratamientos específicos.

Los dispositivos empleados (Crossbow Technology, Inc., San José, CA, EE.UU.) pertenecen a la serie Eko® y constan de dos elementos: sondas y emisor-receptor de radio. La información se transmite de un dispositivo a otro por Radiofrecuencia (802.15.4 ZigBee®) hasta la estación base. Los nodos no sólo se destinan a transmitir los datos, sino que están dotados de una pequeña capacidad de procesamiento. Están programados para registrar las medidas que toman las sondas y enviarlas a la estación base cada 15 minutos. En la Estación Base (Gateway) se reciben todos los datos de los nodos que son almacenados en una base de datos local. Mediante una conexión a Internet se puede

Mapas de Temperatura en invierno



establecer la comunicación remota desde el centro de proceso de datos.

Se estableció una malla de puntos de muestreo (nodo) que está dentro del contexto de la Agricultura de Precisión. Se conoce la posición (Latitud y Longitud) de cada uno de los puntos de muestreo con precisión. Para cada punto de muestreo, se seleccionó una cepa representativa del entorno

En cada nodo, se instalaron sensores de temperatura y humedad ambiente que se situaron en la zona de racimos, también se instalaron una sonda de potencial mátrico del suelo (Watermark) a una profundidad de 15-20cm y una sonda de contenido volumétrico de agua (EC-5 Soil Moisture Sensor, Decagon Devices) a una profundidad de 35-40cm donde se hallaban las raíces más profundas.

Con esta experiencia se ha intentado poner de manifiesto la capacidad para discriminar la variabilidad del microclima en la parcela mediante el análisis de la información recogida por la RSI. La posición

de cada nodo es conocida y la información de cada uno se transmite al centro de procesamiento donde es analizada mediante las herramientas de un Sistema de Información Geográfica (SIG).

Los mapas de variabilidad facilitan la interpretación de los datos y la toma de decisiones para elegir la mejor estrategia en el manejo del cultivo. La precisión del mapa dependerá del número de nodos de la RSI. Sin embargo, los parámetros agroambientales no solo varían en el espacio sino en el tiempo, por lo que la cantidad de datos recogidos por la RSI es tan grande que a menudo aparecen problemas en su procesamiento.

Aspectos agronómicos

Se ha observado que la supresión de racimos puede suponer un buen medio de control del rendimiento, aun que su eficacia disminuye al hacer el porcentaje de racimos eliminados. Por otra parte, con el aclareo se ha conseguido una mejora cualitativa del

mosto y del vino.

El hecho de haber realizado las operaciones en verde, de aclareo y deshojado en cv Cabernet Sauvignon, se ha obtenido un menor volumen de baya y peso, en comparación con el testigo (en el que no se había realizado ninguna operación). Esto puede ser debido a las condiciones climatológicas que se han desarrollado este año, excesivas temperaturas, y una maduración rápida de la baya.

Se consigue una mayor concentración de azúcares en el tratamiento donde se han realizado las operaciones de deshojado más aclareo, pero sin embargo este mismo tratamiento es uno de los que tiene una mayor acidez total. El testigo se mantiene bastante equilibrado, obteniendo una relación aceptable de concentración de azúcares y acidez.

Los tratamientos experimentales de aclareo y deshojado mantienen una evolución de la baya similar, no habiendo diferencias significativas.

Con respecto a la madurez fenólica es el testigo (al que no se le ha realizado ninguna operación en verde) el que muestra un mayor valor con respecto al contenido de polifenoles totales, antocianos extraíbles y antocianos totales. El resto de tratamientos está por debajo del testigo, por lo que

Con respecto a la madurez fenólica es el testigo el que muestra un valor mayor con respecto al contenido de polifenoles totales, antocianos extraíbles y antocianos totales

podemos plantear que el manejo del viñedo empleado no ha mejorado la composición polifenólica del Cabernet Sauvignon.

En la variedad el Graciano las operaciones en verde de deshojado más aclareo han tenido una mayor influencia en la evolución del peso y el volumen de baya siendo superior al resto de los tratamientos, mientras que el aclareo y el deshojado por separado muestran un menor desarrollo del tamaño de la baya.

En el testigo se comprueba que en el último muestreo anterior a la vendimia, la baya estaba sobremadurada.

Al final del ciclo, el aclareo es el único que ha mantenido un valor adecuado de grado brix mientras que en el resto de operaciones ha continuado creciendo lo que conlleva a una sobremaduración de la uva.

La acidez total en los cuatro tratamientos sigue una evolución similar, no se encuentran diferencias significativas.

Respecto al contenido en polifenoles, los cuatro tratamientos siguen tendencias diferentes, aunque sus valores finales son muy similares.

En el tratamiento de aclareo parece que la tendencia es la de alcanzar los niveles finales de maduración fenólica, antes que en

Al final del ciclo, el aclareo es el único que ha mantenido un valor adecuado de grado brix, mientras que en el resto de operaciones ha continuado creciendo, lo que conlleva a una sobremaduración de la uva

el resto. Esta situación nos lleva a concluir que el momento óptimo de vendimia habría sido anterior, obteniendo una mejor relación entre la madurez polifenólica y la madurez sacarimétrica.

Variabilidad espacial

La experiencia fue diseñada para buscar la variabilidad espacial en el comportamiento de las plantas la cual pudiera conducirnos a diferentes producciones y calidades de vino.

Se realiza un estudio de los datos recogidos por los sensores inalámbricos para comprobar la continuidad temporal de los mismos conforme a los criterios establecidos en el proyecto. Se analiza cada sensor individualmente y por comparación con el resto de sensores así como otros datos de referencia.

Para realizar el mapa de la variabilidad existente en una parcela se recurre a las mediciones registradas por los sensores, en los puntos georreferenciados. A partir

de dicha colección de puntos, se delimitan superficies de terreno que posibiliten la mejor interpretación de los datos y faciliten la consecución de las estrategias de manejo de cultivo adecuadas. Cabe esperar, hasta un límite, que la precisión del mapa de variabilidad esté directamente relacionada con lo tupido de la red de puntos. Mediante la aplicación de algoritmos de interpolación de datos se pueden hacer un estudio de variabilidad espacial en la parcela.

Se comprueban los datos aportados por cada sensor y se estudia la evolución temporal de los parámetros durante el periodo que estén en funcionamiento. Mediante la aplicación de algoritmos de interpolación de datos se puede hacer un estudio de variabilidad espacial en la parcela. Se generan mapas temáticos en los que se puede observar el estado de la parcela en un momento determinado, o bien evaluar valores medios, máximos o mínimos.





