



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 74 Diciembre 2011

Vinos de la cosecha 2011:

Añada EXCELENTE

Promoción en USA y China

Las bodegas refuerzan sus campañas durante el otoño

Nueva edición de los Premios Vino y Cultura

Se convocaron las categorías de Pintura, Fotografía y Hostelería.



Presentación de los vinos jóvenes en Madrid

También se concedieron los premios Joven Solidario a personajes populares

La diferencia está en los **detalles.**

*Descubra la forma más atractiva y eficaz de
promocinar sus vinos en un mercado exigente.*



DISEÑO GRÁFICO / DISEÑO WEB & MULTIMEDIA / IDENTIDAD CORPORATIVA

www.hachestudio.com

hola@hachestudio.com



Gruart La Mancha, S.A.
GLM



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

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

AENOR

ER

Empresa
Registrada

ER-0230/1997

BUREAU
VERITAS

SYSTECODE

CE.LIÈGE



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Lorenzo Serrano Carrascosa

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@lamanchawines.com

Diseño y maquetación

Contigo Comunicación

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Fotografía de portada:

Jose Ramón Luna de la Ossa

Diseño portada:

Contigo Comunicación S.L.L.

Editorial.....	4
Añada excelente.....	5 - 6
Presentación en EEUU.....	8 - 13
Convenio de colaboración con la Diputación.....	14
Vinos jóvenes de La Solana.....	15
Las bodegas manchegas en China.....	16 - 21
Vendimia 2011.....	22 - 27
El Consejo abre sus puertas.....	28 - 31
Premios Joven de la D.O. La Mancha.....	32 - 37
Premios: Florida y Sonrisa del Quijote.....	38
Premios: Alejairén 2007, el mejor blanco.....	39
Premios Vino y Cultura.....	40 - 43
Premios en 'Mundus Vini' y 'China Wine Awards'.....	44
Colaboración: cada vino con su copa.....	45 - 47
Festival de Cine y Vino.....	48 - 51
ENESA.....	52
Agroseguro.....	53
Museo de la Coop. Virgen de las Viñas.....	54 - 55
Feria Regional de Alimentación de Tarancón.....	56
Manchavino 2011.....	57
Entrevista: Pepe Rodríguez Rey.....	58 - 59
Noticias.....	60 - 62





El Origen del Vino

Editorial

2012: La hora del vino de La Mancha

Casi cada vez que desde estas líneas hemos comentado la fabulosa calidad de los vinos manchegos o los incrementos continuados en las ventas, la variable del precio era el talón de Aquiles de una ecuación en apariencia perfecta, ya que resultaba un trato evidentemente injusto para nuestras bodegas, teniendo en cuenta las innumerables virtudes de los vinos actuales manchegos.

Desde mediados del año pasado parece que incluso esta espinosa cuestión comienza a remontar el vuelo y los precios que se están manejando actualmente harían viables las explotaciones agrícolas y la siempre maltrecha economía de unas bodegas, que han desembolsado cantidades ingentes de dinero en mejorar sus infraestructuras y en incorporar profesionales altamente cualificados para obtener cada vez mejores vinos.

No obstante, pese a que este contexto parece claramente positivo para el sector, la tentación del dinero rápido y sin problemas puede hacer que no se haga el suficiente hincapié en la comercialización directa del vino a los distribuidores o importadores finales de la cadena, evitando en la medida de lo posible intermediarios innecesarios y, sobre todo, potenciando las ventas de embotellado, que a medio y largo plazo son las que asegurarán el crecimiento de esta Zona de Producción.

Eso supone un mayor esfuerzo y apostar por reforzar los departamentos de exportación, pero a tenor de los tristes datos del consumo de vino en España, parece evidente que es el camino a seguir y, dando por bueno el refrán que habla de hacer de la necesidad virtud, hoy por hoy el potencial real de la DO La Mancha está en la exportación porque nos hemos visto obligados a ello, pero también porque las bodegas lo han sabido aprovechar. No obstante, esto no nos debe obcecar y, en la medida de lo posible, hay que huir de la máxima que algunos pregonan indicando que "hay que vender el vino de cualquier forma". No es cierto, siempre debemos tratar de dejar el mayor valor añadido posible para la región.

Basándonos en nuestra historia reciente, es indiscutible que desde hace años el continente europeo acaparaba la práctica totalidad de las ventas, algo lógico teniendo en cuenta que aquí se nos conoce mejor y que la cercanía también supone un impor-

tante ahorro de costes logísticos. No obstante, hoy por hoy los vinos manchegos llegan a más de 80 países y el volumen de los denominados países terceros (no pertenecientes a la UE) es cada vez mayor.

De todas formas, hablando de la región con más producción del mundo, con una diversificación varietal sin parangón y una calidad ya indudable, hay que seguir siendo ambiciosos y no conformarnos con lo que tenemos, aunque nos pueda parecer bueno en un contexto general de crisis económica.

De hecho, si valoramos nuestra evolución detenidamente, podemos darnos cuenta de que hace tan sólo 30 o 40 años La Mancha también producía mucho vino que se vendía tradicionalmente a grandes grupos bodegueros españoles ubicados en otras regiones, que a su vez lo revendían a otros, perdiendo así las bodegas elaboradoras el beneficio que obtenían el resto de eslabones de la cadena hasta llegar al consumidor final.

Posteriormente, la aludida apuesta por la internacionalización hizo que la mayor parte de la producción de la DO La Mancha se exporte (hoy día en torno al 70% de las ventas), pero en muchas ocasiones es a los grandes grupos internacionales franceses, italianos o británicos vienen a comprar la producción a las puertas de la bodega o cooperativa.

El siguiente paso es tener claro es que en un contexto como éste hay que seguir apostando por incremento de la comercialización del vino embotellado y tratar de llegar de forma directa a mercados emergentes, como Rusia, Estados Unidos, China, Japón, Corea, Brasil o países del norte de África, algo que los más emprendedores ya están haciendo, y a los que deseamos la mejor de las suertes.

*Feliz cosecha 2011
y mejor año 2012
para todos*



Para muchos bodegueros, la añada 2011 será recordada como una cosecha histórica.

La *D.O. La Mancha* califica la *añada 2011* como *excelente*

Se llegó a esta conclusión tras la cata de las 70 primeras muestras de distintos varietales

Por decisión unánime del Pleno celebrado el pasado día 14 de diciembre y siguiendo las indicaciones de la Comisión de Control de Calidad y Normas de Producción, la cosecha 2011 ha sido calificada como "EXCELENTE", debido a la alta calidad de la misma, probablemente la mejor en lo que llevamos de siglo, según indicaron algunos miembros de la citada Comisión.

Para llegar a esta conclusión se tuvieron en cuenta las puntuaciones obtenidas hasta el momento presente por los vinos valorados por el Comité de Cata del Consejo Regulador hasta el pasado 17

de noviembre, aproximadamente unos 70 hasta la citada fecha, entre los que hubo muestras de tinto Tempranillo, Syrah, Merlot, Petit Verdot, Airén, Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Verdejo y Moscatel.

Si bien es cierto que hasta dicho momento no se habían catado todos los varietales autorizados, las valoraciones de los vinos probados fueron suficientemente contundentes, obteniéndose unas puntuaciones realmente buenas tanto en blancos como en tintos, lo que ha sido posible fundamentalmente gracias a la alta calidad de las uvas recolectadas,

no afectadas ni mínimamente por enfermedades dañinas como el oídio o la podredumbre, y que tuvieron un ciclo de maduración perfecto, aunque algo adelantado sobre lo habitual. Además, el grado de dulzor de las uvas fue algo más alto que en años anteriores, aunque manteniendo un gran equilibrio con respecto a la acidez.

Por ello, según nos muestran estos primeros resultados, los vinos de la añada 2011 se caracterizarán por tener una intensidad aromática más que notable y una buena estructura en boca, consiguiéndose unos vinos jóvenes muy expresivos y de gran calidad, si bien, debido a su gran potencial, en el caso de los tintos muchos de estos caldos se reservarán para la elaboración de excelentes crianzas y reservas, que saldrán al mercado dentro de tres o cuatro años.

La adaptación de las nuevas variedades plantadas en los últimos años en La Mancha está dando unos resultados muy positivos, que sorprenden incluso a los más optimistas

Por otro lado, aclarar que el criterio de calificación de Consejo Regulador es más estricto en los puntos de penalización que el utilizado por un gran número de instituciones nacionales e internacionales, ya que se sitúa en 57 puntos como máximo para los vinos a granel y en 55 para los embotellados, siendo muy destacable que casi todos los vinos catados hasta el momento hayan pasado sobradamente la prueba, lo que además es una muestra del excelente trabajo que están realizando los enólogos de las bodegas manchegas.

Tampoco debemos pasar por alto el tema de la adaptación de las nuevas variedades plantadas en los últimos años, que están dando resultados sorprendentes en La Mancha, que les confiere la particularidad de su suelo y su climatología, mejorando aún más las virtudes de uvas tan reconocidas internacionalmente como son la Cabernet Sauvignon, la Merlot o la Syrah, en tintos, o Sauvignon Blanc, Chardonnay o Verdejo, en blancos.

Por último, insistir en que el rigor a la hora de permitir que un vino esté amparado por el sello de la Denominación de Origen "LA MANCHA", se justifica en la intención del Consejo Regulador de que la contraetiqueta de la D.O. sea un reconocimiento al enorme esfuerzo económico y humano de las bodegas manchegas están realizando con el fin de obtener grandes vinos, con buena acogida en los mercados nacionales e internacionales, y por lo tanto se debe ser muy exigente en la calidad, ya que ésta es la única garantía que hay para asegurarse de que el consumidor estará satisfecho con el vino.



Los vinos de la añada 2011 se caracterizarán por tener una intensidad aromática más que notable y buena estructura en boca, consiguiéndose unos vinos jóvenes muy expresivos.

PPD

Programa de Perfeccionamiento Directivo 2012

Imparte _



Organiza _



Contenido del programa

Análisis y toma de decisiones
Dirección de personas
Negociación
Dirección comercial
Contabilidad y control
Dirección financiera
Iniciativa emprendedora
Excelencia en el servicio
Dirección estratégica
Entorno económico
Responsabilidad social de la empresa

De febrero a junio de 2012 en la Escuela de Administración Regional de Castilla-La Mancha · Toledo

+ información: www.horizontexxii.com y 926 296 125

Colabora _



Castilla-La Mancha



Superficie comercial tejana visitada por los bodegueros de la D.O. La Mancha.

Texas y California, dos de los estados más poblados de USA, ***objetivo*** de los ***vinos manchegos***

Los pasados días 18 y 20 de octubre un grupo de 13 bodegas manchegas presentaron sus vinos en Los Ángeles y Dallas, respectivamente, ante un público expectante por conocer las características de unos vinos todavía novedosos para el público norteamericano de los estados de California y Texas, pese a que son ya casi cinco años los que se lleva trabajando el mercado estadounidense con intensidad, si bien, considerando su gran tamaño y que las acciones iniciales se

centraron más en la costa Este, es normal que su presencia todavía no sea completa en todos los rincones de un país con más de 300 millones de habitantes.

En el caso de Los Ángeles, algunos de los importadores y distribuidores asistentes ya habían acudido a la presentación de pasado mes de mayo en San Francisco, verdadera capital vitícola del estado que más vino produce en los Estados Unidos.

Es reseñable que el perfil del consumidor californiano es el de un amante

y conocedor de los vinos, que valora la producción propia, pero que está abierto a la degustación de productos de calidad, como sucede con los vinos manchegos. Además, es un consumidor curioso de nuevos tipos de vino y variedades, por los que el Tempranillo y el Airén que se cultivan en La Mancha tienen una excelente oportunidad para consolidarse como vinos de moda en este mercado en los próximos años si las bodegas siguen apostando por dar a conocer sus productos



El consumidor norteamericano está abierto al conocimiento de nuevos tipos de vino

en este interesante mercado.

De hecho, la Tempranillo sí que es algo conocida y muy valorada por su intensidad aromática e intenso sabor frutal en el caso de los excelentes vinos jóvenes y crianzas manchegos, pero la variedad Airén sigue siendo una completa desconocida para la mayor parte de restauradores y mayoristas de vinos, que sin embargo valoraron muy positivamente su suavidad y frescura en las muestras escogidas por las bodegas de la D.O. La Mancha para estas pre-



Cartel anunciador de la presentación en Dallas, ubicado en una vía de mucho tránsito rodado.



Las catas comentadas de vinos de las bodegas participantes estuvieron dirigidas por Charlie Arturaola.

sentaciones, y eso que hay que tener en cuenta que la añada de 2010, ya estaba al final de su ciclo de vida y que están a punto de salir al mercado los nuevos vinos de 2011, cuya potencia en nariz y toque frutal es mucho más intenso.

La presentación del día 20 se dirigió a importadores, la restauración y las tiendas

Los bodegueros se sorprendieron por el gran interés suscitado por la variedad Airén, completamente desconocida en Estados Unidos

a las bodegas manchegas. De hecho, aunque el número de asistentes fue menor que en Los Ángeles, las expectativas comerciales son incluso más positivas, ya

especializadas de Dallas, ciudad de referencia del estado de Texas, en el que es complicado introducir vinos, pero que recibió con expectación

que la distribución está mucho más concentrada en este estado, que es el segundo más importante de Estados Unidos.

