



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 75 Junio 2012

**Presentación
de los vinos en
EE.UU y Brasil**

De Madrid al Cielo

Exposición de Fotografía
en el Círculo de Bellas Artes

**Primeros datos
Positivos de
Exportación 2012**



**XXV Concurso a la
Calidad de los Vinos:
Premios
D.O. La Mancha**

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



Empresa
Registrada

ER-0230/1997

BUREAU
VERITAS

SYSTECODE





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

Director Adjunto:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

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

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Fotografía de portada:

"Descubriendo La Mancha"
Jose Ramón Luna de la Ossa

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial.....	4 - 5
Presentación vinos en EE.UU/Brasil.....	6 - 13
China: feria de Chengdu.....	14 - 15
Datos Positivos Exportación.....	16
Exposición de fotografía en Círculo de Bellas Artes.....	17 - 26
Entrega de Premios a la calidad.....	28 - 37
Premios dentro y fuera de nuestras fronteras.....	38 - 41
Firma Convenio Diputación Cuenca premios vinos Cuenca.....	42 - 43
Cata popular (Alcázar).....	44
Renovación de página web.....	45 - 46
Jornadas sobre redes sociales y bodegas.....	47 - 48
Bloggers cata 2.0.....	49 - 50
Concurso Spot de publicidad.....	51
Colaboración con los Hosteleros de La Roda.....	52
Actualización de registros y superficies de viñedo.....	53 - 55
Enófilos de la Mancha.....	56
Artículos sobre alimentación.....	57 - 59
Virtudes de la cata.....	60 - 61
Reseña para saber de vinos.....	62
Presentación de libro Madrid, oscura trama de un jueves siniestro escuela de escritores.....	62
Bodegas Naranja y jazz.....	63
Entrevista a Feliciano López.....	64 - 67
Entrevista a Santiago Posteguillo.....	68 - 70
Noticias	
España Original.....	71
Alimentaria en Barcelona.....	72
Congreso Nacional de Entrenadores.....	73
Inauguración nuevas instalaciones Zagarrón.....	74
Los vinos de La Mancha en el diario La Razón.....	75
Wine Connection.....	76
Visita de profesionales chinos a La Mancha.....	77
Premios Cope en Ciudad Real.....	78





El Origen del Vino

Editorial

Nicolás López Treviño

Un sentido adiós a todo un referente del vino manchego

El pasado día 25 de marzo, coincidiendo con la celebración de la Feria Alimentaria de Barcelona, nos dejó el presidente de honor del Consejo Regulador La Mancha, Nicolás López Treviño a los 84 años de edad.

Para todos los que tuvimos el placer de trabajar para él fue una gran pérdida, tanto desde el ámbito profesional como desde el personal porque Nicolás, un afable viticultor y cooperativista tomellosero, era sin duda una persona íntegra y honesta, unos valores en otros tiempo tal vez no suficientemente valorados, pero que a tenor de lo vemos que está sucediendo en distintos ámbitos de la economía de nuestro país, son sin duda alguna claves para que una sociedad se mantenga sana y pueda mirar al futuro con garantías.

A buen seguro, que donde quiera que esté ahora velará por él su querida Virgen de las

Viñas, nombre de la patrona de su pueblo y también de la cooperativa que presidió durante muchos, muchísimos años, ocho de los cuales coincidieron con la presidencia del Consejo Regulador. De hecho, su mandato fue de enormemente importante para la Denominación de Origen y las bodegas que la conforman.

En cuanto al viñedo, se apostó con fuerza por la plantación de nuevas variedades que complementase nuestro blanco Airén y tinto Cencibel (Tempranillo), incorporando uvas de renombre internacional como el Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Chardonnay o Sauvignon Blanc.

Las bodegas consolidaron su apuesta por la calidad, por un lado mejorando las instalaciones e implantando la última tecnología disponible en lo que a elaboración de vinos se refiere, pero eso no hubiese sido suficiente de no coincidir con la incorporación



de profesionales altamente cualificados, que posibilitaron la obtención de unos caldos de alta calidad, que poco a poco fueron conquistando los paladares de un consumidor cada vez más exquisito.

Por su parte, el Consejo Regulador, dirigido por nuestro querido Nicolás López Treviño desde 1992 a 2001, también impulsó la importante transformación que estaba viviendo la vitivinicultura de la región, adaptando sus normas de producción a los nuevos tiempos (incorporación de variedades, aceptación de nuevos tipos de vino como el espumoso), pero siempre con la calidad como meta.

No obstante, una de las apuestas más importantes y con mejores resultados fue la de la internacionalización, por lo que en 1997 se creó el departamento de exportación, al frente del cual se situó Lorenzo Serrano, quien coordinó en su primera etapa múltiples misiones comerciales a distintos países de Europa. Los resultados fueron sin duda alguna positivos, ya que hoy por hoy las exportaciones con DO La Mancha rondan el 70 por ciento del total del vino comercializado con este certificado de calidad y origen.

Más tarde, en 1999, también se creó un gabinete de comunicación, incorporando a la plantilla a Ángel Ortega, ya que la apuesta por la promoción de nuestros vinos también se consideró prioritaria.

En definitiva, la época de Nicolás López Treviño supuso la consolidación de La Mancha como referencia de calidad en el contexto internacional e inició un proceso de mejora de imagen de los vinos de esta Denominación de Origen, que hasta entonces no hacía justicia a los excelentes vinos que ya estaban elaborando las bodegas inscritas. Y, si bien es cierto que todavía no se ha conseguido que haya en equilibrio entre la calidad de los caldos manchegos y su imagen pública, sobre todo en nuestro país, sí es cierto que cada vez es más la gente que sabe que en esta tierra se producen unos grandes vinos y apuesta por ellos, tanto en el restaurante como a la hora de comprar en tiendas y supermercados.

Hasta siempre, querido presidente. Y muchas gracias por una vida dedicada al vino y a la defensa de nuestra tierra. Se te echará de menos en la tradicional comida de Navidad que siempre presidías.