Los *vinos* de la *D.O. La Mancha* apuestan por el *Festival de Teatro Clásico de Almagro*

FOTO: GUILLERMO CASAS BURQUE/FESTIVAL DE ALMAGRO

Para todos los manchegos es un orgullo el saber que en Almagro se celebra uno de los festivales de teatro clásico más importantes, no sólo de España, sino de toda Europa. De hecho, entre el 1 al 24 de julio había mucho que ver y hacer en esta preciosa ciudad, puesto que se representaron decenas de obras en distintos idiomas.

Además, también se podía disfrutar del ambiente en la calle antes y después del teatro. Muy llamativo resultaba ver las terrazas abarrotadas de bares y restaurantes, donde se percibía la fusión de la cultura con el ocio, siendo un momento más que propicio para disfrutarlo con un buen vino, maridaje perfecto para cualquiera de las delicias culinarias que esta región puede ofrecer a los miles de visitantes durante este mes de julio.

Por ello, la Denominación de Origen La Mancha no quiso estar lejos de un evento de estas características y apostó por ser uno de los patrocinadores del Festival (categoría de benefactor), colaborando no sólo económicamente, sino facilitando vino a las importantes compañías teatrales presentes en Almagro.

De forma especial se vincularon los vinos manchegos a la obra Don Quijote de La Mancha, que representó la Compañía Nacional de Teatro de China el pasado día 23 de julio en su propio idioma, pero con subtítulos en castellano.

El motivo de elegir esta obra fue doble, ya que por una parte Don Quijote es el emblema que pasean los 93 millones de botellas de vino manchego que cada año se venden por el mundo y, por otro, China

es un mercado absolutamente prioritario para la Denominación de Origen, cuya presencia en el gigante asiático es cada vez mayor.

En la rueda de prensa de presentación de la obra la D.O. La Mancha ofreció un cóctel y se regaló vino a todos los componentes de la compañía para que tengan la oportunidad de conocer de primera mano el producto agroalimentario más importante de esta región.

Por último, insistir en que si alguien quiere volver a sentir esta simbiosis entre vino y la cultura sólo debe pensar ya en la próxima edición del Festival para dirigirse a Almagro y, si no es posible, siempre queda la elección de acudir a otros muchos otros lugares de La Mancha, durante cualquier otra época del año.

Arguiñano:

"Los vinos de La Mancha me parecen vinos con personalidad, con señas de identidad, y eso está bien"

El cocinero vasco, referente gastronómico de la televisión desde hace años, es un enamorado del vino.

A estas alturas Karlos Arguiñano prácticamente no necesita presentación. Eterno cocinero, se mete cada tarde en los hogares españoles gracias a su famoso programa de cocina (actualmente emitido por Antena 3). Sobre sus espaldas cuenta 63 años desde que en aquel 1948 naciese en Beasain, Guipúzcoa. Desde muy joven, sintió la llamada de los fogones, lo que le llevó a dejar su trabajo como chapista en la

fábrica de trenes de su ciudad natal para ingresar en la Escuela de Hostelería del Hotel Euomar en Zarauz. Desde entonces, ha sido fiel a la Cocina con mayúsculas y a ese pequeño terruño donde reside y donde se encuentra su afamado Hotel-Restaurante. En esta localidad costera guipuzcoana también inauguró, en 1996, la Academia de Cocina Aiala, una escuela con la que pretende devolver a la sociedad todo lo que la cocina ha hecho por él.

ENTREVISTA

Cocinero, actor, empresario, marido, padre y, además, nos concede esta entrevista ¿De dónde saca el tiempo para llevar a cabo tantos proyectos?

Es cuestión de equipo y organización del tiempo. Tengo un excelente equipo a mí alrededor y una familia muy currante. Parece que yo hago todo, pero no es así. Aquí hay muchos trabajando, pero no salen en la foto.

¿Qué le hizo dejar su trabajo como chapista e inscribirse en la Escuela de Hostelería del Hotel Euomar, en Zarauz? ¿Fue en aquel entonces una decisión arriesgada?

Me gustaba cocinar y tenía buena mano para el tema. Había hecho un curso de cocina en mi pueblo, Beasain, y me animé mucho. Dejar la fábrica no me costó, era

“En España tenemos una variedad impresionante de vinos y tenemos que saber disfrutar de ella, pero también trabajarla para poder enseñarla, para que la conozcan en el resto del mundo”

un trabajo duro. En aquel momento no me pareció una decisión arriesgada, siempre pensé que mi futuro estaba más cerca de la cocina que de los trenes.

¿Qué persona de su entorno ha sido, o es, su referente en la cocina?

Hay dos personas y excelentes cocineros que me marcaron mucho en mis inicios. José Castillo, mi primer maestro en los fogones y con un gran sentido del humor. Y Luis Irizar, magnífico cocinero y gran persona.

En 1978 inauguró su Hotel Restaurante en Zarauz, ¿cuál es el espíritu de este establecimiento?

Siempre hemos querido que la gente se sienta como en casa. En un ambiente familiar y que pueda disfrutar de una cocina basada en los mejores productos de temporada. Calidad, servicio y ambiente familiar. El entorno pone el resto.

Otro de sus grandes proyectos es la Academia de Cocina Aiala, también en Zarauz, ¿qué

supone para usted formar a parte de los profesionales de la cocina del futuro?

Es una manera de devolver a la cocina todo lo que me ha dado, que es mucho. Mii intención con la Academia es ofrecer a la gente joven la oportunidad de aprender un oficio que a mí me ha dado muchas satisfacciones y del cual estoy muy orgulloso.

¿Es necesario mucho trabajo previo para elaborar uno de sus programas?

¿Cuántas personas son necesarias para que se emita cada uno de ellos?

En el equipo somos 10 personas. Primero nos reunimos y pensamos qué recetas voy a cocinar. Depende de la temporada y de la variedad de los productos, para



intentar no repetirnos. También miramos que sean saludables y que no sean muy complejas. Una vez establecido el menú, se prepara la compra y después, en dos o tres días, grabamos toda una semana. Lleva su trabajo, pero con el equipazo que tengo y la experiencia de tantos años la cosa va rodada.



¿De dónde sale la inspiración para cocinar durante tantos años nuevas recetas?