De hecho, los representantes de las bodegas manchegas aprovecharon la ocasión para visitar una importante superficie comercial y posteriormente realizaron una cata de una selección de los vinos más vendidos, lo que les permite tener mejores nociones del gusto del público norteamericano.

En resumen, tanto el presidente como el gerente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín Zarco y



Los exportadores manchegos realizaron una cata de los vinos más demandados en las ciudades donde se llevaron a cabo las presentaciones, con el objetivo de conocer mejor las preferencias del consumidor norteamericano.

Lorenzo Serrano, respectivamente, que acompañaron a la delegación de bodegas en su misión comercial, valoraron muy positivamente esta acción y confían en seguir insistiendo en el mercado norteamericano el año 2012, ya que es probablemente el de mayor potencial de crecimiento del mundo, y que con el paso del tiempo acabará incrementando de forma importante sus importaciones, aunque la devaluación del dólar frente al euro y la crisis económica son dos frenos importantes que no se pueden pasar por alto.

De hecho, afortunadamente, la Denominación de Origen La Mancha, como referencia de calidad es cada vez más popular en el mercado norteamericano, aunque no es menos cierto que su volumen de ventas todavía dista mucho del existente en mercados maduros, como Alemania o Gran Bretaña.

Listado de bodegas participantes:

- Coop. La Remediadora** - La Roda (Albacete)
- Coop. La Unión** - Tarazona de La Mancha (Albacete)
- Coop. El Progreso** - Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- Cooperativa Santa Catalina** - La Solana (Ciudad Real)
- Vinícola de Tomelloso, S.C.L.** - Tomelloso (Ciudad Real)
- Coop. Virgen de las Viñas** - Tomelloso (Ciudad Real)
- Bodegas Centro Españolas, S.A.** - Tomelloso (Ciudad Real)
- S.A.T. Colomán** - Pedro Muñoz (Ciudad Real)
- Vinícola de Castilla, S.A.** - Manzanares (Ciudad Real)
- Bodegas López Mercier** - Manzanares (Ciudad Real)
- Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza (Bodegas Casa Gualda)** - Pozoamargo (Cuenca)
- Bodegas Dominio de Punctum** - Las Pedroñeras (Cuenca)
- Bodegas Parra Jiménez** - Las Mesas (Cuenca)

PRESENTACIÓN EN ESTADOS UNIDOS

El interés suscitado por los vinos de la Zona de Producción La Mancha en el mercado estadounidense se ha incrementado de forma exponencial en los últimos años.



PRESENTACIÓN EN ESTADOS UNIDOS





Los 45.000 euros del convenio se destinaron íntegramente a la presentación de los vinos jóvenes en Madrid.

DE LARA Y MARTÍN-ZARCO LO FIRMARON EL PASADO DÍA 13 DE DICIEMBRE

Convenio de colaboración con la **Diputación de Ciudad Real**

La Diputación de Ciudad Real y el Consejo Regulador de Denominación de Origen "La Mancha", a través de los presidentes de ambas instituciones, Nemesio de Lara y Gregorio Martín-Zarco, respectivamente, firmaron el convenio de colaboración para 2011 por una cuantía de 45.000 euros, que se han destinado de forma íntegra a la recientemente celebrada presentación de los vinos jóvenes de la Denominación de Origen en Madrid, cuya partida presupuestaria superó los 60.000 euros, incluyendo la organización de los Premios "Joven" Solidario a personajes populares, dotados con 3.000 euros cada uno.

Nemesio de Lara indicó que es necesario seguir apoyando económicamente a entidades como el CRDO La Mancha porque promociona el vino, un sector que proporciona valor añadido a la provincia. De Lara

ha mostrado su satisfacción por el buen momento que atraviesa el sector del vino en la actualidad, a pesar de la crisis económica que azota al país.

El presidente de la D.O. La Mancha añadió que afortunadamente la producción es de muy buena calidad y se está vendiendo más vino, ya que gracias al esfuerzo de las bodegas se están abriendo nuevos mercados, con las posibilidades de comercialización que ello implica para una región de tanto potencial productivo como la nuestra.

Martín-Zarco, que estuvo acompañado por el gerente de la Interprofesional, Lorenzo Serrano, agradeció profundamente el apoyo de la Diputación hacia los vinos de la D.O. La Mancha y, en general, la implicación de esta institución con el sector vitivinícola a lo largo de los años, lo que se ha traducido en la organización de eventos

de relevancia internacional, como es FENAVIN. Se trata de una apuesta lógica, por otra parte, teniendo en cuenta que esta provincia produce habitualmente el 50% de todo lo que se elabora en Castilla-La Mancha, lo que a su vez equivale al 25% de la producción española.

En lo que se refiere a la D.O. La Mancha, Ciudad Real es también la provincia con mayor número de bodegas y viticultores inscritos, 97 y 7.706 (poseen 81.203 hectáreas), respectivamente, una cifra muy importante, teniendo en cuenta que el total de la Denominación de Origen es de 260 y 18.067 (poseen 169.900 hectáreas).

Por último, comentar que en la firma también estuvieron presentes el vicepresidente responsable de la gestión del área de Promoción Económica, José Fernando Sánchez-Bóvalo, y el director de FENAVIN, Manuel Juliá.

Jornada de presentación de los *vinos jóvenes* en *La Solana*

Los vinos de las tres bodegas de La Solana se presentaron el pasado día 3 de diciembre en la Casa Palacio Don Diego, contando con la asistencia de numeroso público, que tuvo oportunidad de degustar los vinos de la nueva añada de la Cooperativa Santa Catalina, Bodegas Romero de Ávila y Bodegas Vega Mara; que ofrecieron vinos de distintas variedades blancas y tintas de sus marcas Los Galanes, Portento y Vega Mara, respectivamente.

Según indicaron los representantes de las tres bodegas, que estuvieron acompañados por el alcalde de la localidad, Luis Díaz Cacho; el concejal de Cultura, Luis Romero de Ávila; y el secretario del IVICAM, Félix Yáñez; los vinos de 2011 son excepcionalmente buenos porque la meteorología fue la adecuada y las bodegas cada vez están mejor preparadas para obtener productos de gran calidad.

La presentación también incluyó la organización de una mesa redonda, en el



que se elogió la importancia que tiene el vino para La Mancha y cómo puede suponer una salida muy importante para un sector

importante de población en este contexto de crisis económica que vivimos.

Las bodegas coincidieron a la hora de señalar el mercado exterior como la gran oportunidad para dar salida a una región de una producción tan voluminosa como La Mancha, puesto que en España, aunque en el caso de las denominaciones de origen la tendencia siga siendo positiva, el esfuerzo de las bodegas por posicionar sus vinos es muy duro, sobre todo teniendo en cuenta que la ingesta per cápita de vino no deja de descender.

Países como China, Brasil, Rusia o EEUU pueden ser un excelente complemento al continente europeo, que a día de hoy sigue concentrando más del 70 por ciento de las ventas.

Posteriormente, también se celebró un recital poético con Rosa Marín, Ramona Romero, Luis Romero y Luis Díaz-Cacho, junto a la guitarra de Pedro López.



Numerosas personas acudieron a degustar los primeros vinos solaneros del año.



EL INTERÉS POR LOS VINOS ESPAÑOLES ES CRECIENTE, PESE A QUE EL MERCADO SIGUE DOMINADO POR LOS VINOS FRANCESES Y AUSTRALIANOS

Las *bodegas* apuestan por la promoción en el sur de *China*

Un total de 21 bodegas manchegas presentaron sus vinos en tres de las ciudades más importantes del sur de China tras el road show organizado por la Denominación de Origen entre los pasados días 8 y 10 de noviembre.

El recibimiento de los vinos de calidad de La Mancha ha sido nuevamente extraordinario por parte de un público ávido de conocer más acerca de los vinos españoles, realmente muy poco introducidos en un mercado dominado por los vinos franceses y australianos.

No obstante, las posibilidades para los vinos de nuestro país son impresionantes, y no sólo por su alta calidad, sino también porque cada vez son más las regiones chinas que abren su economía al mercado y mejoran su nivel de vida, siendo el aumento del consumo de vino una de las consecuencias de ello.

La campaña del Consejo Regulador agrupó a 21 bodegas

Además, en el caso particular de la D.O. La Mancha, se valora especialmente el alto potencial aromático y expresividad de sus blancos y tintos jóvenes, así como la amplia diversidad varietal que esta Zona de Producción puede ofrecer. No obstante, el interés de los vinos con envejecimiento en crianza también es cada vez mayor.

A ello hay que sumar que esta Denominación de Origen cada vez es más conocida en China, ya que no en vano en el último año ha realizado 3 misiones

comerciales distintas, tanto en el sur como en el norte de China.

En esta última campaña de promoción se visitaron las dos ciudades más importantes de la región de Cantón, su capital, Guangzhou, y Shenzhen, una zona con un desarrollo económico espectacular porque fue la primera en abrirse al capitalismo y por su cercanía a Hong Kong y Macao.

Se trata del área más desarrollada de China, junto con la zona de Shangai y Pekín, estimándose su población en unas 100 millones de personas, que ya comienzan a estar familiarizadas con el consumo de vino en sus celebraciones y momentos de ocio. Por dar un dato llamativo, mientras que en el entorno de Hong Kong se estima que hay

Guangzhou, Shenzhen y Chengdu fueron las ciudades escogidas para realizar las presentaciones

unos 15.000 restaurantes, en Shenzhen la cifra se eleva hasta los 50.000, lo que da una idea de su gran potencial de consumo.

Los vinos manchegos también se presentaron en la ciudad de Chengdu, capital de la región de Sicuani, ubicada más hacia el interior de China y que tiene un área de influencia de 15 millones de personas, que están iniciando su apertura a la economía de mercado con mucho ímpetu, pero en la que el conocimiento del mundo del vino es menor, aunque su curiosidad es incluso mayor, valorando los importadores de la zona muy positivamente el esfuerzo realizado por las bodegas manchegas para llegar allí e introducirlos en la Cultura del Vino.

En Guangzhou, la D.O. La Mancha participó con un stand propio en la Feria Interwine, que se celebró del 8 al 10 de noviembre. En dicho stand, que no sólo era el de mayor dimensión entre los españoles, sino de toda la Feria, las 21 bodegas manchegas participantes contaban con un espacio individual para realizar los contactos comerciales de forma más cómoda en un evento al que acudieron los principales importadores y distribuidores de la provincia de Cantón.





Posteriormente, el día 11 se realizó una presentación en el hotel Shangri-La Futian de Shenzhen, y por último, el día 14 se acudió a Chengdu, realizándose una nueva degustación en también en un hotel de la cadena Shangri-La.

Todas las presentaciones estuvieron precedidas de un seminario en el que, además de informar de las principales características de la zona (clima, variedades, clases de vino, bodegas, suelos, etc.) se cataban 7 vinos de diferentes tipos, catándose entre las 3 ciudades los 21 vinos de las bodegas participantes.

Esta actividad fue particularmente interesante porque contribuyó a que los importadores, distribuidores y medios de comunicación asistentes (unos 70 en cada ocasión) abriesen su mente a las grandes posibilidades que ofrece esta zona, probablemente la única de nuestro país y una de las pocas del mundo que podría suplir las necesidades que se darán en el futuro en China si el mercado sigue creciendo como se prevé.

Destacar también que está previsto que la campaña de promoción de los vinos de la D.O. La Mancha en China se prolongue a lo largo de los dos próximos años, centrándose principalmente en los road shows de presentación de vinos de distintas bodegas, pero complementándose con otras actuaciones promocionales, sobre todo en el área digital, que refuercen a la web actual (www.lamanchawines.com), ya traducida al chino. De hecho, está previsto crear un blog en chino y disponer de presencia en las redes sociales de ese país, que actualmente cuentan ya con 200 millones de usuarios.

Por último, insistir en que este mercado puede suponer una oportunidad única para todas las referencias de calidad de una región de tanta capacidad de producción como es Castilla-La Mancha. En el caso particular de la D.O. La Mancha, su esfuerzo promocional, además se ve ayudado por un embajador único, como es nuestro popular Don Quijote, aunque desde nuestra propia tierra muchas veces no seamos plenamente conscientes de su importancia.





Listado de bodegas participantes:

- Bodegas La Remediadora (Coop. La Remediadora) de La Roda (Albacete)
- Bodegas Casa Antonete (Coop. La Unión) de Tarazona de La Mancha (Albacete)
- Bodegas Bro Valero de Villarrobledo (Albacete)
- Palacio de Galiana de Manzanares (Ciudad Real)
- Bodegas López Mercier de Manzanares (Ciudad Real)
- Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real)
- Vinos Colomán (SAT Colomán) de Pedro Muñoz (Ciudad Real)
- Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real)
- Bodegas Romero de Ávila, S.L. de La Solana (Ciudad Real)
- Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real)
- Bodegas Centro Españolas, S.A. de Tomelloso (Ciudad Real)
- Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real)
- Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real)
- Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- Bodegas Parra Family Organic Wine de Las Mesas (Cuenca)
- Zagarrón, Vinos y Bodegas (Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas) de Mota del Cuervo (Cuenca)
- Domino de Punctum Organic & Biodynamic Wines de Las Pedroñeras (Cuenca)
- Bodegas Casa Gualda (Coop. Ntra. Sra. de la Cabeza) de Pozoamargo (Cuenca)
- Coop. San Antonio Abad de Villacañas (Toledo)
- Bodegas Alcardete (Coop. Ntra. Sra. del Pilar) de Villanueva de Alcardete (Toledo)
- Bodegas Verdúñez de Villanueva de Alcardete (Toledo)

LAS BODEGAS MANCHEGAS EN CHINA

Las bodegas de la D.O. La Mancha, integradas en un stand con marcado carácter español, contaban con el espacio más amplio de toda la Feria Interwine de Guangzhou.