ÉXITO DE ACOGIDA EN LA PRESENTACIÓN DE LOS VINOS MANCHEGOS EN ESTADOS UNIDOS Y BRASIL

Los *vinos* de la *DO La Mancha* conquistan las *Américas*

Cuando los datos de exportación indican la importancia de las ventas en el exterior para un sector que, cada año visualiza su producción, hacia mercados más lejanos, América se postula como una de las apuestas más serias para la promoción exterior del Consejo Regulador.

Precisamente EE.UU. ha sido el país escogido para realizar el primero de los viajes de promoción exterior diseñados desde la DO La Mancha. Del 6 al 12 de mayo, una quincena de bodegas

participantes visitaron algunas de las principales ciudades norteamericanas. En líneas generales, se destaca la buena acogida del mercado estadounidense en lugares como **Seattle**, ciudad con menos presencia de importadores, pero donde los vinos manchegos han establecido interesantes puntos de contacto con el consumidor anglosajón. Fundamental fue la presencia en la ciudad de **San Francisco**, calificada como la ciudad referencia para el mercado oeste del vino, y con una fuerte competencia mundial.

Por último, la expedición comercial estuvo en las ciudades de **Dallas** y **Houston**, confirmando la opción por el Estado de Texas, como uno de los mercados y apuestas más firmes desde el año 2011. En la ciudad de Dallas, la presencia de los vinos manchegos se vio reforzada por el entorno artístico donde fueron presentados. Lo hicieron en el Meadows Museum de Dallas, donde los excelentes vinos manchegos de las 15 bodegas asistentes se combinaron con la magnífica colección de pintura española que atesora el museo.

PRESENTACIÓN VINOS EN EE.UU. Y BRASIL



Degustación de vinos en el Headows Museum de Dallas que atesora una magnífica colección de pintura española



Seminario celebrado en Houston

PRESENTACIÓN VINOS EN EE.UU. Y BRASIL

Las bodegas participantes pudieron mostrar sus vinos a los aficionados y profesionales del sector, siendo guiados en los diferentes Seminarios, por Michael Green, prestigioso sumiller neoyorkino, gran conocedor de las preferencias comerciales de los americanos.



Edificio de la ciudad de San Francisco



Seminario celebrado en San Francisco



Seminario en Dallas



Seminario celebrado en San Francisco

PRESENTACIÓN VINOS EN EE.UU. Y BRASIL



Foto de familia Seattle



Vinos catados en el seminario de Seattle

PRESENTACIÓN VINOS EN EE.UU. Y BRASIL

Un viaje de promoción que ha quedado completado en el continente americano, con la visita a **Brasil**, del 13 al 16 de mayo. Es la primera vez que las Bodegas de la DO La Mancha escogen al país carioca para la promoción de sus vinos. En este sentido, el presidente de la ICRDO 'La Mancha', Gregorio Martín-Zarco, presente en el evento, defendió la utilidad de las denominaciones de origen en la estrategia de internacionalización de las bodegas por considerarla un "activo" que ofrece "una garantía ante el consumidor". Para la ocasión, se ha elegido la capital administrativa, **Sao Paulo**, siendo el conocido sumiller Gianii Tartari el anfitrión encargado de realizar el Seminario sobre los 'Vinho manchegos' con el nombre "Descubra la D.O. La Mancha 2012". Brasil, es de hecho, una de las economías del cono sur con mayor progresión y crecimiento en los últimos años. Su elección, como primera toma de contacto, ha sido un reto, en un mercado, hoy día, dominado por la fuerte competencia de países productores emergentes, mejor posicionados en situaciones de ventaja fiscal en el área del Mercosur.



Javier Urones e Raquel Machado



Karina Papa, Ana Maria Savoia e Camila Coletti



Seminario de 'vinho manchego' impartido en Sao Paulo Brasil



Ángel Ortega y Gregorio Martín-Zarco, gerente adjunto y presidente del consejo regulador

PRESENTACIÓN VINOS EN EE.UU. Y BRASIL



Roberto Ventura



Santiago Benito



Silvia Cintra Franco



Alexandre Furniel



Renato Arlati



Patricia Brentze



Equipo de las 15 bodegas DO Mancha Expositoras

PRESENTACIÓN VINOS EN EE.UU. Y BRASIL

En total, han sido quince las bodegas y cooperativas acogidas a la DO La Mancha que han participado en la expedición comercial. De Albacete, la presencia ha corrido por parte de la Cooperativa La Remediadora, de La Roda. Más nutrida ha sido la presencia de la provincia de Ciudad Real con: Vinos Colomán, de Pedro Muñoz; Cooperativa Santa Catalina, de La Solana; Hermanos Mateos Higuera SL, también de La Solana; Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos y por ultimo tres bodegas de Tomelloso con Allozo Centro-Españolas, Cooperativa Virgen de las Viñas y Vinícola de Tomelloso. De Cuenca han participado Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras; Bodegas Parra Jiménez Family Organic, de Las Mesas y la Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo. Por ultimo, la provincia de Toledo, cuya presencia estuvo representada por: Bodegas Verduguez, de Villanueva de Alcardete; Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas; Bodegas Muñoz, de Noblejas y Bodegas Bogarve 1915, SL., de Madrideojos.



Manuel García de la Cruz Vega, de Bodegas Bogarve 1915, Madrideojos



Bienvenido Muñoz Crespo, de Bodegas Muñoz, Noblejas



Juan José Lentisco, de Hermanos Mateo Higuera, La Solana



Julian Martínez Robles, de Cooperativa La Remediadora, La Roda



Expositor Fatima Moya, de Bodegas Colomán, Pedro Muñoz



Cristina Montoya, de Bodegas Verdúguez, Villanueva de Alcardete



Cooperativa Virgen de las Viñas, Tomelloso

PRESENTACIÓN VINOS EN EE.UU. Y BRASIL



Alberto Barrena, de Coop. Nuestra Señora de la Cabeza, Pozoamargo



Jesus Fernández Cifuentes, de Dominio de Punctum, Las Pedroñeras



Expositor Carmen Ramírez, de Vinícola de Tomelloso



Beatriz Muñoz Villar, de Coop. Santa Catalina, La Solana



Mercedes Millán, Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos



Miguel Valentín, de Bodegas Allozo Centro-Españolas, Tomelloso



José del Val Santos, de Coop. San Antonio Abad, Villacañas



Ramón Romero, de Bodegas Parra Jiménez Family Organic, Las Mesas



La **DO La Mancha** en la **Feria** de **Chengdú, China**

Firmes en su apuesta por afianzarse en el mercado asiático, las bodegas la DO La Mancha estuvieron presentes en la feria “China National Sugar and Alcoholic