Ahí es donde entra el equipo y la profesión. Intentamos dar variedad... Seguir la temporada te da mucho juego. Las amas de casa saben mucho de este asunto, ellas también cocinan todos los días y se repiten muy poco.

¿Conoce Castilla-La Mancha gastronómicamente hablando? ¿Qué destacaría de la región?

Reconozco que no tanto como me gustaría, pero algo he podido disfrutar. Es una región muy interesante. Soy un entusiasta de los ajos de Las Pedroñeras. Nunca faltan en mi cocina. También tengo azafrán manchego. Me encanta un plato tan típico como el morteruelo. Y tenéis la suerte de disfrutar de uno de los mejores quesos del mundo.

“Tengo pendiente un viaje por las tierras de La Mancha para seguir disfrutando de los caldos manchegos y la compañía de la buena gente”

¿Prefiere las migas o las gachas? ¿Qué piensa de estos platos castellano manchegos tan tradicionales?

Si puedo me quedo con las dos. Tanto unas como otras me parecen un manjar. Ya nos gustaría a los cocineros haber inventado unos platos tan humildes, pero tan sabrosos. Son platos milenarios que han llegado hasta nuestros días por su sencillez y por ser completos. Una maravilla.

En Castilla-La Mancha es muy típica la cocina de caza. ¿Qué opina de este tipo de platos? ¿Con qué vino maridaría un plato de caza?

Me encantan. Por ejemplo, recuerdo haber comido hace unos años unas perdices escabechadas en la zona de Albacete que eran para quitarse el sombrero y aplaudir. Un tinto tempranillo de la zona va de película.

¿Qué vino prefiere personalmente? ¿Joven o crianza? ¿Blanco, rosado o tinto?

En tintos me gustan los crianzas y en blancos el Txakoli, Verdejo y Albariño. En España tenemos una variedad impresionante de vinos y tenemos que saber disfrutar de ella, pero también trabajarla para poder enseñarla, para que la conozcan en el resto del mundo. Tenemos un potencial extraordinario.

¿Ha probado algún vino de la D.O. La Mancha? ¿Qué destacaría de estos vinos?

Tengo pendiente un viaje por esas tierras para seguir disfrutando de los caldos manchegos y la compañía de la buena gente. Los que he probado me han gustado. Me parecen vinos con personalidad propia, con señas de identidad, y eso está bien.

¿Cree que la cocina de casa y la de los grandes chefs se aleja cada día más o cree que convergerán en algún punto?

Son cocinas diferentes. La de casa es la de todos los días, la de los grandes restaurantes es cocina de los días extraordinarios. No tienen nada que ver. Es como un coche utilitario y un coche de lujo. Los dos tienen ruedas, volante y motor. Pero cada uno es para lo que es y su precio es totalmente diferente.

¿Hacia dónde se dirige la cocina española?

La cocina española está ahora en un momento magnífico, gracias a gente como Ferran Adrià, que la ha puesto en lo más alto a nivel internacional. Además, ahora hay mucha gente joven con ganas e ilusión por seguir ese camino. Tenemos un futuro esperanzador. Eso no me preocupa, lo que realmente me preocupa es la obesidad infantil. Ahí sí que tenemos un problema serio de presente y sobre todo de futuro.

¿Cuál es la enseñanza que le gustaría que sus hijos hubieran aprendido de usted?

Una muy sencilla. Que sean buena gente. Honestos.

Usted parece un hombre feliz, ¿cuál es el secreto de la felicidad?

No tengo ni idea. En mi caso intento hacer las cosas con cariño e ilusión. Caminar todos los días una hora, comer de todo pero con moderación y al trabajo con alegría y buen humor.

**Entrevista realizada por:
Patricia Magaña**



Momento de la entrevista al presidente de la cooperativa, Rafael Torres, durante el programa Herrera en la Onda.

La Cooperativa de Virgen de las Viñas protagonizó un día de radio en Onda Cero

Prácticamente toda la programación de Onda Cero del pasado día 24 de marzo se emitió desde el antiguo lagar de la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), una empresa acogida a la D.O. La Mancha que no ha dejado de crecer en los últimos años y que, hoy por hoy, puede presumir de ser la cooperativa más grande de Europa y, probablemente, de todo el mundo.

El plato fuerte fue la emisión del programa "Herrera en la Onda", dirigido por el periodista Carlos Herrera, que se emitió desde la primera hora de la mañana sin que en ningún momento le faltara público, ni contertulios, ya que por la bodega tomellosera pasaron los periodistas José Antonio Vera, Carmen Gurruchaga, Carlos Rodríguez Braun, Antonio García Barbeito, José Antonio Naranjo, Lorenzo Díaz, Rosana Güiza, Jesús Melgar o Josemi Rodríguez Siero.

El conocido periodista volvió a hacer alusión a la extraordinaria calidad de los vinos de la D.O. La Mancha, en general, y los de la marca Tomillar de la Cooperativa Virgen de las Viñas, en particular, en un programa en el que también estuvo presente el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, quien fue objeto de una larga entrevista, al igual que el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas, o el presidente de la Cooperativa, Rafael Torres, que detalló tanto las actuaciones más importantes realizadas en los últimos años, como los planes a futuro, destacando la gran apuesta por la comercialización de vinos embotellados con D.O. La Mancha que ha hecho esta bodega a través de un acuerdo con una de las principales cadenas de alimentación de nuestro país.

La programación regional de Onda Cero también se realizó desde la bodega, destacando la entrevista realizada al gerente de Virgen de las Viñas, Enrique Cepeda, por parte de Javier Ruiz, presentador del programa Gente de Castilla-La Mancha, en el que también intervino el presidente del Consejo Regulador La Mancha, Gregorio Martín-Zarco.

Se volvió a conectar con la programación nacional a la hora de la Brújula de Carlos Alsina, que también entrevistó al alcalde tomellosero y al presidente de la cooperativa.

Hay que tener en cuenta que este programa y sus colaboradores ya están familiarizados con los vinos de calidad manchegos, ya que en los últimos años han emitido dos programas desde la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha.



El antiguo lagar de la cooperativa estuvo repleto de público durante toda la jornada

Importante acuerdo comercial

En otro orden de cosas, es también destacable el acuerdo firmado el pasado día 2 de marzo por esta cooperativa con Bodegas Ontañón para suministrar varias referencias de vino, entre los que destacan los de la Denominación de Origen La Mancha, a una de las mayores cadenas de supermercados de nuestro país.