El conocimiento del mundo del vino por parte de los importadores y distribuidores chinos ha mejorado mucho en los dos últimos años, lo que favorece la penetración de los vinos manchegos, con una calidad objetiva fuera de dudas, pero todavía poco introducidos en el país.



LAS BODEGAS MANCHEGAS EN CHINA





LA CALIDAD, EXTRAORDINARIA EN LAS VARIEDADES TINTAS Y BLANCAS MÁS TEMPRANAS

La vendimia se caracterizó por la ***alta calidad*** y un descenso de ***producción***

Gran parte de las cooperativas y bodegas privadas asociadas a la Denominación de Origen La Mancha finalizaron la recolección de uva de la pasada vendimia al poco de iniciarse el mes de octubre, algo insólito, para la región, en la maduración de las uvas tuvo un adelanto de unos 10 días con respecto a la media habitual.

Se trató, además, de una vendimia marcada por la alta calidad de las uvas recolectadas, que afortunadamente no se vieron afectadas por el oídio o la podredumbre, que podrían haberse manifestado en caso de aparecer las lluvias antes de la recolección.

Además, hay que insistir en el temprano inicio de la vendimia – algunas bodegas

abrieron el 9 de agosto –, que no se debió tanto a una maduración rápida provocada por un verano muy caluroso, como algunas veces ha sucedido en esta región, sino que el adelanto venía marcado por una brotación muy temprana, pero las fases de

El adelanto de la recolección fue generalizado en toda la Zona de Producción

envero y maduración fueron muy adecuadas. Además, las plantas no sufrieron estrés hídrico, puesto que el volumen de lluvias fue el adecuado a lo largo de todo el año. Esto permitió que se diera un equilibrio idóneo entre acidez y grado de dulzor, algo

más elevado este último que en campañas anteriores.

Todo ello, obviamente fue muy bien valorado por los enólogos y ya desde el inicio hacía augurar que los vinos de la campaña 2011 tendrían una intensidad aromática más que notable y una buena estructura en boca, consiguiéndose unos vinos jóvenes muy expresivos y de gran calidad, si bien, debido a su gran potencial, en el caso de los tintos muchos de estos caldos se han reservado para la elaboración de excelentes crianzas y reservas, que saldrán al mercado dentro de tres o cuatro años.

En cuanto a la cantidad, se podría hablar de una reducción de entorno al 15 por ciento

en términos generales, pero con diferencias muy marcadas según las distintas comarcas, ya que, por ejemplo, en Ciudad Real la incidencia del mildiu fue muy importante y el descenso de cosecha ha podido oscilar entre el 20 y el 30 %. No obstante, es muy importante insistir en que el mildiu no daña la calidad del racimo y consecuentemente tampoco del vino que se obtenga después, sino que únicamente reduce sensiblemente la cantidad de producción de la planta.

Provincia de Toledo

En la provincia de Toledo, a pocos días de la conclusión de la vendimia el gerente de la Coop. Ntra. Sra. de la Paz de Corral de Almaguer, Antonio Calleja, comentó que su bodega recolectaría en torno a los 25 o 26 millones de kilos de uva, de los cuales aproximadamente el 25 % fue tinto. Se

En la provincia de Ciudad Real, la incidencia del Mildiu fue muy importante y el descenso de cosecha ha podido oscilar entre el 20% y el 30%

trata de unos datos muy similares a los del año pasado, pero con la particularidad de que esta producción se ha conseguido pese a la incidencia de los arranques definitivos y a que hay parcelas que se encuentran en proceso de reestructuración y, por lo tanto, no son productivas. Por ello, él habla de un incremento del 10 % en la producción de uva por cepa, pero que no se tradujo en mayor entrada a la bodega por los factores señalados. Además,

pese al incremento de producción, es también reseñable el aumento del grado Baumé en torno a 0,5º, lo que es un buen indicador de que ha habido una maduración correcta.

Finalmente indicar que la Coop. La Paz, que elabora los vinos Altovela al amparo de la D.O. La Mancha cerró sus puertas el día 3 de octubre.

Bodegas Entremontes (Coop. Ntra. Sra. de la Piedad) de Quintanar de la Orden recolectó aproximadamente 30 millones de kilos de uva, de los que el 15 por ciento son variedades tintas. Este pueblo se vio muy poco afectado por el mildiu y, de no haber sido por el arranque de viñedo, es probable que se hubiera producido un incremento de



La vendimia manual y las plantaciones de viñedos en vaso siguen siendo las predominantes en La Mancha.

cosecha de entre el 5 y el 10 %.

Su presidente, Sebastián Heras, nos indicó que su bodega cerró el sábado, 8 de octubre, pese a que fueron una de las primeras cooperativas en abrir para la variedad Airén. Además, Heras está muy satisfecho con la calidad de las uvas que entraron desde el primer día hasta el último, con una salubridad espléndida y apreciándose únicamente una mínima diferencia en el grado de las uvas, cuya

Para los primeros días del mes de octubre la vendimia estaba prácticamente finalizada en todas las bodegas

media en una variedad como el tinto Tempranillo supera los 13º Baumé.

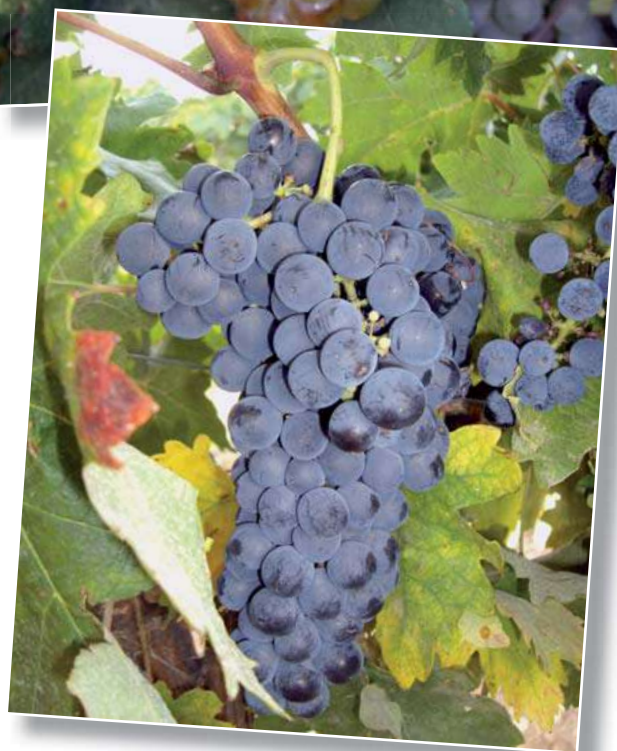
Por su parte, Bienvenido Muñoz Pollo, director técnico de Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. ubicada en Noblejas, nos aclara que cerraron el día 30 de septiembre y que este año tuvieron que ampliar su cartera de proveedores de uva para compensar la merma de producción, que en la comarca de Noblejas osciló entre el 40 y el 50 %, aunque más por causa del arranque y una granizada que hubo en mayo, que por el mildiu, cuya incidencia no llegó al 10 %.

Las graduaciones también fueron más altas de lo habitual, con medias de 13º Baumé en los blancos varietales, entre 13º y 14,5º en los distintos tipos de tinto, y de unos 12º en la variedad Airén.

Provincia de Cuenca

En Cuenca, desde la Coop. Ntra. Sra. del Rosario de El Provencio, que comercializa los vinos Canforrales, cerraron el 6 de octubre y su merma de producción se aproximó al 10 %, fundamentalmente por el mildiu y, en menor grado, por los arranques y la reestructuración. En conjunto cosecharon aproximadamente 18 millones de kilos de uva, de los que entorno al 45 % fueron de tinto. En cuanto a las graduaciones, también hablaron de un incremento superior al medio grado con respecto al año anterior.

En bodegas Finca Antigua de Los Hinojosos, Francisco Antonio Nogales se



La calidad de la uva fue altísima, tanto por su maduración, como desde el punto de vista sanitario.

mostraba convencido de que la calidad de los vinos de este año iba a ser muy buena, ya que las uvas que entraron en su bodega eran excelentes, con graduaciones medias de 12,5º Bamé en los blancos y 14º en los tintos.

Nogales indicó que ellos cerraron el 5 de octubre y, en cuanto a la cantidad, la cifra fue muy similar a la del año pasado, ya que se

trata de un área con una altitud cercana a los 900 metros en la que no se han registrado incidencias de mildiu o granizo.

Provincia de Ciudad Real

Ciudad Real fue, sin duda, la provincia más afectada por el mildiu y, dado que esta provincia representa casi la mitad del volu-

La llegada de la vendimia transforma la vida de multitud de pueblos con la llegada de miles de jornaleros de otras regiones y países.



men productivo de toda la Denominación de Origen, supuso un dato determinante a la hora de valorar el porcentaje general de descenso en la Zona de Producción.

Por ejemplo, desde la Coop. Jesús del Perdón de Manzanares (Ciudad Real), Antonio Alcaide habló de una cosecha de unos 44 millones de kilos, lo que supone un descenso de entorno al 15% con respecto a 2010. No obstante, destacan que su descenso en la entrada de uva no se corresponde con la disminución real de cosecha en la zona, que habría rondado entre el 40-50 % en el blanco y 25 % en

el tinto, fundamentalmente por causa del mildiu, aunque también ha tenido alguna incidencia el arranque y la reestructuración. Este desequilibrio se debe, según indicaron, a que los socios llevaron proporcionalmente más uva de su producción y, en menor medida, a la incorporación de nuevos socios.

En esta bodega, que comercializa los vinos Yuntero, también cerraron a primeros de octubre, confirmando un incremento del grado Baumé de entre medio grado y uno.

Mayor descenso se detectó en Villarrubia de los Ojos, donde la Cooperativa El Progreso, una de las más importantes de la provincia, habló de una reducción del 50%, alcanzando la cosecha los 35 millones de kilos de uva, de los alrededor de un 7% fueron de tinto. Desde esta bodega, Pilar Navarro también nos comentó que al menos la

calidad ha sido altísima, al igual que el grado medio, que ha superado los 12,5º Baumé en el caso de la variedad Airén.

En Campo de Criptana, Bodegas del Saz finalizó la vendimia el 28 de septiembre con unas graduaciones medias de 12,2º en el Airén y 13,5º en los tintos. Su propietario, Vidal del Saz, nos comentó que la bodega elabora un 60% de uva blanca y un 30% de tinta y sus proveedores tuvieron una merma de un 30% de media (más marcada en el blanco que en el tinto), debido fundamentalmente a granizo que cayó en parte del término de Criptana el pasado mes de agosto.

Provincia de Albacete

Pasando a la provincia de Albacete, en Bodegas Ayuso, la empresa que comercializa los populares vinos Estola, José Miguel Gómez nos indicó que la fecha de cierre también se produjo en los primeros días de octubre, valorando muy positiva-

Pese al adelanto de la vendimia, las graduaciones medias fueron claramente superiores a las del año anterior en toda la Zona de Producción

mente la calidad de la cosecha, con uvas sanísimas y muy bien desarrolladas, lo que ha permitido que pese al adelanto en la recogida se consiga un grado similar al de otros años en los que se ha vendimiado mucho más tarde.

Destacar también que en Villarrobledo la cosecha se ha visto afectada no sólo por el mildiu y el arranque, sino que también ha tenido cierta incidencia el pedrisco, al igual que sucedió en otros pueblos como Socuéllamos, Argamasilla de Alba, Alameda de Cervera, Campo de Criptana, Miguel Esteban....

En Tarazona de La Mancha, Ezequiel

El duro trabajo de la recolección se ve recompensado a finales del mes de noviembre con la obtención de los primeros vinos jóvenes

García Tendero, gerente de la Cooperativa La Unión, que elabora vinos con la marca Casa Antonete, afirmó que es muy difícil recordar un año en el que las uvas hayan entrado con tanta calidad como éste, tanto desde el punto de vista de la maduración como desde el aspecto sanitario; a lo que también hay que

sumar un grado elevado (12,7º Baumé de media en el blanco Airén y 14,2º en los tintos).

Esta cooperativa apenas redujo la producción un 5%, estimándose su cosecha en 24 millones de kilos, el 25% de uva blanca y el 75% tinta. Se trata de un dato muy positivo para ellos, ya que en otros pueblos cercanos la merma rondó el 20 por ciento, debido a que ha sido un año difícil para la variedad Bobal, muy abundante en esa comarca.



Desde mediados de mayo hasta finales de octubre, La Mancha se transforma en un mar verde repleto de viñedos, sin comparación en el resto del mundo.