Commodities Fair, de Chengdu, una de las más importantes del sector agroalimentario y del vino en China, que ya durante la anterior edición, contó con la asistencia de más 500.000 perso-

nas. Se trata de una feria que permite una gran capacidad de penetración en los mercados chinos, ya que la propia ciudad afintrona de Chengdu es la mayor ciudad del suroeste de China,



Contactos comerciales en Chengdu



Cartel de la D.O. en la Feria



con más de 9 millones de habitantes y su provincia (Sichuan) es de las más pobladas (alrededor de 100 millones de habitantes).
Para la 84ª Edición de Primavera,

celebrada la última semana del mes de marzo, estuvieron también presentes los vinos manchegos en colaboración con el IPEX (Instituto de Promoción Exterior de Castilla La Mancha),

resultando positiva la valoración de algunas bodegas participantes en el evento, gracias a los intercambios con un elevado número de importadores y distribuidores de China.



Stand genérico



Bodegas Allozo de Tomelloso (CR) en promoción exterior

Las exportaciones de vino DO La Mancha crecen un 11 % durante el primer trimestre de 2012

Datos positivos de las ventas en el exterior que avalan el esfuerzo promocional de las bodegas, como ha sido el caso de las recientes presentaciones comerciales realizadas por el CRDO La Mancha en Estados Unidos y Brasil

Las primeras valoraciones de inicio de año, no pueden ser más positivas para el sector vitivinícola en Castilla La Mancha. Especialmente para la Interprofesión Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, cuyas ventas de vino **embotellado** en el exterior, en este 2012, muestran claro un incremento de un 11,2 %, en comparación a los meses de enero, febrero y marzo de 2011. De esta manera, se ha pasado de las 4.551.096 botellas de los tres primeros meses del año 2011, a las **5.063.076 botellas en 2012**, es decir, un aumento de **515.076 botellas** más, lo que se traduce en un incremento del 11 % de las exportaciones.

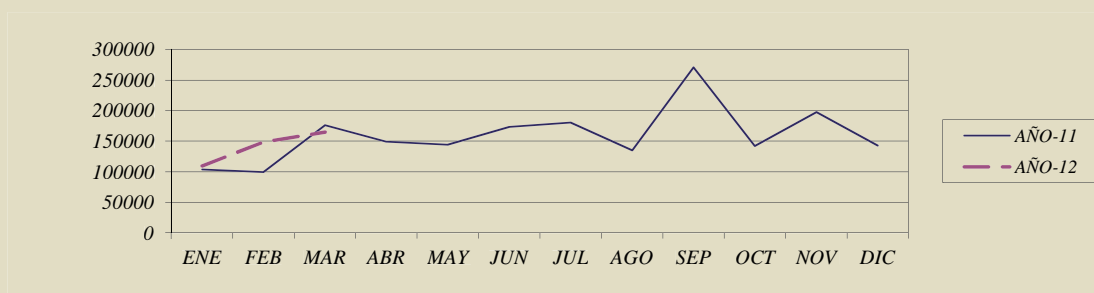
De los países analizados, destaca nuevamente la fidelidad del mercado comunitario en mercados como **Alemania**, líder consumidor de las exportaciones de vino manchego con 439.992 botellas. Le sigue en el comercio interno de la UE, **Holanda** con una cifra nada despreciable

de 322.104 botellas o **Reino Unido**, con 112.788 botellas. Datos que parecen confirmar, también, la recuperación, aunque estable, de los mercados anglosajones, como **Estados Unidos**, nudo central y mercados enormemente competitivo donde los vinos de la DO La Mancha han conseguido colocar durante los dos primeros meses del año, 128.664 botellas.

Por último, cabe destacar la apertura y gran permeabilidad de los mercados más dispares, como Japón o China. Para el gigante asiático, sorprende la buena recepción en su consumo, siendo el primer comprador del lejano oriente con 181.452 unidades. Resulta igualmente llamativo, la buena acogida de los vinos en el mercado nipón con 74.040 botellas. En todo caso, la verdadera sorpresa ha estado en Taiwan, mercado sujeto a fuertes vaivenes de la economía regional de la zona tigre-asiática, y que ha marcado niveles muy altos de consumo en exportaciones con 120.000 botellas de vino vendido en este territorio.



COMPARATIVO EXPORTACIONES EMBOTELLADO
EN CAJAS



	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC	TOTAL
ANO-11	103711	99637	175910	149231	144112	173219	180464	134762	270415	141972	197313	143070	1913816
ANO-12	109009	148103	164811										421923

Los *vinos* e *imágenes* con *Denominación de Origen La Mancha,* *sobre el cielo* de *Madrid*

El CRDO La Mancha inaugura en el Círculo de Bellas Artes de la capital madrileña, 'Sabores e imágenes de La Mancha', una Exposición fotográfica con una selección de 60 de las mejores imágenes premiadas en diferentes certámenes "Vino y Cultura".

Del 17 de abril al 2 de mayo, toda la idiosincrasia manchega ha planeado sobre el sky line de Madrid. La respuesta no pudo ser mayor y las sensaciones dejadas por esta sugerente muestra de fotografía han sido muy gratificantes para los miles de visitantes que han pasado durante esos días por el ático del Círculo de Bellas Artes madrileño. Un lugar,

sin duda privilegiado, y que no ha hecho sino reforzar el potencial artístico de las más de sesenta fotografías expuestas. Proyectadas sobre la barandilla de la terraza, el efecto óptico conseguido fue espectacular, donde imágenes tan significativas como un molino de viento o un 'bombo' tomellosero parecían volar por el centro de la capital española.



EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA



La inauguración de la muestra corrió a cargo del propio Presidente de la Interprofesión de la D.O. La Mancha, Gregorio Martín Zarco, acompañado entre autoridades por miembros del Gobierno de Castilla La Mancha, como el Delegado de la Provincia en Ciudad Real, Antonio Lucas Torres y el director general

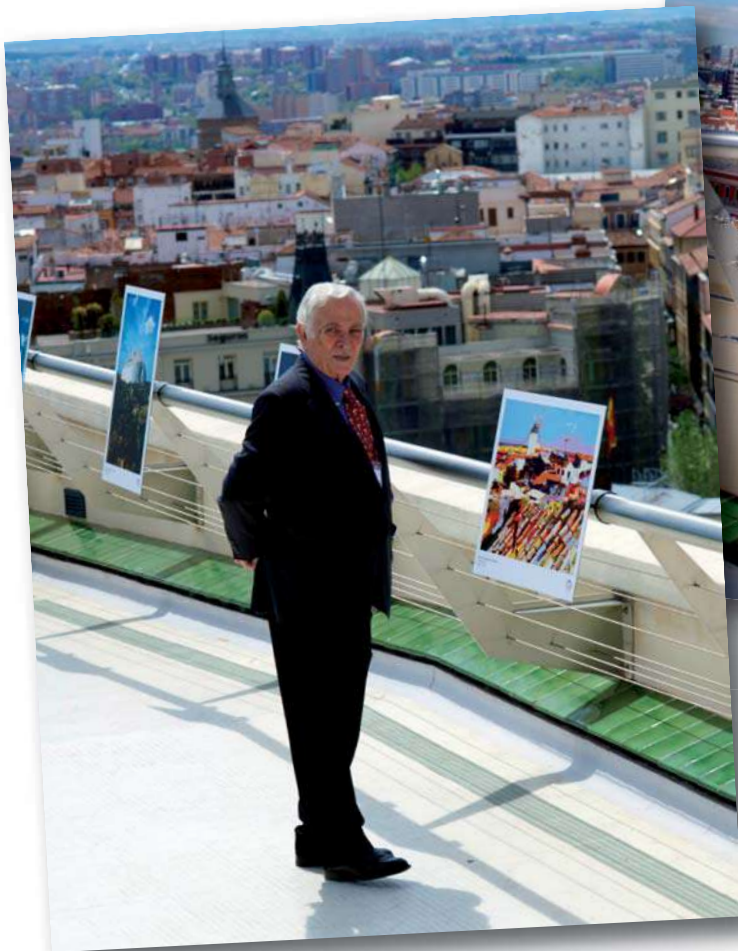
de Infraestructuras y Desarrollo Rural, Miguel Cervantes, además de la propia Presidenta del Patronato de Cultura de Alcázar de San Juan, María Jesús Pelayo.

Para el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Martín Zarco, “no es casualidad que se haya escogido a Madrid en este evento cultural. No

solo por su relevancia como capital de España, sino también por la cercanía comercial que ello supone”, de unos vinos que curiosamente cada año expanden más sus fronteras. Sobre la Exposición de las sesenta fotografías, Martín Zarco considera, “resumen lo que es La Mancha en toda su esencia”.



EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA



EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA



Sobre las proporciones de la inmensidad de superficie del viñedo manchego también se refirió el Delegado de la Junta en la provincia de Ciudad Real, Antonio Lucas Torres. A los pilares de cantidad, en la década de los ochenta, y después la calidad, más tarde, le falta ahora, “consolidar una tercera pata, que es la comercialización, y en eso el Gobierno de Castilla La Mancha os apoyará”, señaló Lucas Torres, destacando que el vino es un “orgullo manchego además de alimento”.

A este respecto, también se refirió el mismo Director general de Infraestructuras y Desarrollo Rural, Miguel Cervantes, para quien el “vino como la gastronomía son un arte en sí”. Sobre la Exposición, matizó, es “la mejor forma de mostrar y enseñar el gran tesoro que tenemos en Castilla La Mancha”.



Fachada del Círculo de Bellas Artes

EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA



En total, son unas sesenta las obras que se podrán contemplar en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, en un recorrido artístico y la fotografía en torno al vino como nexo de unión e inspiración. Forman parte de los premios 'Vino y Cultura' en la sección fotográfica que desde 1994 promueve la Denominación de Origen

La Mancha. Es la primera vez que todo este patrimonio cultural atesorado en varias décadas se expone fuera de las instalaciones del Consejo Regulador, lo que explica que se haya escogido el Círculo de Bellas Artes madrileño como marco incomparable.



Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

***Degustación
de los
vinos
manchegos***



Bodegas Romero de Ávila Salcedo, La Solana (Ciudad Real)



Bodegas Coloman, Pedro Muñoz (Ciudad Real)

El acto, previamente contó con la degustación de los diferentes vinos, aportados por las veinte bodegas participantes: representando a la provincia de Albacete, Villarrobledo con *Vinícola de Villarrobledo* y *Bodegas Ayuso*; muy nutrida la presencia de las bodegas de la provincia de Ciudad Real con *Bodegas Coloman* de Pedro Muñoz, *Cristo de la Vega*, de Socuéllamos, *Santa Catalina* y *Bodegas Romero de Ávila Salcedo* de La Solana, *Bodegas Símbolo* de Campo de Criptana, *El Progreso* de Villarrubia de los Ojos, *Bodegas Yuntero* y *Vinícola de Castilla* de Manzanares, *Bodegas Centro Españolas*, *Virgen de las Viñas* y *Vinícola de Tomelloso*. Por parte de Cuenca, estará la bodega *Nuestra Señora de Manjavacas*, de Mota de Cuervo, mientras que la bodega *Nuestra Señora de la Piedad*, de Quintanar de la Orden, *Bodegas Bogarve* de Madridejos, *Castillo de Consuegra*, de Consuegra, *Viñedos y Bodegas Muñoz*, de Noblejas, *Finca La Blanca*, de Puebla de Almoradiel y *Bodegas Hermanos Rubio* de Villasequilla, conforman la asistencia de bodegas toledanas.