El objetivo para este primer año es el de llegar a los 10 millones de botellas suministrados, lo que ha obligado a la cooperativa Virgen de las Viñas a mejorar sus ya impresionantes instalaciones, introduciendo una nueva línea de embotellado con capacidad para 7.000 botellas/hora y una inversión de 2 millones de euros.



Los vinos Tomillar triunfan en el Berliner Wein Trophy y en el concurso Chardonnay Du Monde

Por otro lado, comentar que esta misma bodega ha conseguido tres medallas de oro en la decimoquinta edición de los Berliner Wein Trophy.

Concretamente lo han conseguido sus vinos Lorenzete Airén 2010, Tomillar Roble 2009 y Tomillar Reserva Cabernet-Cencibel 2004

Además, el Chardonnay Tomillar ha logrado una medalla de bronce en el Concurso Internacional Chardonnay du Monde.





Representantes de distintas bodegas de Tomelloso (arriba).
Presentación del consejero delegado de Bodegas Centro Españolas,
Miguel Ángel Valentín -derecha-.



Maridaje entre música y vino manchego en el **XX aniversario Bodegas Centro Españolas**

La bodega
apostó desde sus
inicios por la unión
de Vino y Cultura.

Alrededor de 500 personas disfrutaron de la música del grupo Mastretta 5 en el concierto que tuvo lugar el pasado sábado, 2 de julio, en los jardines de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real) con motivo del XX aniversario de esta empresa y su Proyecto Allozo.

Se trató de una larga velada que se inició a las 10 de la noche y se prolongó hasta la madrugada en la que el numeroso público

asistente, entre los que había representantes de todo el sector vitivinícola de la localidad, pudo disfrutar del magnífico maridaje entre los vinos de esta bodega tomellosera, todos ellos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha, y la música de uno de los grupos más pujantes de la actualidad, que no en vano obtuvo el Premio de la Música del año 2010 en la categoría de Mejor Disco de Fusión por su obra "Vivan los Músicos", destacando también por bandas sonoras



'Mastretta 5' recibió el Premio Nacional de la Música en 2010

de prestigio como "Looking for Fidel" de Olivers Stone o "El Gran Vázquez" de Oscar Airbar, también nominada a los Premios de la Música.

Tal y como indicó en la presentación del concierto el consejero delegado de la bodega, Miguel Ángel Valentín, hace 20 años tuvieron un sueño, que consistía en apostar decididamente por la elaboración de vinos de calidad, lo que se plasmó en el Proyecto Allozo, que también integraba otros aspectos, como el acercamiento al mundo de la Cultura, lo que se ha traducido en los numerosos eventos organizados por Bodegas Centro Españolas a lo largo de su historia, que han llevado a esta bodega a figuras relevantes de muy diferentes estilos musicales (flamenco, música instrumental, pop...), así como otras muchas manifestaciones artísticas.

Valentín también manifestó que otro sueño posible para el futuro sería la organización de actuaciones musicales a lo largo de una semana en las diferentes bodegas de Tomelloso, que se cerraría con un macroconcierto popular que serviría

como cierre de una semana dedicada al vino, lo que no sería ilógico en una ciudad que puede presumir de ser la que más vino elabora de toda España.

Además, en el cóctel posterior, los asistentes pudieron disfrutar de un enorme surtido de vinos Allozo, destacando la presentación del **Allozo XX aniversario**, un vino de la cosecha 2009 elaborado a partir de las variedades Tempranillo y Syrah, que fue escogido especialmente para la ocasión por conjugar su intensidad aromática y frescura, con un paladar refinado y complejo aportado tras el paso del vino por barrica de roble. En definitiva, un vino exquisito que bien puede ser el ejemplo de lo que quiere representar Bodegas Centro Españolas, una empresa dinámica y con vigor, pero cuyos vinos ya muestran la complejidad y sofisticación aportada por la experiencia de 20 años apostando por la calidad.

Comentar también que Mastretta 5 está compuesto por un grupo de amigos que se plantean cada concierto como una verdadera fiesta de unión. Sus miembros son Nacho Mastretta, compositor, clarinete y acordeón; Coque Santos a la batería,

como cierre de una semana dedicada al vino, lo que no sería ilógico en una

El grupo deleitó a los cerca de 500 asistentes con sus magníficas interpretaciones.



Luca Frasca a los teclados, Pablo Navarro al contrabajo y Diego Galaz al violín.

Por último, reseñar que el concierto fue posible gracias a la Asociación Promúsica Guillermo González y que también contó con la colaboración del Ayuntamiento de Tomelloso, Globalcaja, la Caixa, Diseño Soubriet, Sicaman, Restaurante Casa Justo, la Coop. Virgen de las Viñas y Vinícola de Tomelloso, S.C.L.



Foto de los representantes de las bodegas ganadoras.

Séptima Edición

Premios Bombo

Coincidiendo con las celebraciones en honor de San Isidro, patrón de la Agricultura, tuvo lugar una nueva celebración de los Premios Bombo a la calidad de los vinos de Castilla-La Mancha en Tomelloso.

Se trata de unos premios convocados por la hermandad del patrón de los agricultores, que contaron con la participación de 90 vinos de 20 bodegas distintas.

El alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas, presente en el acto, destacó el enorme esfuerzo llevado a cabo por el sector vitivinícola en cuanto a la modernización y mejora de sus instalaciones, lo que posibilita la obtención de vinos cada vez mejores y la conquista de nuevos mercados.

Los vinos manchegos que obtuvieron el primer premio en las distintas categorías fueron:

BLANCOS

AÑIL DE VINÍCOLA DE TOMELLOSO S.C.L - Tomelloso (Ciudad Real)

ROSADOS

VEGA CÓRCOLES DE BODEGAS LAHOZ - Socuéllamos (Ciudad Real)

TINTOS JÓVENES

TOMILLAR DE LA COOPERATIVA VIRGEN DE LAS VIÑAS - Tomelloso (Ciudad Real)

RESERVA

YUGO DE COOPERATIVA CRISTO DE LA VEGA - Socuéllamos (Ciudad Real)

GRAN RESERVA

ALLOZO DE BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS S.A. - Tomelloso (Ciudad Real)

ESPUMOSOS

ENTREMONTES DE LA COOP. NTRA. SRA. DE LA PIEDAD - Quintanar de la Orden (Toledo)



Alrededor de 200 universitarios participaron en las catas comentadas.