Con unas uvas maduras adecuadamente, tratadas con mimo por el viticultor, recolectadas en su justo momento y bien trabajadas por enólogos cualificados en instalaciones perfectamente equipadas, se obtienen los exquisitos vinos manchegos de hoy día, capaces de satisfacer los paladares más exigentes.



VISITA CURSO 'MUJER DIRECTIVA'.- La primera promoción del curso 'Mujer Empresaria Directiva', impartido en Ciudad Real por la Fundación Horizonte XXII entre los meses de octubre y noviembre visitó la sede de la D.O. La Mancha el pasado día 13 de diciembre y participó en una cata comentada, en la que se degustaron 5 vinos tipo de esta Denominación de Origen. Posteriormente, este grupo de mujeres emprendedoras también disfrutó de una comida en la cocina típica del Consejo Regulador.

PROFESIONALES DE LA FARMACIA Y DE LA MEDICINA.-

Los participantes en las Jornadas de Otoño de la Sociedad castellanomanchega de Farmacia Hospitalaria celebrado en el hospital de Alcázar de San Juan también disfrutaron de una cata comentada en la sede del C.R.D.O. La Mancha el pasado día 18 de noviembre.





Los alumnos se interesaron fundamentalmente por el potencial exportador de las bodegas manchegas, que venden fuera dos tercios de su producción.

El *Máster de Comercio Internacional y sus Técnicas* se interesa por los vinos de la *D.O. La Mancha*

Durante la mañana del día 3 de noviembre un grupo de alumnos del Máster en Comercio Internacional y sus Técnicas organizado por la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad de Castilla-La Mancha visitó las instalaciones del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha en Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

El gerente la Denominación de Origen, Lorenzo Serrano, acompañado por el responsable del gabinete de comunicación, Ángel Ortega, les comentó las particularidades de la zona de producción vitivinícola más extensa de España, que agrupa a cerca de 170.000 hectáreas y unas 260 bodegas.

La comercialización de los vinos manchegos fue el tema fundamental de una amena charla con los alumnos del citado máster, muy interesados en la potencialidad exportadora de las bodegas manchegas, que hoy por hoy realizan más del 60 % de sus



ventas con D.O. fuera de nuestras fronteras.

Por último, el grupo visitó las instalaciones del Consejo Regulador y se ofreció

una pequeña cata comentada de un vino blanco de la variedad Viognier y un tinto Tempranillo, ambos de la añada 2010.

Colaboración con el *Congreso Internacional de Comunicación*

El evento, que estuvo patrocinado por la Universidad Complutense de Madrid (UCM) y la Universidad de Castilla La Mancha (UCLM), se celebró en la Facultad de Ciencias de la Información de la UCM durante los días 18 y 19 de octubre.

Los participantes en el curso, principalmente profesores de diversas áreas de periodismo y audiovisual de universidades españolas, aunque también había representantes de facultades de comunicación de Portugal, México, Chile, Venezuela, Estados Unidos y Francia, pudieron disfrutar de los vinos manchegos que se sirvieron en la cena del día 18, que tuvo lugar en el Restaurante La Galería de Madrid, que reabrió sus puertas para la ocasión.

Allí se sirvieron un vino Airén y un Tempranillo, ambos jóvenes de la cosecha 2010, que fueron muy bien valorados por los asistentes, a los que también se obsequió con un sacacorchos corporativo de la Denominación de Origen.

Por último, mencionar que el Congreso estuvo dirigido por David Caldevilla, profesor titular de la Facultad de C.C. de la Información, y en él se presentaron numerosas ponencias sobre la Comunicación en la Profesión, simultaneándose con coloquios entre docentes de la Universidad y reconocidos periodistas de diferentes medios.



Una delegación *de Benín* *visitó* la sede del *Consejo Regulador*

Representantes políticos de la ciudad de Lokossa en la república africana de Benin, entre los que se encontraba su alcalde, visitaron la sede del Consejo Regulador La Mancha el pasado día 26 de septiembre.

La delegación beninesa, además de invitar a los empresarios a realizar inversiones en su país, mostró interés por el vino manchego, el cual desconocían casi por completo y les sorprendió muy gratamente por su intensidad aromática y agradable sabor. Por ello, aunque ya hay bodegas manchegas exportando a Benin, es probable que las ventas se incrementen en un futuro, por la excelente calidad-precio de los vinos de esta denominación de origen.





Una delegación *de hosteleros mexicanos* se interesa por nuestros vinos

En la tarde del pasado día 29 de octubre, un grupo de hosteleros e importadores de México visitó la sede del Consejo Regulador La Mancha, donde además de conocer sus instalaciones y el pequeño Museo del Vino que allí se encuentra, tuvieron oportunidad de degustar una selección de varios vinos acogidos a la Denominación de Origen.

En primer lugar, probaron el Lorenzete Airén 2010 de la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real) y posteriormente el Blas Muñoz Chardonnay fermentado en barrica 2009 de Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo). En cuanto a los tintos, degustaron dos vinos jóvenes, uno de la variedad Tempranillo y otro Cabernet Sauvignon de la Coop. Santa Catalina de La Solana (Ciudad Real) y Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real), respectivamente. Para finalizar la cata, probaron el Allozo Crianza 2007 de Bodegas Centro Españolas, S.A. y el Oristán Reserva 2006 de Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete). Más tarde, durante la cena, tuvieron oportunidad de catar el Yugo Airén 2010 de Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real) y el Estola Reserva 2005 de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete).

En definitiva, se trató de una variada selección que permitió al grupo tener una visión global de los vinos tipos producidos por esta Denominación de Origen, cuyo gran tamaño sorprendió enormemente al grupo iberoamericano, que sí conocía La Mancha como referencia vitícola, pero no tenía constancia de su importancia dentro del panorama español, ni de su gran potencial exportador.

Especialmente positiva fue la valoración que hicieron de los vinos de la variedad Airén, los cuales son enormemente desconocidos en México, lo cual resulta difícil de creer teniendo en cuenta que es la más cultivada en España y que su sabor es fresco, ligero y muy agradable la hace fabulosa tanto para acompañar comidas suaves como para tomar como aperitivo.

Tal y como comentaron varios de los visitantes, las posibilidades de crecimiento de una denominación de origen de estas características en un país como México, en el que el consumo previsiblemente crecerá de forma exponencial en los próximos años, son espectaculares, sobre todo por la gran calidad media, tanto de sus vinos jóvenes como de los crianzas. Además, para ellos, el ir abanderados por la figura de Don Quijote es un importante plus en un país como México, en el que las andanzas del famoso caballero

manchego, no sólo son enormemente conocidas, sino que sienten al Quijote como algo propio y totalmente introducido en la cultura mejicana.

Visita a la cooperativa

El día 30, el citado grupo de hosteleros visitó la Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas de Mota del Cuervo (Cuenca), una cooperativa completamente nueva, que cuenta con unas instalaciones impresionantes y una gran variedad de tipos de vino, cuyas marcas de referencia son Zagarrón y Sandogal, ambas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha.

Por último, mencionar que la visita de este grupo, compuesto por un importador del grupo Viparmex, Agustín Rodríguez, y varios de sus principales clientes: Ignacio Cadena (restaurante La Leche y Hotel Hola en Puerto Vallarta), Philippe Defayes (4 restaurantes en Puerto Vallarta, León, Querétaro y Guanajuato), Mario Nova (3 restaurantes en León), Eugenio Torre (3 restaurantes en Guadalajara y San Luis Potosí), Tomás Fernández (un restaurante en Guadalajara), Jesús Cárdenas (un restaurante en Guanajuato), Ana María Arias (sommelier) y Ariel Aldrett (4 restaurantes en Guadalajara, León, Querétaro y San Luis Potosí) fue posible gracias a la actuación de ARGOS Wine Consulting.



EL ACTO COINCIDIÓ CON LA PRESENTACIÓN DE LOS VINOS JÓVENES EN MADRID

Premios Joven de la D.O. La Mancha

En total fueron 27 empresas de alimentación (20 bodegas, 5 colaboradores que ofrecieron queso, berenjenas de Almagro, pan y dulces, jamón serrano y semiconservas de pescado; y otros dos expositores con un muestrario de botelleros y armarios para conservar el vino, respectivamente) las que presentaron sus productos, tanto a responsables de tiendas especializadas, como a restauradores, prensa especializada o aficionados al vino, en general.

La acogida fue nuevamente muy favo-

orable, estimándose los asistentes entorno a las 5.000 personas, repartidos entre los dos días

Por otro lado, en la tarde de la jornada del día 28, también se celebró una nueva entrega de los Premios Jóvenes 2011 de la Denominación de Origen La Mancha, que celebró en el Centro de Convenciones MAPFRE, muy próximo al Centro Comercial.

En primer lugar se concedieron los galardones destinados a promesas del sector de la Hostelería y la Restauración, premiando a 3 jóvenes comprometidos en el buen hacer

de este sector: Coral Bastarreche, maitre en el Corral de la Morería, un popular tablao flamenco de la capital; Francisco Javier Pozo Caballero, sumiller en el restaurante Launceston Place de Londres, y Álvaro Fraile, director regional de operaciones AC Hotels.

Los premiados populares, agrupados en la categoría de Joven Solidario, todos ellos con un notable talento pese a su juventud, fueron Adrián López, Inma Cuesta, Alejandro de Miguel e Ida y Vuelta Producciones por la



serie Toledo de Antena 3, donaron la dotación económica de su premio, 3000 euros, a organizaciones benéficas de todo tipo.

El acto contó también con la presencia numerosas autoridades, como el presidente de las Cortes de Castilla-La Mancha, Vicente Tirado Ochoa; la consejera de Agricultura de C-LM, María Luisa Soriano, el vicepresidente de la Diputación de Ciudad Real, José Fernando Sánchez Bódalo; el director general de Infraestructuras y Desarrollo Rural, Miguel Cervantes Villamuelas; o los alcaldes de Alcázar de San Juan y Quintanar de la Orden, Diego Ortega y Carlos Madero, respectivamente.

Por su parte, el presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, en la intervención previa a la entrega de premios agradeció la gran acogida que siempre dispensa Madrid a los vinos manchegos y el apoyo recibido por las distintas instituciones. De hecho, hay

que reseñar que este acto es posible gracias a la colaboración de la Diputación de Ciudad Real, cuya vinculación con el sector vitivinícola es una prioridad, tal y como destacó su vicepresidente en el acto, que también insistió en la importancia de Fenavin como referente internacional para los compradores de vino.

Finalmente, tanto la consejera de Agricultura como el presidente de las Cortes, mostraron el apoyo de la Junta de Comunidades hacia la D.O. La Mancha, insistiendo en la importancia de todas aquellas acciones promocionales que resalten la calidad del vino de la región, ya que, sin duda, acaban repercutiendo en un mayor valor añadido para toda la cadena, empezando por el productor de uvas.

En lo que concierne a los premiados populares, el delantero del Atlético de Madrid, Adrián López, bota de oro y mejor jugador en el pasado campeonato de Europa Sub 21, fue uno de los más solicitados por los medios y ofreció la dotación de su premio a UNICEF.

En el ámbito de las Artes Escénica y Televisión, la actriz Inma Cuesta, cuya trayectoria profesional se ha consolidado en 2011, además de por los reconocimientos cosechados en la serie "Águila Roja" por su excelente trabajo en "La Voz Dormida"

de Benito Zambrano, destinó su premio a la ONG Desarrollo 2000 África.

El diseñador manchego, Alejandro De Miguel, que recibió el reconocimiento en la categoría de "Diseño e iniciativa empresarial" y acudió a la entrega acompañado de la presentadora Irma Soriano, ofreció su premio a la Fundación Bertín Osborne, dedicada especialmente a mejorar las condiciones de vida de los niños con lesiones cerebrales y, aunque el propio Bertín acudió a recogerlo en persona, problemas personales hicieron que no pudiera permanecer durante todo el acto de entrega de premios.

En esta edición también se decidió premiar a una serie de televisión de Ida y Vuelta Producciones para Antena 3, valorada por su temática, pese a que aún no ha sido estrenada, ya que llevará por título "Toledo" y

estará ambientada en la vida durante el reinado de Alfonso X en la actual capital castellanomanchega, cuando en ella convivían judíos, moros y cristianos. Acudió a recoger este premio el actor valenciano Miguel Barberá, que en la serie da vida al infante Don Sancho, el hijo de Alfonso X.

Por último, señalar que un año más la periodista de TVE Pilar García Muñoz fue la encargada de presentar el acto.

Los galardonados destinaron la cuantía de sus premios, un total de 3000 euros cada uno, a distintas organizaciones benéficas

PREMIOS JOVEN D.O. LA MANCHA

La actriz Inma Cuesta, el futbolista Adrián López, el diseñador Alejandro de Miguel e Ida y Vuelta Producciones, fueron galardonados con el Premio Joven Solidario.





PREMIOS JOVEN D.O. LA MANCHA



Miles de personas degustaron los nuevos vinos de la añada 2011 en el centro comercial Moda Shopping de Madrid.