Vinícola de Castilla de Manzanares (Ciudad Real)



Cooperativa Jesús del Perdón, Manzanares (Ciudad Real)

EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA

En la muestra fotográfica *'Sabores e imágenes de la Mancha'* situada en la sala azotea del Círculo de Bellas Artes. Exponen su obra, los fotógrafos: Ismael Barbé, Miguel Calatayud Huertas, Nacho Calonge, Jesús Carrasco Olmedo, Francisco Catalá Arenas, Vicente Cervera Casino, Rafael Egido De la Torre, James F.H. Cooper, Manuel Fernández Luna, Alberto García Amador, Alberto García Villar, María Guivernau García, Roberto Gómez, Vicente Guill Fuster, César Lorenzo Arias, J.R. Luna De la Ossa, Jesús Madero, Rubén Martín Benito, Gema Moreno Real, Valentín Morón Jiménez, Manuel Paniagua Saelices, Antonio Quintanar García, Pablo Raya Bernabé, José Antonio Román Muela, Juan Manuel Sanz y Juan José Vela Martín. Estará a finales de año en Albacete capital, aunque no se descarta otros puntos de Castilla La Mancha, ya que algunos municipios, después de la buena acogida en Madrid, han dejado constancia de su interés por acoger la muestra fotográfica.



Nuestra Señora de la Piedad, Quintanar de la Orden (Toledo)



Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (Toledo)





Bodegas Hermanos Rubio de Villasequilla (Toledo)



Cooperativa Virgen de las Viñas y Bodegas Allozo, de Tomelloso (Ciudad Real)



Bodegas Castillo de Consuegra, Consuegra (Toledo)



Bodegas Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)

EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA



Cooperativa Santa Catalina, de La Solana (Ciudad Real)



Vinícola de Tomelloso (Ciudad Real)

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

Los **XXV Premios** a la **Calidad** de los Vinos DO La Mancha confirman la **excelente cosecha 2011**

Fue el pasado 5 de junio ante un salón de actos prácticamente lleno, donde el optimismo y el ambiente festivo impregnaron el acto de entrega de los premios a la calidad en su XXV Edición. Para la ocasión, estuvieron presentes: el Delegado de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en Ciudad Real, Antonio Lucas Torres; el Subdelegado del Gobierno en la provincia de Ciudad Real, Fernando Rodrigo; el Vicepresidente de la

Diputación Provincial de Ciudad Real, José Fernando Sánchez –Bódalo; el Vicepresidente de la Diputación pro-

El Consejo Regulador entrega los Premios a la calidad de sus vinos embotellados celebrando los buenos datos de exportación

vincial de Albacete, Valentín Bueno y la Teniente de Alcalde de Alcázar de San Juan, María Jesús García Pelayo.

Se cumple un cuarto de siglo en la edición de los Premios a la Calidad de la DO La Mancha, y este año, no solo se ha puesto de manifiesto la competitividad creciente y calidad de las más de 800 muestras presentadas, sino que también se ha corroborado el buen nivel de los vinos participantes, después de que el propio Consejo Regulador calificara la añada 2011 como 'excelente'.

Calidad y también buenos resultados en ventas en el exterior. Como ha





Alfonso Monsalve, consejero delegado de Bodega Vinícola de Castilla, Manzanares, recoge el premio.

confirmado el propio Presidente de la ICRDO 'La Mancha', Gregorio Martín Zarco, se trata de "un año diferente donde el ambiente y las exportaciones hacen que estos momentos sean totalmente diferentes, donde el mundo del vino está aportando economía en estos tiempos difíciles". El propio Martín Zarco tuvo palabras de apoyo y reconocimiento sobre todo para las bodegas participantes, en un sector como el vitivinícola donde "hay que reconocer el sacrificio que están haciendo las bodegas manchegas".

Aplausos que llegaron por parte del Delegado de la Junta en Ciudad Real, Antonio Lucas Torres, quien ha calificado al propio Consejo Regulador como "verdadero visionario del mundo

económico, al saber situar a la vid y el vino como vivero económico de Castilla La Mancha." Parte del acierto ha estado en identificar a la exportación como estrategia de futuro a medio y largo plazo para el consumo, ya que "las bodegas acogidas a esta Denominación de Origen han sabido evolucionar de una manera rápida y acorde con la demanda del mercado y del consumidor, haciendo de la elaboración de sus vinos un arte".

Como ha destacado el Subdelegado del Gobierno en la provincia de Ciudad Real, Fernando Rodrigo, "la exportación a países terceros es la única vía para salir de la crisis." Un mensaje con el que coincide también la Diputación de Ciudad Real y Albacete. Para José Fernando Sánchez Bódalo, vicepresidente

en la Diputación provincial ciudadrealeña, el sector vitivinícola de Castilla La Mancha es un "oasis de buen comportamiento económico en las ventas hacia el exterior". Como ha subrayado, el vicepresidente de la Diputación de Albacete, y alcalde de Albacete, Valentín Bueno, las "bodegas son un ejemplo de cómo se puede superar la crisis" mirando hacia el exterior.

Un acto que también contó con la presencia de la teniente de Alcalde y edil de Turismo en la ciudad anfitriona del CRDO 'La Mancha', Alcázar de San Juan, María Jesús García Pelayo, quien ha querido también felicitar a los profesionales que "trabajan por mejorar la calidad del vino en Castilla La Mancha".

Premios

Así, en categoría de vinos Blancos, en el Airén, el Primer Premio ha sido para la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana (CR) con el Símbolo 2011. En Blancos Macabeo, la primera posición ha correspondido a Bodegas Martínez Saéz, de Villarrobledo (AB) con su *Viña Orce 2011*. Para los vinos Blancos varietales de uva Verdejo, el Primer Premio ha correspondido a Ojos del Gadiana 2011, de la Cooperativa ciudadrealeña de El Progreso, en Villarrubia de los Ojos. En Blancos Sauvignon Blanc, ha sido el *Vega Córcoles 2011*, de Bodegas La Hoz, en Socuéllamos (CR) quien se ha alzado con el máximo galardón. En Blancos Chardonnay, la Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso (CR) ha sido la galardonada con la Medalla de Oro por su *Tomillar 2011*. Para la categoría de vinos Blancos Gewürztraminer, el Primer Premio ha caído en la bodega de César José Velasco, de Villarrobledo (AB), por su *Laminio 2011*, mientras que finalmente, para los Blancos varietales Moscatel, ha sido la bodega conquense de Finca Antigua, de Los Hinojosos, la ganadora de la medalla de Oro con su *Finca Antigua 2011*.