XXVII *Semana* *Universitaria del Vino*

Los representantes de la Asociación Cultural La Carrasca de la Escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas de la Universidad Politécnica de Madrid seleccionaron 4 vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha para la fase final de la vigésimo séptima edición de la Semana Universitaria del Vino.

Se trata de una actividad que cuenta con la participación de unas 200 personas, la mayor parte de ellos estudiantes de diferentes facultades y escuelas de la Universidad Politécnica de Madrid, aunque también hay algunos profesores.

La Semana del Vino cuenta con múltiples actividades culturales organizadas a lo largo de seis jornadas, ya que las catas se iniciaron el día 4 de abril con la degustación de varios vinos blancos y no se cerrarán hasta el próximo sábado, cuando les llegará el turno a los vinos espumosos.

Hoy martes, día 5 de abril, se han catado los vinos rosados y tintos jóvenes, el miércoles, día 6, lo harán los vinos de crianza, y el jueves los de reserva y gran reserva, mientras que el viernes se reservará para los vinos generosos.

También se organizan numerosas jornadas de interés para el sector, como "Trucos y consejos prácticos en la cata de vinos" (María del Carmen Garrobo Martínez, Directora de la Escuela Española de Cata), "Redes sociales y e-commerce: una oportunidad para el vino" (Andrés Aretillo, socio fundador de recetas y vinos), "Turismo enológico, nuevos canales de venta para los vinos de Uclés" (Diana Moreno del Val, gerente D.O.), "Los tractores Massey Ferguson hacen rentable el viñedo" (Álvaro Barroso, especialista de producto) o la "Respuesta agronómica de diferentes cultivares de vid en zona cálida" (Pilar Baeza Trujillo, profesora del departamento de producción vegetal).

Los vinos manchegos han tenido unos resultados extraordinarios en las catas de preselección, lo que ha permitido que cuatro caldos de otras tantas bodegas pasen a la final.

Los elegidos han sido **Los Galanes Airén 2010** de la Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real), **el Castillo de la Muela Tempranillo 2010** de la Coop. Ntra. Sra. de la Muela de Corral de Almaguer (Toledo), **el Fontal Tempranillo Barrica 2009** de Bodegas y Viñedos Fontana de La Fuente de Pedro Naharro (Cuenca) y **el Torre de Gazate Reserva 2002** de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

Todos ellos serán valorado por los alumnos, aunque lo realmente destacable es que se trata de degustaciones con un marcado carácter didáctico, que pretenden acercar al público, sobre todo a los neófitos, a la Cultura del Vino. Y, en el caso de La Mancha, es especialmente reseñable que pese a estar tan cerca de Madrid, su calidad todavía siga sorprendiendo a muchos consumidores, que no son conscientes del impresionante salto hacia la calidad que se ha dado en los últimos años.



El Consejo Regulador colabora en la VI Semana Cultura Cervantina de Pedro Muñoz



Entre los pasados días 11 y 16 de abril, el Casino Cervantes de Pedro Muñoz celebró su sexta Semana Cultural Cervantina, en la que no faltaron actos vinculados con la

potenciación de la Cultura del Vino, lo que fue posible gracias a la implicación del secretario de la Interprofesión del Consejo Regulador "La Mancha", Pascual Ortiz

También se organizaron exposiciones y

actuaciones musicales muy distintas, para tratar de llegar a un amplio abanico de público, tal y como destacó el presidente del casino pedroterño, Pedro Carnicero.

En lo que concierne a los vinos manchegos, aparte de la exposición de vinos de varias bodegas en la planta superior, en la tarde del día 16 se celebró una cata comentada que estuvo dirigida por el responsable de comunicación del C.R.D.O. La Mancha, Ángel Ortega.

En ella se degustaron cinco vinos de distintas bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha; concretamente un Airén joven de la Coop. Ntra. Sra. del Rus de San Clemente (Cuenca), que ya había obtenido el primer premio en el certamen de Vinos de Cuenca; un Verdejo de la Coop. Santa Catalina de La Solana, un tinto Tempranillo del 2010 de la Coop. San Isidro de Pedro Muñoz, un Cabernet Sauvignon de la añada 2007 de Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso y un crianza Tempranillo, también de 2007, de la S.A.T. COLOMAN de Pedro Muñoz.





En torno a la Plaza de este pueblo toledano se congregaron cientos de personas para disfrutar de sus vinos.

Villanueva de Alcardete celebró sus **Jornadas del Vino**

El primer fin de semana de mayo tuvo lugar la segunda edición de las Jornadas del Vino de Albacete, en la que participaron todas las bodegas de la localidad toledana, que puede presumir uno de los lugares del mundo con mayor producción de uva por habitante, ya que con sus alrededor de 3.500 habitantes cuenta con bodegas que molturan más de 70 millones de uva en una cosecha normal.

Se trató de un evento de carácter lúdico que reunió a más de mil personas a lo largo de los dos días del fin de semana, en el que

además de degustaciones abiertas de las bodegas también se realizaron catas comentadas por parte de la Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos.

La Denominación de Origen La Mancha también participó activamente en el festejo, contando con un stand en el que además de vinos tipo de las variedades Airén y Tempranillo, las predominantes en la región, también se ofrecía información sobre los distintos tipos de vino que se elaboran en esta Denominación de Origen.

En definitiva, fue una excelente oportunidad para potenciar la Cultura del Vino entre



los propios manchegos, algo necesario a tenor de los últimos datos estadísticos, que reafirman que pese a que esta región es la que más vino produce de todo el mundo y su calidad y variedad es hoy por hoy indiscutible, todavía tiene unas cifras de consumo per cápita realmente bajas en comparación con el resto de España y de otros países de Europa como Francia e Italia.



Las jornadas de celebraron en el Auditorio Tomás Barrera de La Solana.

VI Jornadas Agrícolas de Castilla-La Mancha

Las VI Jornadas Agrícolas de Castilla-La Mancha, que organiza cada año el Servicio Agrícola de Cajasol para los profesionales agrícolas de la provincia de Ciudad Real, se celebraron el pasado día 12 de marzo en el teatro municipal Tomás Barrera de La Solana.