Listado de bodegas participantes

ALBACETE

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

CIUDAD REAL

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

CUENCA

ZAGARRÓN, VINOS Y VIÑEDOS – Mota del Cuervo

TOLEDO

COOP. NTRA. SRA. DE LA MUELA - Corral de Almaguer
COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ - Corral de Almaguer
BOGARVE 1915, S.L. - Madridejos
VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ, S.L. - Noblejas
COOP. NTRA. SRA. DE LA PIEDAD - Quintanar de la Orden
FINCA LA BLANCA, S.L. - Puebla de Almoradiel
COOP. ÁNGEL DEL ALCÁZAR - Villacañas

EMPRESAS COLABORADORAS

QUESOS LA CASOTA. La Solana (Ciudad Real)
C. R. D. E. BERENJENAS DE ALMAGRO. Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)
KIELE Semiconservas de pescados. Socuéllamos (Ciudad Real)
FUNDACIÓN DEL JAMÓN SERRANO. Madrid
LA CHAPELA Panadería-Pastelería. Tarancón (Cuenca)
BOTELLEROS DE LIBRO APA. Campo de Criptana (Ciudad Real)



Concurso de Vinos de Florida

Dos vinos tintos de la Cooperativa San Antonio Abad de Villacañas (Toledo) fueron premiados con la medalla de bronce en el concurso Florida International Wine Challenge 2011, celebrado a finales del pasado mes de septiembre en Miami y que se han dado a conocer recientemente.

Las referencias premiadas han sido Albardiales Tempranillo 2010 y Espanillo Tempranillo 2010, que ya están cosechando éxitos en países como China, en los que la bodega ha realizado presentaciones para introducir sus vinos a lo largo de los dos últimos años. Además, dentro de Estados Unidos, la bodega ya comercializa sus referencias en el estado de California.

En este mismo certamen, el vino Yemaserena 2006 seleccion limitada de Bodegas La Tercia de Alcázar de San Juan (Ciudad Real) se alzó con la medalla de oro, siendo el único vino español que consiguió este galardón. Además, el Yemaserena Tempranillo 2010 también se hizo con una medalla de plata.

Bodegas La Tercia es una pequeña empresa familiar dedicada exclusivamente a la producción de vinos ecológicos, que en

estos últimos años ha apostado decididamente por la internacionalización, comercializando sus productos en varios países, incluyendo ya el mercado asiático en los que están siendo muy bien acogidos.



PREMIO 'LA SONRISA DEL QUIJOTE'. - La Asociación de Comercio y Servicios de Alcázar de San Juan, integrada en CEOE-CEPYME, concedió la noche del día 14 de diciembre en un acto celebrado en el auditorio municipal el premio especial "La Sonrisa del Quijote" al Consejo Regulador La Mancha "por sus cerca de 40 años promoviendo y revalorizando algo tan nuestro como el vino".



ESTE MONOVARIETAL AIRÉN, DE BODEGAS EL VÍNCULO, RECIBIÓ 94 PUNTOS EN EL CERTAMEN DE 'AÑADA'

El vino Alejairén 2007, el mejor blanco español según la Asociación Enológica de Salamanca

El vino Alejairén Crianza 2007, elaborado por la bodega de Tinto Pesquera El Vínculo de Campo de Criptana (Ciudad Real), ha sido reconocido como el Mejor Blanco por la Asociación Enológica de Salamanca 'Añada' entre una amplia representación de caldos españoles que han participado en este certamen anual.

Este exclusivo monovarietal de la uva Airén, autóctona de La Mancha, ha conseguido 94 puntos después de una serie de catas llevadas a cabo por la Asociación 'Añada' a lo largo de este último año. En total se valoraron 55 vinos españoles procedentes de todas las denominaciones de origen de nuestro país, destacando entre ellos el Alejairén Crianza 2007 como el Mejor Vino Blanco.

Alejairén, de Bodegas El Vínculo, es el primer crianza elaborado con vino blanco en la Denominación de Origen

La marca Alejairén fue la apuesta de Alejandro Fernández por la elaboración de un vino blanco diferente a partir de la uva autóctona de Castilla-La Mancha Airén. La pobreza de los terrenos en los que crecen las viñas, situadas en el Paraje La Golosa, así como su antigüedad, dotan al vino resultante de una identidad que se refuerza con sus 24 meses de crianza en barrica de roble americano.

El resultado es un blanco intenso y de viva acidez. En nariz, el vino muestra aromas de fruta fresca sobre fondos de maderas finas.



En boca es graso, untuoso, con apuntes tostados, sabroso y persistente. Un vino blanco especial, reflejo de la apuesta de

Alejandro Fernández por la elaboración de un vino de calidad a partir de una variedad histórica en Castilla-La Mancha.



COINCIDIÓ CON LA APERTURA DE LA EXPOSICIÓN DE LOS PREMIOS DE PINTURA Y FOTOGRAFÍA 'VINOS DE LA MANCHA'

Nueva edición *de los Premios Vino y Cultura*

En la tarde del 15 de diciembre, la Denominación de Origen La Mancha concedió sus tradicionales premios Vino y Cultura, organizados en colaboración con Patronato Municipal de Cultura del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y que congregaron en la sede del Consejo Regulador a numerosas autoridades, medios de comunicación y aficionados al vino, la pintura y la fotografía.

Estos premios, que actualmente tienen carácter bienal, están divididos en tres categorías y tratan de aunar el vino manchego con distintas manifestaciones culturales, algo en lo que este Consejo Regulador fue un pionero, ya que los concursos se iniciaron hace ya casi dos décadas y posteriormente han sido muchas las empresas e instituciones del mundo del vino

Fermín García Sevilla fue galardonado en Pintura, y el Mesón "O Pazo de Lugo" en Hostelería

que han desarrollado actividades similares.

En lo concerniente al XV Concurso "Vinos de La Mancha" para Hostelería, Restauración y Superficies Comerciales, el premio recayó en el Mesón "O Pazo de Lugo", un emblemático establecimiento madrileño creado en 1971 por dos hermanos gallegos, que está ubicado en la C/ Argumosa, muy cerca del Museo Reina Sofía.

Hay que tener en cuenta que este año el concurso, cuya dotación era de 3.000 euros estaba específicamente dirigido a un único establecimiento de Madrid, que demostrase

una decidida apuesta por la potenciación del consumo de los vinos de la D.O. La Mancha.

El Mesón O Pazo de Lugo fue seleccionado entre otros 14 restaurantes gracias, no sólo a la relevancia del establecimiento y del Grupo Vázquez en su conjunto, sino también a que su propuesta fue la mejor valorada, ya que en dicho local se han realizado unas jornadas de promoción de los Vinos de La Mancha en las que se incluía un menú específico con 12 referencias de vino de distintas bodegas manchegas. El restaurante también ha estado ofreciendo información específica de la Denominación de Origen entre sus clientes a través de folletos promocionales

que le fueron dispensados por el Consejo Regulador y, además, contribuyó a la difusión de la campaña de presentación de los Vinos Jóvenes de la D.O. La Mancha en el Centro Comercial Moda Shopping de Madrid.

En cuanto a la XII Exposición Nacional de Pintura y XIII Exposición Nacional de Fotografía "Vinos de La Mancha", comentar que la inauguración de las mismas tuvo lugar en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan con anterioridad a la entrega de premios, pudiéndose contemplar 31 cuadros y 22 fotografías de distintos autores, que fueron seleccionados entre las 60 obras pictóricas y 82 fotografías presentadas al certamen.

El ganador del segundo premio de pintura, dotado con 2.500 euros, fue el artista de Tomelloso Fermín García Sevilla por su obra "Viñedos y monte en La Mancha", mientras que el primer premio quedó desierto a juicio del jurado asesor.

En cuanto a la fotografía, se compraron obras de 4 fotógrafos distintos: José Ramón Luna de la Ossa, Ismael Barbé, Vicente Guill y Antonio Quintanar, retratándose en todas ellas distintos aspectos del paisaje manchego.

Hay que reseñar que el presupuesto que el Consejo Regulador tenía establecido para la compra de obras era de 6.500 euros en el caso de las pinturas ganadoras y de 2.500 en el de las fotografías. Además, también es importante señalar que las exposiciones permanecerán abiertas hasta el 20 de enero de 2012, pudiendo los visitantes adquirir las obras que deseen, excepto las que hayan sido premiadas por el Consejo Regulador.

Por último, destacar también que el acto contó con la presencia de diversas personalidades de nuestra región, entre las que se encontraban el vicepresidente de la Diputación de Ciudad Real, José Fernando Sánchez Bódalo; el director general de Cultura, Francisco Javier Morales Hervás; el director general de Infraestructuras y Desarrollo Rural, Miguel Cervantes Villamuelas; el delegado de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en Ciudad Real, Antonio Lucas Torres, y el alcalde de Alcázar de San Juan, Diego Ortega Abengózar. También acudieron bodegueros inscritos y medios de comunicación, a los que el presidente de la Denominación de Origen, Gregorio Martín-Zarco, agradeció su inestimable colaboración en la difusión de los vinos acogidos a esta referencia de calidad, cuyos vinos afortunadamente cada año gozan de una mejores cifras de comercialización.



PREMIOS VINO Y CULTURA

La exposición está compuesta por 31 cuadros y 22 fotografías, seleccionadas entre las 60 obras pictóricas y 82 imágenes presentadas a concurso.







Alemania y China ensalzan la calidad de los vinos manchegos.

Premios en 'Mundus Vini' y 'China Wine Awards'

Un buen ejemplo del reconocimiento internacional de los vinos manchegos lo constituyen las últimas ediciones de los concursos China Wine Awards y Mundus Vini, celebrados recientemente en el país asiático y Alemania, respectivamente.

En China, los vinos Torre de Gazate Reserva 2002 y Finca Cerrada Crianza 2006, ambos de Vinícola de Tomelloso, S.L., obtuvieron sendas medallas de doble oro y plata, respectivamente. También consiguieron un oro el vino Almenara Syrah-Tempranillo 2008, comercializado por Bio-Mancha, S.L. de Miguel Esteban (Toledo) y el Finca Antigua Moscatel 2010, elaborado por Finca Antigua, S.A. de Los Hinojosos (Cuenca); mientras que el espumoso Gran Cueva de Bodegas y Viñedos Verum, S.L. de Tomelloso (Ciudad Real) consiguió una medalla de bronce.

Con respecto al certamen Mundos Vini, el concurso vinícola internacional más grande oficialmente reconocido, que se celebra bajo el patrocinio de la Organisation

Para las bodegas galardonadas, se trata de un importante aval a su calidad, refrendada por enólogos, periodistas y sumilleres internacionales

Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) y la Union Internationale des Oenologues (UIOE), y que fue fundado en 2001 por la Academia vinícola Mundus Vini, de Neustadt an der Weinstraße, merece la pena resaltar las 5 medallas de oro obtenidas por los vinos Finca de la Vega Tempranillo 2010 de Bodegas y Viñedos Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo); Estola Reserva 2006 y Estola Gran Reserva 2001, ambos de Bodegas Ayuso, S.L. de Villarrobledo (Albacete), y Finca Cerrada Reserva 2002 y Torre de Gazate Crianza 2006 de Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real).

Por su parte, consiguieron medalla de

plata las referencias Artero Merlot Tempranillo Crianza 2008 y Finca de la Vega Crianza 2009 – Viñedos y Bodegas Muñoz, S.L. de Noblejas (Toledo); Marqués de Castilla Blanco Airén 2010 – Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos

(Ciudad Real); El Cortez Tempranillo Barrica 2009; Don Pascual Clásico Las Canteras 2008; Torre de Gazate Tinto Roble 2010 y Finca Cerrada Crianza 2006 – Vinícola de Tomelloso, S.C.L. de Tomelloso (Ciudad Real); y Azagador Reserva 2007 – Pago de la Jaraba de El Provencio (Cuenca).

En definitiva, se trata de un importante aval de calidad con garantía internacional, ya que el concurso tiene un jurado compuesto por enólogos, analistas vinícolas, sommeliers, periodistas del ramo y compradores alemanes e internacionales, que han seleccionado a los ganadores de entre 5.883 vinos de 42 países distintos.

Cada *vino* con su *copa*

POR DAVID GHOSN

La copa juega un papel decisivo no sólo por su estética sino porque beber de una copa u otra puede cambiar el perfil del vino radicalmente. Los aromas primarios los cuales detectamos a copa parada se volatilizan y expresan mejor en copas cuya boca no tenga demasiada obertura y orienten los aromas directamente a la nariz, en cuanto a los aromas secundarios y terciarios, éstos necesitan de la copa agitada para sacar su mejor paleta aromática.

Con esto lo que deberíamos saber de la copa en primer lugar, es definir sus partes y estas son:

- **La boca;** parte por donde bebemos, es mejor que sea con el borde ligeramente cerrado para así concentrar los aromas y a la hora de agitar el vino en la copa, no se derrame.
- **El balón o caliz;** es la forma abombada de la copa, unas lo tendrán más desarrollado que otras, ideal para el desprendimiento aromático del vino.
- **El tallo o fuste;** parte por donde debemos coger a la copa.
- **El pie,** parte por donde se sujeta la copa en la mesa, su punto de apoyo. La copa se debe coger siempre por el pie para evitar calentamiento del vino por cogerla por el balón.