Para la categoría de vinos Rosados varietales, elaborados con uva Tempranillo, la Medalla de Oro ha recaído en Bodegas Naranja, de Carrión de Calatrava (CR), por su *Viña Cuerva 2011*. El mejor Rosado varietal con

Garnacha ha sido para Bodegas Isla, de Villarta de San Juan (CR) por su *Isla Oro 2011*. El Rosado varietal a partir de la uva Cabernet Sauvignon ha correspondido a la Cooperativa tomellosera Virgen de las Viñas, de Ciudad Real, con su *Tomillar 2011*, mientras que el vino Rosado de Moravia ha ido a parar a manos de la Cooperativa Nuestra Señora de Rus, de San Clemente, en Cuenca, por su *Puente de Rus 2011*.

En Tintos varietales, el mejor Tempranillo, ha sido elaborado en Villarrobledo (AB) por Bodegas César José Velasco Almodóvar, con su *Laminio 2011*. Para los Tintos Varietales Merlot, el mejor ha sido elaborado en la Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso (CR) con su *Tomillar 2011*. La Medalla de Oro de los vinos Tintos Syrah, ha sido otorgada para *Señorío de Gadianeja 2011*, de Vinícola de Castilla, en Manzanares (CR), como también los Tintos Cabernet Sauvignon, con el vino *Señorío de Gadianeja 2011*. Idéntico Primer Premio para la misma Bodega en los Tintos Petit Verdot.

En las categorías de vinos Coupage, la Medalla de Oro para los Blancos ha sido para *Don Octavio verdejo-Airén 2011* de Vinícola de Villarrobledo, Albacete. Los Rosados en Coupage han dejado una Medalla de Oro para la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos (CR), con su *Yugo*

Garnacha-Tempranillo 2011, mientras que el Tinto de Coupage ha ido a parar a las Cooperativa Jesús del Perdón, en Manzanares (CR), con su *Yuntero Tempranillo-Syrah 2011*.

En los vinos fermentados en barrica, la Medalla de Oro para los Blancos ha estado en Noblejas (TO) por su *Blas Muñoz 2010*, de Viñedos y Bodegas Muñoz, mientras que el mejor Tintos envejecidos en barrica, ha sido para el vino *Ojos del Gadiana Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah 2010*, en la Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (CR).

En los vinos Crianza, el Primer Premio ha llegado de la mano de Bodegas Martínez Sáez, de Villarrobledo (AB), por su *Viña Orce Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2008*. La máxima puntuación en Tintos Reserva la ha conseguido la Cooperativa El Progreso, *Ojos del Gadiana Tempranillo 2008*, de Villarrubia de los Ojos (CR). El mejor Gran Reserva de este edición ha sido para *Gran Oristán Tempranillo-cabernet Sauvignon 2006*, de Juan Ramón Lozano, de Villarrobledo (AB).

Por último, en la categoría de Vinos Espumosos, la Medalla de Oro se ha proporcionado a la Cooperativa Cristo del Vega, de Socuéllamos, (CR), gracias a su *Yugo Brut de Airén-Chardonnay*. En la jornada de hoy además, se entregarán los premios a la Presentación en su XXII Edición, que valoran el diseño



Premio Espumoso
Coop. Cristo de la Vega,



Ojos de Gadiana, Premio Blanco Verdejo
Coop. El Progreso

ENTREGA DE PREMIOS A LA CALIDAD



Tomillar. Chardonay. Cooperativa Virgen de las Viñas.

comercial y formato de los vinos embotellados con DO La Mancha.

En la Categoría de Vinos Blancos, la mejor Presentación ha corrido a cargo de las Bodegas César José Velasco Almodóvar, de Villarrobledo (AB) con su *Laminio 2011*. En la presentación de los vinos Rosados, el máximo galardón ha

recaído en *Viña Orce 2011*, de Bodegas Martínez Saéz, en Villarrobledo (AB).

Para la Presentación de vinos Tintos, las medallas de Oro ha ido para la provincia Cuenca con el Dominio de Gardel 2011, de Bodegas Gardel, en Las Mesas y el Crianza Varones 2008, de SAT Santa Rita, en Mota del Cuervo.

Por último, la mejor Presentación para los vinos Espumosos se ha quedado en Tomelloso, Bodegas y Viñedos Verum, con su Gran Cueva.

En la categoría de vinos Conjunto de una misma Bodega, la Medalla de Oro fue para Bodegas Martínez Sáez, de Villarrobledo, Albacete.



Premio Cabernet Sauvignon Rosado
Coop. Virgen de las Viñas



Puente de Rus, Premio Moravia Rosado
Coop. Ntra. Sra. de Rus

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

Cosecha 2011

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES: AIRÉN

- Primer premio:
"SÍMBOLO 2011"
de Coop. Ntra. Sra. de Criptana, de Campo de Criptana (Ciudad Real)
- Segundo clasificado:
"DOMINIO DE BACO 2011"
de Baco, de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
- Tercer clasificado:
"DON OCTAVIO 2011"
de Vinícola de Villarrobledo, Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES: VERDEJO

- Primer premio:
"OJOS DEL GUADIANA 2011"
de Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- Segundo clasificado:
"ZAGARRÓN COLECCIÓN 2011"
de Zagarrón Vinos y Viñedos, de Mota del Cuervo (Cuenca)
- Tercer clasificado:
"ESTOLA 2011"
de Bodegas Ayuso, de Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES: CHARDONNAY

- Primer premio:
"TOMILLAR 2011"
de Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real)
- Segundo clasificado:
"VARONES 2011"
de S.A.T. 2.289 Santa Rita, de Mota del Cuervo (Cuenca)
- Tercer clasificado:
"NÉGORA 2011"
de Coop. La Unión AB, de Tarazona de La Mancha (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES: MACABEO

- Primer premio:
"VIÑA ORCE 2011"
de Bodegas Martínez Sáez, de Villarrobledo (Albacete)
- Segundo clasificado:
"ARTERO 2011"
de Viñedos y Bodegas Muñoz, de Noblejas (Toledo)
- Tercer clasificado:
"CASTILLO DE LA MUELA 2011"
de Coop. Ntra. Sra. de La Muela, de Corral de Almaguer (Toledo)