Alrededor de 500 personas acudieron a unas jornadas que contaron con la presencia del entonces director general de Producción Agropecuaria, Francisco Martínez Arroyo, que habló sobre la situación de la reconversión y la reestructuración del viñedo en la región, una de las más importantes que se incluyen en el programa de apoyo de la OCM del vino a nivel nacional y donde nuestra región es la principal beneficiaria.

Martínez Arroyo también se refirió a otras líneas de ayuda, como la del arranque de

viñedo, cuya partida será superior a 100 millones de euros.

Las jornadas también sirvieron de foro de debate entre las distintas organizaciones que representan al sector agrario, que tuvieron oportunidad de exponer su punto de vista de cara a la negociación de la futura política agraria comunitaria (PAC) a partir del 2013.

De hecho, a ellas acudieron los secretarios generales de UPA y COAG en Castilla-La Mancha, Julián Morcillo y Alfonso Marín; y el secretario provincial de Asaja en

El acto contó con la participación de todas las organizaciones agrarias y de las cooperativas

Ciudad Real, Florencio Rodríguez, que estuvieron acompañados por el gerente de las Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, José Luis Rojas, y por el subdirector general de apoyo y coordinación de la Secretaría de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, Antonio Fernández y García de Vinuesa.

La jornada concluyó con sendas ponencias sobre las posibilidades de la biomasa agrícola para uso industrial y sobre la agricultura ecológica como alternativa de futuro, impartiendo esta última charla la responsable de producción ecológica de CERTIFOOD, M^ª del Carmen Gutiérrez Rodríguez.



El acto se celebró en Toledo

La Denominación de Origen La Mancha obtiene el Premio a la Calidad de la revista Ejecutivos

La mejora en la calidad de los vinos manchegos ha sido decisiva para incrementar la comercialización.

El pasado día 10 de marzo se celebró la entrega de premios Ejecutivos Castilla-La Mancha, organizada por la revista Ejecutivos en el lujoso hotel Hilton de Toledo.

Entre los premiados hubo diferentes instituciones y empresas de la región, cuyo trabajo y resultados les han hecho acreedores de un distinguido galardón, como el que obtuvo la Denominación de Origen La Mancha, que recibió el Premio que *Ejecutivos* otorga a la **Calidad**, ya que, según reseñó la propia revista “la demanda de vinos manchegos de calidad

es creciente y las bodegas han sido capaces de soportar la crítica situación económica de estos dos últimos años”, por lo que “tienen ahora la oportunidad de conquistar nuevos mercados apoyados en la creciente calidad de sus vinos y en su amplia capacidad de producción. Una innegable ventaja que permite ofrecer lo mejor en términos objetivos a un precio altamente competitivo. La defensa de la calidad de los vinos de La Mancha y su cuidadosa promoción se han convertido en la principal tarea del Consejo Regulador de esta Denominación de Origen”.

A sus 83 años, Federico Martín Bahamontes es una leyenda del ciclismo. De muy joven se subió a una bicicleta y su vida ha quedado marcada por este deporte, al que se dedicó profesionalmente durante once años. Su palmarés suma 74 victorias, entre las que destaca el Tour de Francia en 1959. Manchego de pro, el que fuera conocido como el Águila de Toledo, hace una alabanza a su tierra, a sus raíces y, cómo no, al ciclismo. Eso sí, con alegría y buen humor, que no falten.

¿Dónde nació usted?

Nací en una casilla de peón caminero en Val de Santo Domingo, que ni era de Val, ni era Santo, ni era Domingo. Mi padre los domingos no trabajaba, por eso se entretenía con mi madre y tuvieron cuatro hijos.

Usted ha sido el único varón...

Sí, yo soy el mayor, y tuve tres hermanas, pero ya han muerto dos: Carmen y Juli. Luisa es la que vive. Mi padre se entretenía porque nos llevamos un año cada uno, así que no paraba de hacer churumbeles, como dicen los gitanos [ríe].

¿Por qué se dedicó al ciclismo?

Estaba segando con mi padre cuando me propusieron ir a la Vuelta de Ávila, y cuando traje a casa 1.800 pesetas ganadas solo en dos semanas, mientras mi padre ganaba 1.500 pesetas (más un gazpacho a las 11,30 y un cocido a las dos de la tarde) en el campo, durante todo el verano..., me di cuenta de que había encontrado la mina del dinero.

¿A usted ya le gustaba la bicicleta?

Sí, desde pequeño, porque mi tía y mis tíos montaban en bici, en Torrijos.

¿Cómo se compró su primera bicicleta?

Me la compré vendiendo naranjas y manzanas picanas, que entonces había muchas.

Su palmarés es impresionante en una época en la que las bicicletas no eran lo que son ahora ¿Qué recuerdos tiene de aquellos años?

Era una época en la que se pasaba hambre, existía la cartilla. Era un tiempo de mucha necesidad. Mi madre, que era a quien se le debería haber hecho esta pregunta, se levantaba a las seis, comía

Federico Martín Bahamontes
"Gracias a la *montaña*, yo pude comer helado"



pan duro, sopas de ajo, migas, cáscaras de patatas fritas... No salíamos del pan que le daban las vecinas...

Las bicis de entonces han cambiado...

Pesaban el doble, ¡casi un kilo más que ahora! Pero además de eso el ciclismo también ha cambiado...

¿Por qué?

Fíjese, después de ganar la Carrera del Retiro nos fuimos tres o cuatro a correr la Vuelta a Asturias y nos fuimos en bicicleta desde aquí hasta Mieres, con un macuto.

¿Se ha perdido la esencia del ciclismo?

Todo, se ha perdido todo.

¿Qué recuerda usted de la montaña?

Gracias a la montaña yo pude comer helado y comer de todo... Antes, en la época en la que yo corría, como iba con 14 minutos de ventaja, te daba tiempo a comer helados y a hacer cualquier cosa, pero hoy día como van 20 ciclistas en un minuto no se puede hacer nada, y tampoco se puede atacar. Mi frase es: atacar, atacar y volver a atacar. Si vas con un aparatito en la oreja y haces lo que te dice el del coche, entonces no haces lo que realmente quieres hacer.

Bahamontes: "comer helado y comer de todo"



¿Cómo se alimentaba usted entonces?

Con lo que había. Cuando salíamos por la mañana para coger el avituallamiento del Tour: ciruelas negras, higos, pasas y melocotones. Además, a veces te daban pollo frío y sólo te tocaba el ala, que tiene muy poca carne, así que ibas caído, como los aviones [ríe].