Como hice alusión al principio, la aromática difiere y se detectan en diferentes partes de la copa. Así tenemos que los aromas terciarios, que son más pesados se quedan a ras de la superficie del vino, los vegetales y secundarios de peso intermedio se presentan en el centro de la copa, mientras que los primarios van a aflorar a la superficie dado que son más volátiles. Estas consideraciones hacen pensar y de hecho ocurre que un mismo vino pueda presentar distintos perfiles aromáticos en función del diseño e la copa.



El tamaño, la forma y el diámetro de la copa junto con el grosor del cristal, son elementos que marcan la diferencia entre una copa u otra a la hora de elegir la copa adecuada para catar o degustar nuestros vinos. Voy a definir cada una de estas características de la copa:

- **El tamaño;** normalmente las copas más grandes son para el servicio de tintos, aunque ya podemos ver como muchos blancos de gran estructura se pueden servir también en estas copas. Sobre todo van a influir en la intensidad y la complejidad de los aromas. Los tintos al ser más alcohólicos y gran estructura tánica necesitan de copas más grandes, por el contrario los blancos se servirán en copas más pequeñas o medianas con el fin de que su frutuosidad se realce al mismo tiempo que controlamos la medida de servicio que será menor que la del tinto así evitamos que suba de temperatura en la copa.

- **La forma;** casi todas las marcas de copas que hay en el mercado sobre todo las más importantes, han personalizado las copas según cada varietal de uva. Deben mostrar las virtudes de los aromas del vino por ello se debe dejar el espacio vacío suficiente entre lo servido y el resto de la copa. Una copa inadecuada puede darnos a relucir más claramente los aspectos negativos del vino.

- Según sea el **diámetro de la boca** de la copa, en cuanto el vino entra en nuestra boca, la lengua y cada una de las zonas gustativas que se corresponden

con cada uno de los gustos fundamentales se ponen en funcionamiento. La práctica nos muestra que si bebemos en una copa muy estrecha nos vemos obligados a inclinar la cabeza hacia atrás creando un estrecho canal que traslada el líquido por gravedad y con cierta lentitud hacia una zona concreta de la lengua que es la que recibe el primer ataque del vino en boca. (donde se registra el sabor dulce) Si por el contrario la boca de la copa es más ancha obliga a inclinar la cabeza hacia delante para tomar el sorbo y con esto el líquido se dirigirá a más zonas de la lengua donde se registran los principales sabores (dulce, salado, ácido y amargo).

- **El grosor del cristal.** El cristal cuanto más fino, mejor será para la degustación y para la claridad del vino. Un cristal grueso no nos hace sentir la entrada del vino de igual forma ya que éste no se dirigirá hacia las zonas gustativas adecuadas. Siempre hay que tener en cuenta que la copa sea totalmente transparente para así apreciar los tonos y matices de color en el vino. La copa idónea debe estar hecha con un porcentaje adecuado de plomo ya que es una característica esencial para que sea un buen cristal.

Copas flautas para vinos espumosos



David Ghosn con catavinos

Una vez introducidos los elementos y consejos básicos para una buena copa, pasaré a explicar las principales copas de servicio correspondiendo con su respectivo vino y en algunos casos con su uva, teniendo en cuenta las más usuales ya que no puedo dar las definiciones de todas las que hay en el mercado.

- La **copa tipo Burdeos**, ideal para vinos tintos con cuerpo por su gran volumen así desprenden sus aromas y para vinos viejos donde se concentran mejor los aromas terciarios (propios de su crianza).
- La **copa tipo Borgoña**, es más abombada que la de Burdeos y en muchas ocasiones su boca suele estar más abierta para así desprender mejor los aromas. En cuanto a la entrada del vino en boca, éste se dirige mejor a la punta de la lengua. Por ello, la hace ideal para vinos más ácidos y menos tánicos.
- La **copa de Champagne**, antaño se empezó a utilizar la copa tipo Pompadour en honor a Madame Pompadour, parece ser que la forma de la copa se ilustró en sus senos, pero esta copa que afortunadamente ya no está en mercado no era nada efectiva para apreciar aromas y a parte la burbuja desaparecía muy rápida.
- La ideal para la gran mayoría de los espumosos sobre todo jóvenes es la **copa flauta**, pero yo considero para los Reservas y Grandes Reservas de Espumosos la **copa tipo cáliz** en donde el abombamiento de la copa se va estrechando para así retener mejor los aromas y por ende la espuma más concentrada. En algunas ocasiones puedes ver el caso de servir estos últimos en copas tipo Borgoña para suavizar un poco más el carbónico ó el escanciarlo en jarra decantadora con el mismo fin.



Diversidad de copas según el vino elegido

Continuando con otro tipo de copas, tenemos:

- La **copa o catavino de Jerez**, sirve para los vinos de esta Comarca, aunque también se pueden servir vinos dulces sin demasiada complejidad aromática. Para mi gusto el catavino jerezano es ideal para cata en bodega o alguna degustación comercial pero para degustar estos maravillosos vinos yo siempre elijo la tipo Chianti por apreciarse mejor todos los matices aromáticos y gustativos.
- **Copa de Oporto**, copa tipo catavino que sirve para el servicio de estos vinos portugueses en especial los LBV(vino añejo tardíamente embotellado), Oporto Tawny, Madeira, Malvasía.
- La **copa Chianti**, ideada para los vinos de la región de Chianti (Italia) aparte de para estos vinos yo la recomiendo para los tipos jerezanos y ciertos vinos dulces que normalmente se sirven en catavino.
- La **copa de Blancos ligeros**, permite aflorar la frescura de estos vinos.
- La **copa de blancos con cuerpo**, aunque no hay una copa casi definida para estos vinos, es verdad que muchas veces se recurre a las de tipo Burdeos o Borgoña, alguna casa como Riedel (La Chardonnay por ejemplo) o Spiegelau han diseñado sus modelos en donde los sabores minerales con un toque salino de frutos secos.
- La **copa de Sauternes**, ideada por la prestigiosa casa de copas Riedel, está diseñada para aunar la acidez, la dulzura y el delicioso final. En ella podemos apreciar tanto los Sauternes como los Eiswen (vinos de hielo), los Tokaji (húngaros), los Recioto de Soave (italianos).

Felices vinos y recuerda.... cada copa con su vino y, a ser posible, el vino de la D.O. La Mancha!!!!!!



LA ACTRIZ HOMENAJEADA EN ESTA EDICIÓN FUE LA TOLEDANA LOLA BALDRICH

Nueva edición del ***Festival de Cine y Vino*** de ***La Solana***

Con la gala del pasado día 17 de diciembre en el auditorio Tomás Barrera se dio por finalizada una nueva edición del Festival Cine y Vino de La Solana, siendo la séptima ocasión en la que esta localidad ciudadrealeña, hermana el producto agroalimentario más importante de Castilla-La Mancha con el séptimo arte, un ejemplo poco habitual de unión entre Vino y Cultura, en la que desde la Denominación de Origen La Mancha se sigue trabajando desde muy distintas facetas.

La participación popular en las distintas catas comentadas de vino paralelas al Festival de Cine fue muy alta

La actriz toledana, Lola Baldrich, fue homenajeada en la gala de clausura de un festival en el que se premiaron los cortos "Lines" y "Matar a un niño", dirigidos por Daniel

Chamorro (premio Jesús Onsurbe otorgado por el público) y los hermanos César y José Alenda (premio Airén del jurado), seleccionados entre más de 250 cortometrajes de toda España.

Por lo que al vino se refiere, todas las actividades realizadas contaron con la asistencia de numeroso público, destacando las catas comentadas, tanto de las bodegas de

La Solana (Coop. Santa Catalina, Bodegas Romero de Ávila y Bodegas Vega Mara), como la que ofreció el Consejo Regulador La Mancha y que estuvo dirigida específicamente a mujeres.

En cuanto al Concurso Vinos de Cine, cuya cata final tuvo lugar el día 12 en la Casa-Palacio Don Diego de La Solana, destacar que participaron 41 vinos de 18 bodegas distintas y que su jurado estuvo coordinado por Félix Yáñez, del Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM) y miembro del patronato del Festival de Cine.

Los ganadores de las distintas categorías del certamen (blanco joven, rosado joven, tinto joven, tinto roble, tinto crianza, tinto reserva y tinto gran reserva) fueron la Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), que obtuvo dos primeros premios, uno en vinos rosados, con su Tomillar Cabernet Sauvignon 2011, y otro en tintos jóvenes, con su Tomillar Tempranillo 2011; Bodegas Bogarve 1915, S.L. de Madridejos (Toledo) con su vino La Cruz Vega Sauvignon Blanc 2011 en blancos; Ojos del Guadiana Selección de la Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), en tintos roble; Los Galanes Tempranillo 2007 de La Solana (Ciudad Real), en Crianza; Señorío de Guadianeja Tempranillo 2005 de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real), en Reserva; y en grandes reservas Estola Tempranillo-Cabernet 2001 de Bodegas



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

La última actividad relacionada con el mundo del vino fue el III Concurso "Catadores de Cine", que se celebró en la Casa de la Encomienda de La Solana el pasado sábado día 17 de diciembre, y en el que participaron

23 catadores de distintos puntos de la región.

La ganadora fue la socuellamina Visitación Gloria Sáez Lara, recayendo el segundo puesto en Juan Antonio Megía Fernández de Valdepeñas, y el tercero en Eugenio Cuevas López, también de Socuéllamos.



Dos socuellaminos y un valdepeñero se alzaron con los premios "Catadores de Cine"

Lista de vinos ganadores

VINOS BLANCOS

- 1º. La Cruz Vega Sauvignon Blanc 2011. Bogarve 1915, S.L. de Madridejos (Toledo)
- 2º. Estola Verdejo 2011. Bodegas Ayuso, S.L. Villarrobledo (Albacete)
- 3º. Los Galanes Airén 2010. Cooperativa Santa Catalina. La Solana (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS

- 1º. Tomillar Cabernet Sauvignon 2011. Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (Ciudad Real)
- 2º. Besana Real Tempranillo 2011. S.A.T. Colomán. Pedro Muñoz (Ciudad Real)
- 3º. Señorío de Guadianeja Tempranillo 2011. Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)

TINTOS JÓVENES

- 1º. Tomillar Tempranillo 2011. Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (Ciudad Real)
- 2º. Laminio Tempranillo 2011. César José Velasco Almodóvar. Villarrobledo (Albacete)
- 3º. Monte don Lucio Cabernet Sauvignon 2011. Finca La Blanca, S.L. Puebla de Almoradiel (Toledo)

TINTOS ROBLE

- 1º. Ojos del Guadiana Selección 2010. Coop. El Progreso. Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- 2º. Yuntero Tempranillo-Merlot 2010. Coop. Jesús del Perdón. Manzanares (Ciudad Real)
- 3º. Campechano Tempranillo 2010. Cooperativa Santa Catalina. La Solana (Ciudad Real)

TINTOS CRIANZA

- 1º. Los Galanes Tempranillo 2007. Coop. Santa Catalina. La Solana (Ciudad Real)
- 2º. Señorío de Guadianeja Tempranillo 2007. Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)
- 3º. Oristán 2008. Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. Villarrobledo (Albacete)

TINTOS RESERVA

- 1º. Señorío de Guadianeja Tempranillo 2005. Vinícola de Castilla, S.A. Manzanares (Ciudad Real)
- 2º. Los Galanes Tempranillo 2004. Coop. Santa Catalina. La Solana (Ciudad Real)
- 3º. Tomillar Cabernet-Tempranillo 2004. Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (Ciudad Real)

TINTOS GRAN RESERVA

- 1º. Estola Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2001. Bodegas Ayuso, S.L. Villarrobledo (Albacete)
- 2º. Guadianeja Cabernet Sauvignon 2004. Vinícola de Castilla S.A. Manzanares (Ciudad Real)





El vino blanco La Cruz Vega Sauvignon Blanc 2011 fue el mejor puntuado de todas las categorías



Seguro con coberturas crecientes para explotaciones para uva de vinificación

Desde el 1 de octubre de 2011, todo viticultor que posea parcelas destinadas a uva de vinificación, puede asegurar su explotación en el nuevo "Seguro con coberturas crecientes para explotaciones para uva de vinificación en Península y Baleares".

Este seguro sustituye a los seguros tradicionales, tanto al seguro combinado, como al de explotación que existía en las pasadas campañas, es decir hay un cambio de nombre y de gestión pero los riesgos cubiertos siguen siendo el pedrisco, la helada, la marchitez fisiológica, los riesgos excepcionales como fauna silvestre, incendio, inundación y lluvia torrencial, lluvia persistentes y viento huracanado y por último un paquete de riesgos denominados resto de adversidades climáticas que se incluye en los módulos 1, 2 y 3.

Sin embargo, ahora es posible asegurar todo el ciclo en una única línea de seguro ya que en estos momentos y hasta el 21 de diciembre de 2011 se contrata el seguro principal en los módulos 1, 2, ó 3 y posteriormente, si las esperanzas reales de producción son superiores a las declaradas puede contratar un seguro complementario.

En función de las condiciones de cobertura y si la valoración se realiza a nivel de parcela o explotación el viticultor puede elegir entre los módulos siguientes:

En el **Módulo 1**, los riesgos cubiertos se valoran e indemnizan de forma conjunta para toda la explotación, pudiendo contratarse un seguro complementario para el pedrisco y los riesgos excepcionales hasta el 30 de abril del 2012.