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES: SAUVIGNON BLANC

- Primer premio:
"VEGA CÓRCOLES 2011"
de Bodegas La Hoz, de Socuéllamos (Ciudad Real)
- Segundo clasificado:
"PUENTE DE RUS 2011"
de Coop. Ntra. Sra. De Rus, de San Clemente (Cuenca)
- Tercer clasificado:
"PORTENTO 2011"
de Bodegas Romero de Ávila Salcedo, de La Solana (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES: GEWÜRZTRAMINER

- Primer premio:
"LAMINIO 2011"
de César José Velasco, de Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES: MOSCATEL

- Primer premio:
"FINCA ANTIGUA 2011"
de Finca Antigua, de Los Hinojosos (Cuenca)



Premio en variedad Sauvignon Blanc,
Bodegas La Hoz



Premio varietal Moscatel
Finca Antigua

GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES: TEMPRANILLO

- Primer premio:
"VIÑA CUERVA 2011"
de Bodegas Naranja, S.L de Carrión de Calatrava (Ciudad Real)
- Segundo clasificado:
"LA VILLA REAL 2011"
de Coop. La Remediadora, de La Roda (Albacete)
- Tercer clasificado:
"YUNTERO 2011"
de Coop. Jesús del Perdón, de Manzanares (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES: GARNACHA

- Primer premio:
"ISLA ORO 2011"
de Bodegas Isla, de Villarta de San Juan (Ciudad Real)
- Segundo clasificado:
"JULIÁN SANTOS 2011"
de Bodegas J. Santos, de Villa de don Fabrique (Toledo)
- Tercer clasificado:
"CANFORRALES 2011"
de Coop. Ntra. Sra. Del Rosario, de El Provencio (Cuenca)

GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES: CABERNET SAUVIGNON

- Primer premio:
"TOMILLAR 2011"
de Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"TORRE DE GAZATE 2011"
de Vinícola de Tomelloso, de Tomelloso (Ciudad Real)



Laminio. Tempranillo Tinto. César José Velasco.

- Tercer premio:
"CASTILLO DE BENIZAR 2011"
de Bodegas Ayuso, de Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES: MORAVIA

- Primer premio:
"PUENTE DE RUS 2011"
de Coop. Ntra. Sra. De Rus, de San Clemente (Cuenca)



Premio Tempranillo Rosado
Bodegas Naranja



Isla Oro, Premio Garnacha Rosado
Bodegas Isma

ENTREGA DE PREMIOS A LA CALIDAD

GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES: TEMPRANILLO

- Primer premio:
"LAMINIO 2011"
de Cesar José Velasco Almodóvar, de Villarrobledo (Albacete)
- Segundo clasificado:
"SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2011"
de Vinícola de Castilla, de Manzanares (Ciudad Real)
- Tercer clasificado:
"LOS GALANES 2011"
de Coop. Santa Catalina, de La Solana (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES: MERLOT

- Primer premio:
"TOMILLAR 2011"
de Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"PUENTE DE RUS 2011"
de Coop. Ntra. Sra. De Rus, de San Clemente (Cuenca)
- Tercer premio:
"GAZATE 2011"
de Vinícola de Tomelloso, de Tomelloso (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES: SYRAH

- Primer premio:
"SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2011"
de Vinícola de Castilla, de Manzanares (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"DON OCTAVIO 2011"
de Vinícola de Villarrobledo, de Villarrobledo (Albacete)
- Tercer premio:
"ÓPERA PRIMA 2011"
de J. García Carrión La Mancha, de Daimiel (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES: CABERNET SAUVIGNON

- Primer premio:
"SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2011"
de Vinícola de Castilla, de Manzanares (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"ÓPERA PRIMA 2011"
de J. García Carrión La Mancha, de Daimiel (Ciudad Real)
- Tercer premio:
"MONTE DON LUCIO 2011"
de Finca la Blanca, de La Puebla de Almoradiel (Toledo)



Don Octavio Coupage - Vinicola de Villarrobledo

GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES: PETIT VERDOT

- Primer premio:
"SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2011"
de Vinícola de Castilla, de Manzanares (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS BLANCOS JÓVENES: COUPAGE

- Primer premio:
"DON OCTAVIO Verdejo-Airén 2011"
de Vinícola de Villarrobledo, de Villarrobledo (Albacete)
- Segundo premio:
"VARONÉS Chardonnay-Verdejo-Airén 2011"
de S.A.T. 2.289 Santa Rita, de Mota del Cuervo (Cuenca)
- Tercer premio:
"ALCARDET Sauvignon Blanc-Airén-Verdejo 2011"
de Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete (Toledo)

GRUPO DE VINOS ROSADOS JÓVENES: COUPAGE

- Primer premio:
"YUGO Garnacha-Tempranillo 2011"
de Bodegas Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real)

- Segundo premio:
"ALCARDET Tempranillo- Syrah- Garnacha 2011"
de Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete (Toledo)
- Tercer premio:
"FONTAL Merlot-Syrah 2011"
de Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)

GRUPO DE VINOS TINTOS JÓVENES COUPAGE

- Primer premio:
"YUNTERO Tempranillo-Syrah 2011"
de Coop. Jesús del Perdón, de Manzanares (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"CAMPOS DE DULCINEA Tempranillo-Graciano 2011"
de Viñedos y Bodegas de El Toboso, de El Toboso (Toledo)
- Tercer premio:
"YUGO Tempranillo-Syrah-Merlot 2011"
de Bodegas Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS BLANCOS FERMENTADOS EN BARRICA

- Primer premio:
"BLAS MUÑOZ 2010"
de Viñedos y Bodegas Muños, de Noblejas (Toledo)



Ojos del Guadiana. Reserva. Cooperativa El Progreso

GRUPO DE VINOS TINTOS ENVEJECIDOS EN BARRICA

- Primer premio:
"OJOS DEL GUADIANA Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah 2010"
de Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"FINCA ANTIGUA Tempranillo 2009"
de Finca Antigua, de Los Hinojosos (Cuenca)
- Tercer premio:
"DON OCTAVIO Syrah 2008"
de Vinícola de Villarrobledo, de Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