¿No comían hidratos de carbono?

Yo entonces no sabía lo que era eso, pero de mañana nos comíamos un plato de arroz y dos huevos fritos. No nos daban otra cosa y nos lo comíamos tan a gusto.

¿Bebe usted vino?

Es lo que más, vino y queso (y si hay alguna mujer que otra también, pero para después) [bromea].

¿Tiene algún vino preferido?

Por supuesto, ¡los de Castilla-La Mancha! Me gustan todos los vinos de La Mancha porque soy manchego, aunque en el fútbol soy catalán, del Barça.

¿Le gusta más el tinto, rosado, blanco?

Depende del momento, el tinto no es malo, pero el blanco tampoco. Es como una rubia y una morena, hijas del pueblo de Toledo. [ríe].

Director de la Vuelta a Toledo durante 46 años, ¿qué gratificaciones le da?

La satisfacción que me ha dado el ciclismo es todo, porque antes no tenía nada y todo se lo debo al ciclismo ¡Y al jamón!, porque si no comes, te quedas... [En referencia al patrocinio de Jamones España de la Vuelta a Toledo].

Dirige un Club de Ciclismo de Navalcarnero

Sí, de juveniles. Llevo con ellos tres años y funcionan fenomenal. Aunque, desgraciadamente, ahora sólo puedo contar penas, porque en momentos de crisis las penas vienen para todos. Como equipo, tenemos el mejor, no lo digo yo, sino que habla el palmarés, pero el Ayuntamiento está a dos velas, como todos los ayuntamientos.

¿Qué piensa del ciclismo en la actualidad?

Yo ahí no puedo entrar porque soy de otra generación, pero hace tiempo que vengo advirtiendo de que están en un error, están matando la gallina de los huevos de oro. No puedes ir a un organizador para que ponga el dinero para una carrera y después hacerle una huelga, o dejarse ganar y felicitar al rival, como hizo Contador... Eso no es deporte. Están perdiendo la rivalidad.

Usted pertenece a una generación de deportistas cargada de tesón...

Antes el deporte lo vivías y lo sentías, y lo que pasa ahora es que ni lo viven ni lo sienten, les llega el dinero muy fácil. ¿Qué puede hacer Ronaldo si le caen cuatro millones diarios? ¿Qué hace para ganar ese dinero con toda la necesidad que hay en este país? Vamos a ser sinceros ¿Se tira el dinero así como así? ¿Qué hace, vender camisetas?

¿Ha visto cambiar mucho su tierra?

La tierra hay que labrarla para que dé su fruto... Las mejoras han llegado, indiscutiblemente.

Y usted sigue viviendo en Castilla-La Mancha...

Yo vivo en el nido. ¿Dónde hacen las águilas su nido? En la montaña. Yo, en Toledo, que está en un alto.

Entrevista realizada por:
Patricia Magaña

La D.O La Mancha continua apostando

XII Exposición Nacional de Pintura 'Vinos de La Mancha'

1.- Podrán participar todos los pintores mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.

2.- Se establecen dos premios para las obras mejor valoradas, que serán concedidos por el Consejo Regulador, basándose en la recomendación de un Jurado Asesor. Posteriormente, todas aquellas personas o entidades que lo deseen podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.

3.- Las obras premiadas quedarán en propiedad del Consejo Regulador "La Mancha"

4.- La cuantía de los premios se establece en 4.000 euros, el primer premio, y en 2.500 euros, el segundo premio.

5.- Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 15 de diciembre de 2011 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto, la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 20 de enero.

6.- Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 2 y 29 de noviembre de 2011 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.

7.- Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.

8.- La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a viernes de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, sábados de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00. Los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.

Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.

9.- Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

10.- La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar

el día 15 de diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.

11.- El Consejo Regulador 'La Mancha' pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.

12.- El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de entrega de las obras, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión, aunque podrá no coincidir con aquélla, pudiendo quedar desierta alguna de las categorías se estima que la calidad es insuficiente.

13.- Las obras participantes serán exclusivamente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor, contando únicamente la superficie pintada, sin marco.

14.- La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, y cada artista presentará un máximo de dos obras.

15.- Todos los cuadros estarán enmarcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.

16.- Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble. También podrán adjuntar el precio en un sobre cerrado que sólo se abrirá tras la concesión de los premios si el autor considera poner a la venta su obra durante el periodo que dure la exposición

DISPOSICIÓN FINAL

Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

Las obras se podrán presentar du
y la partida total destinada a pre

CONCURSOS V
"VINOS DE L



Exposiciones Nacionales

ando por vincular Vino y Cultura

durante todo el mes de noviembre
premios alcanzará los 9.000 euros.

NO Y CULTURA
LA MANCHA"



s de Pintura y Fotografía

XIII Exposición Nacional de Fotografía 'Vinos de La Mancha'

1.- Podrán participar todas las personas mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.

2.- Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.

3.- La entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de 2.500 euros.

4.- Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 15 de diciembre de 2011 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 20 de enero.

5.- Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 2 y 29 de noviembre de 2011 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.

6.- Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.

7.- La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a viernes de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, sábados de 12:00 a 14:00 y de 19:00 a 21:00. Los domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas. Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.

8.- Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

9.- La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 15 de diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores premiados estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.

10.- El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las

obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.

11.- Transcurrido el plazo de entrega de las fotografías, se reunirá el Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.

12.- La temática será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco.

13.- En cuanto a la técnica, será libre, con tamaño de imagen de 30 x 40cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 X 50 cm.

14.- Las obras ganadoras adquiridas por el Consejo Regulador, junto con la copia positivada de la fotografía, deberán entregar el negativo o, en su caso, el archivo digitalizado en alta calidad de la imagen presentada en formato "tiff", "jpg" o "psd".

15.- Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor, que se fijará de forma indeleble.



DISPOSICIÓN FINAL

Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

Como se puede ver en las imágenes de la web, se ha traducido a cuatro idiomas.



La **D.O. La Mancha** renueva su **web y apuesta** por las **redes sociales**

El Consejo Regulador “La Mancha”, con el propósito posicionarse en el espacio virtual al igual los vinos de sus bodegas lo están haciendo por todo el mundo gracias a su excelente calidad, ha renovado sensiblemente su página web, que además ha pasado de utilizar el dominio

www.lamanchado.es a otro con carácter más internacional (www.lamanchawines.com) que permite que se identifique más fácilmente en el resto del mundo como la página oficial de los vinos de La Mancha. Además facilita el que haya sólo un dominio

Se ha querido dar otro carácter más internacional que permita identificarla, en el resto del mundo, como la web oficial de los vinos de La Mancha

común para todos los países, pese a que su programación permite que la página se abra en distintos idiomas según el país desde el que se acceda al portal, lo que sin duda da mayor comodidad a los internautas. De hecho, la página está confeccionada

en español, inglés, chino y alemán.