En el **Módulo 2**, el pedrisco y los riesgos excepcionales se valoran por parcela pero el resto de riesgos es por explotación.

En el **Módulo 3**, el pedrisco, la helada, los riesgos excepcionales y la marchitez fisiológica se valoran por parcela y el resto de riesgos por explotación.

TIPO SUBVENCIÓN	MODULO 1	MODULO 2 y 3	MODULO P
Subvención base aplicable a todos los asegurados	22%	17%	14%
Subvención por contratación colectiva	5 %	5 %	5 %
Subvención adicional según las condiciones del asegurado, aplicándose el máximo si es joven agricultora	14% - 16%	14% - 16%	14% 16%
Subvención por renovación de contrato según se hayan asegurado en uno o dos años anteriores	6% ó 9%	6% ó 9%	6% 9%
Agricultores integrados en agrupaciones establecidas para la defensa de la sanidad vegetal	5%	5%	

Tanto el módulo 2, como el 3 cuentan también con la posibilidad de acceder a un seguro complementario para los riesgos de pedrisco, helada, marchitez fisiológica y riesgos extraordinarios que se valoran por parcela, hasta el 25 de marzo.

En caso de que no le interesa hacer el seguro en alguno de los nuevos módulos antes explicados, puede contratar durante los primeros meses del año 2012 el **Módulo P**, que guarda una gran similitud al extinguido seguro combinado de uva de vinificación.

En esta campaña, aprovechando el cambio estructural del seguro para la uva de vinificación se ha diseñado una nueva base de datos, de tal manera que 14.000 explotaciones de uva blanca y 16.000 explotaciones de uva tinta tienen un rendimiento asignado de acuerdo con los datos de producción del último quinquenio. Además, se ha establecido unos nuevos rendimientos de referencia a nivel comarcal para los distintos cultivos de uva blanca y tinta, diferenciando si son de secano ó regadío.

Esta línea de seguro se encuentra muy

subvencionada por el **Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino** a través de ENESA sobre el coste neto del seguro. El porcentaje de subvención que se aplica en cada caso se obtiene mediante la suma de unos porcentajes parciales que dependen de las condiciones de contratación y del propio asegurado, siendo las que se representan en el cuadro de arriba.

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

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

Agroseguro explica las **novedades del seguro agrario** para esta campaña en la sede del C.R.D.O. La Mancha

En la mañana del día 4 de noviembre, los responsables de Agroseguro (Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados S.A.), que gestiona el sistema de seguros agrarios e integra entidades aseguradoras nacionales y extranjeras, ofrecieron una charla a los tomadores de seguro de la comarca manchega en la sede de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha.

Por parte de esta última institución acudió su vicepresidente, Fernando Villena, que destacó la importancia de contar con un buen seguro para el viñedo dada la incertidumbre que normalmente tienen los viticultores sobre la cosecha, al depender de las incidencias climatológicas.

Villena también comentó que la Interprofesión de los vinos de calidad de La Mancha remitiría a Agroseguro los precios pagados este año por las distintas variedades de uvas en la zona de producción para que a su vez se los hagan llegar a la Entidad Nacional de Seguros Agrarios (ENESA), ya que los precios de mercado han sido superiores a los fijados en la contratación.

Desde Agroseguro, se comentaron las mejoras introducidas en el seguro de uva de vinificación de acuerdo al nuevo sistema de gestión del seguro creciente, que supone un nuevo concepto a la hora de realizar los seguros, simplificando conceptualmente las coberturas y riesgos, y opciones de aseguramiento para la contratación, lo que facilita la labor a los viticultores que opten por contratar.

Reseñar que los responsables de Agroseguro que acudieron a la sede de la D.O. La Mancha fueron Pilar Feijó, jefe del departamento del área de producción; Félix Novoa, jefe del departamento del área de estudios; y los directores de zona de Castilla-La Mancha, Juan Carlos Wengel, y Francisco Javier Zarcero.





La Infanta Elena inaugura el **Museo de Arte Contemporáneo de la Coop. Virgen de las Viñas**

Desde el pasado día 23 de noviembre está abierto al público el nuevo Museo de Arte Contemporáneo "Infanta Elena", a cuya inauguración acudió la propia Infanta, que en primer lugar recorrió las tres salas de las que consta el museo, firmando en el libro de Honor de la Cooperativa. Tras esto, también visitó el Museo Etnológico de las instalaciones (donde procedió a firmar una barrica) para finalmente, procederse al acto oficial de inauguración del Museo, para lo que S.A.R. la Infanta Doña Elena descubrió una placa conmemorativa ante la presencia de más de mil setecientos socios e invitados.

El acto contó con la presencia de otras muchas personalidades de la vida política y cultural, como la presidenta de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, María Dolores de Cospedal, el delegado del Gobierno en la región, Máximo Díaz Cano, el secretario de Estado de Medio Rural y Agua, Josep Puxeu, el presidente de las Cortes Regionales, Vicente Tirado, y el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas.

Reseñar que la exposición inaugural, que llevaba por título "Naturalezas Muertas. Siglos XVI y XXI" permaneció abierta hasta el pasado día 18 de diciembre, y fue posible gracias a la colaboración desinteresada de varias colecciones privadas nacionales, incluyéndose en ella más de ciento sesenta obras de reconocidos pintores, muchas de ellas de gran valor artístico e histórico.

Certamen cultural

Por otro lado, en la sala 1 del museo se alberga la colección permanente de la Bodega-Almazara, un conjunto pictórico más que interesante, que ha sido posible recopilar gracias a la celebración de su Certamen Cultural de Pintura y Periodismo que anualmente organiza Virgen de las Viñas en Madrid y que este año también celebró su décima edición en el Hotel Palace de Madrid el pasado día 24 de noviembre.

Dicho certamen se ha convertido en uno de los más importantes de España en cuan-



to a número de premios e importe global de los mismos, recibiendo más de 350 obras pictóricas procedentes de toda España y del exterior, así como 20 artículos periodísticos.

Entre los patrocinadores principales del evento, además de la propia cooperativa, están: Globalcaja, Fundación CCM, BANKIA y otros numerosos colaboradores que aportan premios con fondo de adquisición de diferentes cuantías.

Premio de Periodismo patrocinado por Obra Social Caja Madrid.

Ex aequo, a los trabajos titulados "Cincuenta años son algo", D. Luis Menchén Fernández-Pacheco; y "Antonio López domina el Paseo del Prado", su autora Dña. Isabel Lozano Morcillo.

Mencionar también que el artista invitado para esta edición fue Enrique Brinkmanm, pintor y artista reconocido como una de las figuras claves en el arte español contemporáneo, acudiendo también personalidades de la región, como la Consejera de Agricultura Dña. M^a Luisa Soriano.

Lista de Premiados

Primer Premio, patrocinado por Cooperativa "Virgen de las Viñas", a D. Sergio Luna Lozano, por su obra "Espectra II"

Segundo Premio, patrocinado por Caja Rural de Ciudad Real, a D. Martín Hanoos Hanoos, por su obra "Perspectivas Enfrentadas nº 14"

Tercer Premio, patrocinado por Fundación CCM, a D. Albano Hernández Domínguez, por su obra "Valquirias"

Premio Local de Pintura patrocinado por Glomol S.L, a D. Pepe Carretero López, por su obra "El Autobus"



Feria Regional de Alimentación de Tarancón

Entre los pasados días 20 y 24 de octubre tuvo lugar la decimosexta edición de la Feria Regional de Alimentación de Castilla-La Mancha, un evento que se celebra bienalmente en el Pabellón Ferial de Tarancón (Cuenca) volvió a contar con la presencia de los vinos de La Mancha, ya que la Denominación de Origen dispuso de un stand propio en el que se ofrecían degustaciones a lo largo de toda la jornada de vinos de las variedades Airén y Tempranillo de la añada 2010.

Además, Bodegas Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real), también estuvo presente y sus vinos, comercializados con la marca Yugo, causaron una impresión muy agradable entre los visitantes de la Feria.

Numeroso público tuvo oportunidad de degustar vinos de las variedades Airén y Tempranillo

El acto de inauguración del día 20 corrió a cargo de la alcaldesa de Tarancón, María Jesús Bonilla, que estuvo acompañada por el presidente de la Diputación, Benjamín Prieto, el diputado responsable del Patronato de Promoción y Desarrollo, Vicente García, el delegado en Cuenca de la Junta de Comunidades, Rogelio Pardo y el delegado de la consejería de Agricultura, Javier Zaballos; quienes posteriormente se acercaron a visitar el stand de la Denominación de Origen "LA MANCHA", en

el que fueron recibidos por su responsable de comunicación, Ángel Ortega, ya que tanto el presidente

como el gerente se encontraban en esos momentos en Estados Unidos en plena campaña de promoción.

Ortega impartió también una cata comentada en la se degustaron distintos tipos de vino, incluyendo algunos de la añada 2011, que aunque todavía no estaban completamente finalizados, fueron muy bien acogidos por el público participante..



Más de 60 personas participaron en la cata temática de vinos manchegos, entre los que ya se incluían algunos de la añada 2011, aunque no totalmente acabados.



La consejera de Agricultura, pregonera de las Fiestas, brindó por el futuro del sector.

Manchavino 2011

Un año más – y ya van once – la Feria del Vino de La Mancha, Manchavino, que se celebra en Socuéllamos (Ciudad Real) volvió a reunir a miles de personas en torno a La Plaza del Vino, en la que un grupo de bodegas de la localidad, como la Cooperativa Cristo de la Vega, Bodegas La Hoz, Vinos y Bodegas, Bodegas Loreto, Explotaciones Hermanos Delgado, S.L. y Mostos y Vinos Bastida, S.L., estuvieron acompañadas por otras empresas también acogidas a la D.O. La Mancha (que también contó con un espacio dentro de la Feria), como la Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), Bernal García Chicote de Pedro Muñoz (Ciudad Real), Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz (Ciudad Real) o Bodegas Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete).

En el acto de presentación de la Feria, al cual acudió la consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha en calidad de pregonera de la misma, el alcalde de Socuéllamos, Sebastián García, además de valorar el carácter lúdico que hermana la viticultura



con nuestras tradiciones, el folclore y las fiestas, volvió a insistir en la importancia del

vino para esta tierra, aun mayor en tiempos difíciles, como los que estamos viviendo.

Pepe Rodríguez Rey: "En la cocina, el vino jamás va a superar el hecho de abrir una buena botella y verterlo en una copa"

La cocina manchega tiene en Pepe Rodríguez Rey uno de sus máximos exponentes. Heredero generacional de El Bohío, ha sabido transformar una tasca en un restaurante de alta cocina con una Estrella Michelin, sin perder un ápice de los sabores de la tierra.

¿Cuándo nace El Bohío?

El Bohío ya existía antes de la guerra. No era un restaurante al uso porque por entonces no existía el concepto de restauración como lo entendemos ahora, se trataba de una especie de tasca en la que se servía vino y coñac y donde mi abuela y su hermana guisaban y cocinaban para alguna gente importante, porque ya entonces tenían fama de buenas "guisanderas". El restaurante se cierra en la posguerra y en el 71 se vuelve a abrir. Lo abren mi madre y mi padre y lo llaman El Bohío, que era el lugar donde se había criado mi madre en Illescas. Desde entonces hasta ahora, hemos seguido dando comidas.

¿De quién ha aprendido a cocinar?

He aprendido de toda mi familia. Sobre todo de mi madre porque, aunque conocí a mi abuela, todavía era muy pequeño para aprender de ella... A mi madre todavía le sigo preguntando cosas.

Se ha formado con Martín Berasategui, ha estudiado en Francia, ha aprendido de Ferran Adrià...

He dado la vuelta al mundo. He estado en mil sitios, he hecho cursos con Ferran Adrià cuando todavía no sabíamos quién era Adrià, me he pisoteado los grandes restaurantes de este país, de Europa e incluso de América... Porque la cocina es lo que me ha gustado, lo que me ha apasionado, lo que ha sido y sigue siendo mi vida. Cocinar ya no es un trabajo para mí, es una forma de vivir, una manera de entender la vida... Al fin y al cabo la cocina es un lenguaje, una forma de expresión.

¿Un arte?

Eso lo dejo para los periodistas. Yo soy más elemental que eso, cocino lo que quiero, lo que me gusta y lo que he vivido.



¿Eso es arte?

No seré yo quien lo diga, yo simplemente cocino.

¿Cuáles son las claves de su cocina?

Es una cocina de gusto porque hay bastante guiso, dése cuenta de que estamos en Castilla-La Mancha y pretendo que haya un perfil castellano-manchego en todos los platos, aunque sea a través de una lubina o de una cigala...

Porque ser cocinero de Castilla-La Mancha o tener un restaurante castellano-manchego no significa cocinar solamente queso y azafrán... Eso no tiene sentido, y menos en un restaurante de alta cocina. Pero no por eso tiene que dejar de haber, y los hay, guiños a la cocina tradicional y a la cocina castellano-manchega.

Mi cocina tiene muy pocos elementos, es muy limpia, rápidamente ves lo que es, no hay enmascaramientos... Pero porque en mi opinión ésas son las directrices que hay que tener en la alta cocina; no hago nada especial, simplemente hago lo que creo que tengo que hacer.