En la nueva web se puede encontrar todo tipo de información relacionada con los vinos manchegos de forma cómoda y rápida, ya que en su diseño se ha primado el que la navegación sea intuitiva para acceder cómodamente a toda la información de utilidad: variedades acogidas, datos estadísticos, características de la D.O., información de todas las actividades desarrolladas por el Consejo Regulador, etc.

Se incluyen fichas de todas las bodegas, siendo además este espacio uno de los más visitados por los internautas

Especial importancia tiene la sección Bodegas, con información específica y detallada de cada una de las empresas acogidas a la D.O. La Mancha, incluyendo una ficha pdf en español e inglés, y dejando la posibilidad abierta para introducir vídeos corporativos y videocatás, si bien esta fase está todavía en proceso de creación.

En esta sección, las bodegas también tienen enlaces a su página web o correo electrónico.

En definitiva, se trata de un apartado dinámico, puesto que ésta es habitualmente la sección con más visitas por parte de distribuidores e importadores, un target de



especial interés para las bodegas acogidas a la Denominación de Origen.

Los certámenes organizados por el Consejo, destacando las distintas actividades agrupadas bajo el epígrafe Vino y Cultura también serán destacadas en la nueva web, en la que no faltan los consejos

prácticos para ayudar a los visitantes a saber elegir el vino, informando sobre la temperatura de servicio adecuada para cada vino o aconsejando los platos con los que se suelen maridar. Sobre todo es importante tener claro qué vino guardar y cuánto tiempo, cómo organizar una pequeña bodega en la

com/bodegas/esp/



Detalle de la web, donde se recogen los tipos de vino, de una y la zona de producción.

propia casa, las copas que se deben utilizar en cada caso o cómo se debe realizar la cata de un vino, teniendo en cuenta todas sus fases (vista, olfato y gusto) y valorando las características genéricas de los diferentes

que el castellano tendrá un enfoque mucho más dirigido a la gastronomía y el maridaje con nuestros vinos, la versión inglesa estará dirigida fundamentalmente al consumidor de Estados Unidos y la visión que este tiene

El blog cuenta además con una sección específica de videos de catas de distintas bodegas.

tipos de vinos manchegos.

Pero este es sólo un primer apartado de la renovación digital que ha llevado a cabo el Consejo Regulador, que también ha creado un blog (www.quixotewines.com), que pronto estará disponible en tres idiomas (español, inglés y alemán) con contenidos diferenciados en cada uno de ellos, ya que mientras

sobre nuestros vinos, por lo que los colaboradores en este caso serán periodistas y blogueros norteamericanos. Un enfoque similar tendrá la versión en alemán, tratando de ofrecer puntos de interés sobre los vinos manchegos y su entorno no sólo al país que más vino compra con Denominación de Origen La Mancha, Alemania, sino también para los austriacos y parte de los suizos.

En todos los idiomas tendrán una relevancia especial las videocatas de vinos de

distintas bodegas de las 4 provincias manchegas y, aunque actualmente sólo están disponibles en castellano, pronto lo estarán en inglés y algo más tarde en alemán.

Finalmente, las redes sociales también son el otro objetivo prioritario de la estrategia de promoción digital emprendida por el Consejo Regulador, destacando la creación de un perfil en Facebook, tanto en castellano (www.facebook.com/vinosdelamancha) como en inglés (www.facebook.com/winesfromlamancha), con el que se pretende mantener lo más activo posible un grupo creciente de aficionados al vino de La Mancha, que ya ronda los 2.400 fans sumando las dos comunidades lingüísticas.

Similar es el caso de twitter (www.twitter.com/vinodelmancha y twitter.com/quixotewines1), si bien el número de seguidores no es todavía muy alto al haberse iniciado la actividad hace poco tiempo.

quixotewines.com



Image del blog -izquierda-, y varios detalles de la web -arriba-.

LA D.O. LA MANCHA, EN LA RED



Potenciar la presencia de la D.O. La Mancha en las redes sociales permitirá llegar mejor al público más interesado en conocer la cultura de vino y en su consumo. Actualmente, el perfil de la D.O. La Mancha en Facebook cuenta con 2.300 'amigos', una cifra que crece cada día, mientras que el perfil en Twitter cuenta con más de 200 seguidores en castellano y más de un centenar en inglés.



Imágenes de los diferentes responsables públicos en el stand de la D.O. La Mancha y las bodegas manzanareñas Coop. Jesús del Perdón y Vinícola de Castilla, S.A.

FERIA REGIONAL DEL CAMPO Y MUESTRAS DE CASTILLA-LA MANCHA

FERCAM 2011

Un año más, el Consejo Regulador "LA MANCHA" estuvo presente con un stand en la Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha, en se expusieron al público numerosos vinos de distintas bodegas que pudieron ser degustados por los miles de visitantes que acudieron a esta feria de referencia para el sector agrario regional.

La inauguración tuvo lugar el pasado día 13 de julio y se prolongó hasta el 17, acudiendo a ella la nueva presidenta regional,

Con 52 ediciones, a sus espaldas, FERCAM es un todo un referente para el sector en Castilla-La Mancha

Maria Dolores de Cospedal, que se propuso como objetivo convertir a FERCAM en una feria de carácter nacional, potenciando su carácter comercial y ayudando a las empresas agroalimentarias.

La presidenta también destacó que la renta agraria en Castilla-La Mancha ha caído un 30 por ciento, fijando como una de las prioridades de su mandato el tratar de conseguir que la agricultura sea una actividad rentable.

De Cospedal también visitó el stand de la Denominación de Origen La Mancha, donde se encontró con el presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco.

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: parcitant@parcitant.com Web: www.parcitant.com
02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO POLALSA



Maceradores relativos

Fabricación In Situ

Instalaciones y montajes

Vinificadores automáticos



Quixote's Quality Wines

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.

www.quixotewines.com (blog)

www.facebook.com/vinosdelamancha

www.twitter.com/vinodelamancha



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

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