¿Qué destacaría de la cocina manchega?

Es una cocina riquísima, extraordinaria... Es una cocina muy tosca, muy basta, muy pastoril, pero si eres capaz de refinarla, los sabores son extraordinariamente buenos. Lo que no podemos hacer es cocinar como hace 30 años, hay que hacer una cocina moderna con todos esos gustos.

¿Así es como conjuga usted tradición y modernidad?

Lo hago así porque no hay otra forma de hacerlo. Igual que usted escribe con un ordenador de última generación y no con una Olivetti Letera 25, pues lo mismo ocurre en la cocina. Lo que no se puede hacer es poner vaca con "b" si es con "v", eso siempre será un error, porque las bases de la escritura, al igual que las de la cocina, son inamovibles.

Pero la cocina tiene que ser moderna, actual. No podemos pretender cocinar como cocinaba mi madre..., sí con ese gusto, pero el resto tiene que modificarse todo. Es lógico, la gente busca otras cosas en los restaurantes y ya no se cocina para matar el hambre, por lo menos en "El Bohío".

La gente viene buscando placer y yo les doy placer. Y el placer ya no es cocinar con un dedo de grasa para satisfacer el hecho fisiológico de comer. La gente aquí no viene con hambre.

¿Qué destacaría de los vinos de La Mancha?

El cambio que han dado en los últimos 15 años. La Mancha ha sido la productora de vino más importante de Europa, el viñedo más extenso, el que más litros produce, pero muchos de ellos eran terribles [ríe]. Sin embargo ahora han mejorado muchísimo y hay bodegas haciendo vinos extraordinarios, a la altura de los grandes vinos.

No todo el mundo tiene que hacer vino de autor, ni vinos modernos, y tienen que existir vinos a granel, eso está claro. Pero es bueno que alguien diga "vamos a hacer calidad, no cantidad".

¿Tiene algún plato en el que utilice vino de La Mancha?

El vino está presente en muchos platos, pero en la cocina lógicamente se tiene que transformar para que pierda el alcohol, por lo que se pierde su esencia. Personalmente el vino me gusta tomarlo tal cual es, abrir la botella y beberlo.

Con el vino se puede hacer algún guiño en la cocina, es simpático, anecdótico..., por ejemplo nosotros tenemos un granizado de vino tinto para un postre, pero entiendo que como más gana el vino es bebiéndolo. En la cocina jamás va a superar al hecho de abrir una buena botella y verterlo en una copa... Eso es extraordinario.

¿Qué platillo le prepararía a Don Quijote y cuál a Sancho Panza?

A Don Quijote le prepararía una versión que hacemos nosotros de las típicas gachas porque está bastante delgado [ríe]; y a Sancho le daría la última menestra de mini-verduras ecológicas, ya que creo que debería comer algo menos.

Ummm, qué bueno... ¿Cree que el consumo de verduras y productos más sostenibles, más ecológicos, va a condicionar la cocina del futuro o se trata de una moda pasajera?



"Personalmente, el vino me gusta tomarlo tal cual es, abrir la botella y beberlo", señala el cocinero castellanomanchego

Creo que es una pequeña moda y ojalá deje de serlo para convertirse en una realidad... Pero sabemos lo difícil que es tener productos "diez" para todo el mundo. Si no hubiera productos asequibles en las grandes superficies, si por ejemplo no hubiera tomates tratados, la gente no los consumiría en su casa porque valen cinco euros más el kilo... ¿Hay que luchar por eso? Pues sí, me gusta que venga el hortelano de aquí de Ugena y me diga que tiene patatas ecológicas y se las compro a él. ¿Cuánto durará eso? Pues no lo sé. Ojalá pudiéramos ser todos tan eco, tan bio, tan... Pero no lo sé.

En 1999 El Bohío recibía una estrella Michelin, ¿qué ha supuesto para el restaurante? ¿Y para usted?

Me produce mucha satisfacción los 5 primeros minutos, al minuto seis sé que como no esté en mi sitio no sirve de nada. Una estrella Michelin es muy importante, si tuviéramos dos sería muy grande, si tuviéramos tres sería el sùmmum.... Nos han dado todos los premios gastronómicos españoles posibles y me han dado mucha alegría, pero si no nos los hubieran dado, seguiría trabajando con la misma intensidad.

¿Cree que la alta cocina influye en la cocina de los hogares?

Por supuesto. Así es y así debe ser, lentamente, pero debe ser así. La alta cocina es como la Pasarela de Milán o la Fórmula 1. En la Fórmula 1 aparecen muchas innovaciones que no están en los utilitarios, pero es allí donde se prueban cosas que luego han servido para mejorar los coches en serie. En la cocina pasa lo mismo. Por ejemplo hoy ya hay una Thermomix en muchas casas, algo que empezó en las cocinas profesionales, incluso hoy en día existen ya hornos preparados para cocinar al vacío. Lentamente la alta cocina va calando en los hogares.

¿Hacia dónde se dirige la cocina manchega en el futuro?

No tengo una bola de cristal [ríe], esa pregunta es muy difícil. La cocina manchega será lo que los cocineros de La Mancha quieran hacer con ella. Lo importante es que no se pierda ese recetario manchego que poseemos, que lo transformemos con mucho sentido común sin perder un ápice el gusto, que es lo importante... ¿Cuál será el futuro? No lo sé. Ojalá hagamos de la cocina de La Mancha una cocina saludable, con mucho más gusto, mucho más sutil... Ojalá ese sea el camino.

¿Cuáles son sus proyectos futuros?

Van surgiendo proyectos que pueden salir o no, pero mi proyecto principal es dar comidas todos los días y ser mejor cada día. Ese es mi tope, eso es con lo que me levanto todos los días, que tengo que ser un poquito mejor, y eso me lleva luego a mil cosas más. Si lo hacemos bien y la gente está contenta, eso es el éxito.

**Entrevista realizada por:
Patricia Magaña**

III Cata de Vino de la Asociación Flamenca Alcazareña

El pasado día 7 de diciembre, los vinos ecológicos de la Viñedos y Bodegas El Toboso, S.L. fueron protagonistas de la Cata de Vino que anualmente organiza la Asociación Flamenca Alcazareña.

Con el título de “Los sonidos del vino y los colores del cante” los vinos que la bodega toboseña comercializa con la marca “Campos de Dulcinea” y al amparo de la D.O. La Mancha se maridaron con el cante del sevillano Rubito Hijo, acompañado a la guitarra por Antonio Carrión.

Desde el Ayuntamiento de Alcázar, la presidenta del Patronato Municipal de Cultura, María Jesús Pelayo, felicitó a la Asociación Flamenca por esta iniciativa e insistió en que la combinación del vino con la cultura, el arte y nuestra historia es importante para la promoción del producto y más aquí, en La Mancha, donde tenemos el mayor viñedo del planeta”.



Los vinos de la D.O. La Mancha, protagonistas de la cena navideña de la **Asociación de Directores de Comunicación**

Un vino blanco de la variedad Airén de la añada 2011 y acogido a la Denominación de Origen La Mancha fue elegido para la cena de navidad de la Asociación de Directivos de Comunicación (Dircom), en la que estuvieron presentes el consejero delegado de Vocento, Luis Enríquez, y el director de ABC, Bieito Rubido, y que contó con la asistencia de más de 200 socios, entre los que se encontraban los responsables de comunicación y marketing de algunas de las empresas más importantes de nuestro país.

Durante la cena, el consejero delegado de Vocento afirmó que los dircom son profesionales imprescindibles para los medios de comunicación, ya que aportan información y matices, que de otra forma los periodistas no podrían conseguir.

Por su parte, el presidente de Dircom, José Manuel Velasco, habló de la importancia de



contar con unos medios fuertes y consolidados para el desarrollo y afianzamiento de los comunicadores, tanto de los medios como de los profesionales de la comunicación en general, ya que contar con un panorama mediático independiente y sólido fomenta la transparencia de las organizaciones.

Destacar que el vino manchego seleccionado era el Lorenzete de la Cooperativa Virgen de las Viñas, que el año pasado se alzó con la medalla de oro, tanto en el concurso a la calidad de vinos embotellados de la D.O. La Mancha como en el certamen Gran Selección, organizado por la Junta de Comunidades.

La Cooperativa La Unión contará con un *Museo del Vino* y un *Jardín de Variedades*



En la última reunión de la Asamblea General de la Coop. La Unión de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), celebrada el domingo 18 de diciembre, se dio el visto bueno para agilizar los trámites que permitan que esta bodega cuente en un futuro con un Museo del Vino, que incluye un jardín con 85 variedades de vid; un Mirador que tendrá una estupenda vista de la ciudad, un hotel y un salón para celebraciones.

Se trata de un proyecto posible gracias al inmenso terreno con que actualmente cuenta La Unión en una zona privilegiada

de la ciudad, como es el paseo Pablo Iglesias y que es interesante no sólo para la cooperativa, sino para Alcázar en su conjunto, tal y como aclaró el gerente de esta empresa vinícola, Daniel Martínez Santiago, puesto que completaría de forma importante la oferta enoturística de la ciudad. Por ello, se trata de un proyecto que cuenta con el apoyo del Ayuntamiento, tal y como declaró la concejal de Turismo, María Jesús Pelayo, que destacó que esta iniciativa une vino, cultura y tradición con un planteamiento innovador, ya que el museo se ha planteado como un elemento

vivo, donde tendrán lugar conferencias, jornadas o cursos de formación.

En la práctica, se trataría de dos edificios unidos entre sí a través de una pasarela, que albergarán el Museo del Vino y el Mirador, respectivamente. Por otro lado quedarían el hotel y el salón de celebraciones, reservándose un espacio también para la construcción de viviendas.

Por último, reseñar que tras la reunión, se degustaron los vinos jóvenes de la bodega (un blanco Airén y un tinto Tempranillo), que se comercializan bajo la marca CAZ y al amparo de la D.O. La Mancha

Día Europeo del *Enoturismo*

El pasado día 13 de noviembre numerosos pueblos manchegos participaron en la celebración del Día Europeo del Ecoturismo organizado por RECEVIN, la red europea de ciudades del vino.

En el caso de Alcázar de San Juan, el Consejo Regulador La Mancha, cuya sede está ubicada en esta ciudad, también quiso ser partícipe de la celebración y organizó visitas guiadas a su sede y el pequeño museo del vino que allí se encuentra, así como cuatro catas comentadas de aproximadamente una hora de duración cada una a grupos de 24 personas ofrecidas por el gerente y el director técnico de la Empresa de Inspección La Mancha, Barco Lizano y Óscar Dotor, respectivamente.



Vinícola de Tomelloso cumple un cuarto de siglo

Con motivo del XXV Aniversario de Vinícola de Tomelloso, la bodega organizó un acto y comida el pasado domingo 11 de diciembre, en la que participaron, además del actual consejo rector, con su actual presidente, Fernando Villena; el ex director de la Escuela de Capataces de Tomelloso, Ricardo Rodríguez; el presidente de Asaja, Pedro Barato; el alcalde de Tomelloso, Carlos Cotillas; junto con todos los socios que componen actualmente la Sociedad Cooperativa.

Villena, después de agradecer a todos aquellos que hicieron posible el nacimiento de la bodega, recordó en su discurso los principales y más destacados momentos en estos veinticinco años de historia, remontándose a 1986, cuando 28 familias de viticultores y elaboradores con bodega propia, decidieron unirse para comercializar conjuntamente los vinos que, hasta la fecha, cada uno de ellos elaboraba en sus tradicionales cuevas.

El paso más decisivo llegó en 1988, cuando deciden alquilar una bodega para realizar conjuntamente la elaboración de sus uvas, y es en 1989 cuando acometen las obras de una nueva bodega de elaboración. Desde éste mismo instante los socios tomaron la decisión de apostar por la calidad, por encima de la cantidad, obteniendo sus primeros frutos este mismo año con el nacimiento del Añil, que en este caso no vino con un pan bajo el brazo, sino con un Zarcillo de Oro, que suponía y supone el más alto reconocimiento a nivel nacional.

En 1991 se inauguraron las actuales instalaciones, aunque con varias ampliaciones, surgiendo con el tiempo otros vinos que han aumentado el prestigio de la bodega como Torre de Gazate, Ábrego (que posteriormente paso a llamarse Torre de Gazate), Alsur, Finca Cerrada, los varietales Gazate o el Mantolán, un espumoso Brut Natural de alta calidad.



CONSTRUCTORES DE DEPOSITOS E INSTALACIONES EN ACERO INOX PARCITANK S.A.



SINONIMO DE CALIDAD Y SERVICIO
CON LA GARANTIA DE UNA MARCA CONSOLIDADA

Ctra. Ossa de Montiel Km 1.8 Telf. 967 140 855 Fax. 967 145 875

E-mail: parcitantk@parcitantk.com Web: www.parcitantk.com

02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO POLALSA



Maceradores 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

AHORA SOMOS

Globalcaja 

SI HEMOS DADO UN PASO HACIA EL FUTURO
ES POR TI

¡Hola!



DE LA UNIÓN DE LAS CAJAS RURALES DE ALBACETE, CIUDAD REAL Y CUENCA

www.globalcaja.es