- Primer premio:
"VIÑA ORCE Tempranillo- Cabernet Sauvignon 2008"
de Bodegas Martínez Sáez, de Villarrobledo (Albacete)
- Segundo premio:
"LA VILLA REAL, Merlot- Cabernet Sauvignon 2008"
de Coop. La Remediadora, de La Roda (Albacete)
- Tercer premio:
"VIHUCAS COLECCIÓN FAMILIAR Merlot 2009"
de Bodegas Vihucas, de Villacañas (TO)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

- Primer premio:
"OJOS DE GUADIANA Tempranillo 2008"
de Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"PINGOROTE, Tempranillo 2008"
de Bodegas Latúe-Coop. San Isidro, de Villanueva de Alcardete (Toledo)
- Tercer premio:
"LA VILLA REAL, Merlot-Cabernet Sauvignon 2008"
de Coop. La Remediadora, de La Roda (Albacete)



Ojos del Guadiana Premio Selección Roble
Coop. El Progreso



Gran Oristán, Premio Gran Reserva
Bodegas Juan Ramón Lozano

ENTREGA DE PREMIOS A LA CALIDAD

GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

- Primer premio:
"GRAN ORISTÁN Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2006"
de Juan Ramón Lozano, de Villarrobledo (Albacete)
- Segundo premio:
ESTOLA Cencibel -Cabernet Sauvignon 2001"
de Bodegas Ayuso, S.L., de Villarrobledo (Albacete)
- Tercer premio:
"VARONES, Tempranillo 1996"
de S.A.T. 2.289 Santa Rita, de Mota del Cuervo (Cuenca)

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

- Primer premio:
"YUGO Brut Airén- Chardonnay"
de Bodegas Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real)
- Segundo premio:
"CANTARES Brut Nature"
de Vinícola de Castilla de Manzanares (Ciudad Real)
- Tercer premio:
"MANTOLÁN Brut Nature Macabeo"
de Vinícola de Tomelloso, de Tomelloso (Ciudad Real)



Presentación - Dominio de Gardel Tinto



Presentación - Viña Orce Rosado



Presentación - Gran Cueva Espumoso

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

GRUPO DE VINOS BLANCOS

- Primer premio:
"LAMINIO"
de César José Velasco, de Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS ROSADOS

- Primer premio:
"VIÑA ORCE"
de Bodegas Martínez Sáez, de Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS TINTOS

- Primer premio:
"DOMINIO DE GARDEL"
de Bodegas Gardel S.L. de Las Mesas (Cuenca)

ENTREGA DE PREMIOS A LA CALIDAD



El Símbolo. Cooperativa Ntra. Sra. de Criptana.



Presentación - Bodegas Martínez Sáez Conjunto



Presentación - Varones Crianza

GRUPO DE VINOS TINTOS CON CRIANZA

- Primer premio:
"VARONES"
de S.A.T. 2.289 Santa Rita, de Mota del Cuervo (Cuenca)

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS

- Primer premio:
"GRAN CUEVA"
de Bodegas y Viñedos Verum, S.L. de Tomelloso (Ciudad Real)

CONJUNTO DE BOTELLAS DE UNA MISMA BODEGA

- Primer premio:
"BODEGAS MARTÍNEZ SÁEZ."
de Villarrobledo (Albacete)

BODEGAS DE CORRAL DE ALMAGUER, FUENTE DE PEDRO NAHARRO, TARAZONA DE LA MANCHA, SOCUÉLLAMOS, MANZANARES, TOMELLOSO Y VILLARRUBIA DE LOS OJOS TRIUNFAN EN REINO UNIDO, CHINA, FRANCIA

Lluvia de premios para los vinos manchegos dentro y fuera de nuestras fronteras

La diversificación de la oferta comercial se ha convertido en una tónica habitual con las bodegas manchegas que han incrementado su presencia en diferentes ferias internacionales. Escaparate mundial que llega, en ocasiones, con la consecución de premios en distintos concursos internacionales. Es el caso de la cooperativa toledana 'Nuestra Señora de la Muela', en Corral de Almaguer. Este año ha cosechado el galardón **ML Wines 2012**, dentro de la categoría de 'Tintos vendimia 2011, con Fermentación Maloláctica controlada mediante Técnica de Inoculación Secuencial sin contacto con madera'.

Ahí no acaban los galardones para las bodegas manchegas en suelo europeo. La ciudad de las luces se rinde tam-

bién a los vinos manchegos, como ha ocurrido en el último Concurso 'Vinalies París', organizado por la Asociación de Enólogos de Francia. Ha sido el 'Bodegas Casa Antonete Blanco Macabeo 2011' de la cooperativa 'La Unión', procedente de Tarazona de La Mancha, en Albacete, el que ha obtenido una meritoria medalla de Plata en esta última edición celebrada a principios del mes de marzo.

Siguiendo con la provincia de Albacete, Bodegas Ayuso ha sido cosechado los premios más recientes en sus vinos varietales en Francia. Así, en sus blancos, el Finca Los Azares Sauvignon Blanc obtuvo una medalla de plata en el "Concours Mondial du Sauvignon", celebrado en la ciudad francesa de Burdeos. Mayor éxito aún en la ciudad de Lyon, donde el Estola

Verdejo conseguía no solo una Medalla de Oro en el Concurso Internacional de vinos de Lyon 2012, sino también, en el mismo concurso, otra Medalla de Plata por el vino Finca Los Azares Cabernet-Merlot 2007.

En la misma línea, Bodegas Fontana, del municipio conquense de Fuente de Pedro Naharro, y conocida por su vinos 'Fontal', sedujo al paladar asiático, en Hong Kong, donde ha cosechado diferentes galardones en el concurso 'China wine awards', resaltando la buena relación calidad - precio por un jurado compuesto por informadores y distribuidores. El certamen, resulta relevante por el reciente contexto de sus mercados, siendo China una de las referencias mundiales a nivel comercial, por su juventud y voracidad de consumo.

Triunfos también en España

Han sido dos bodegas de la provincia de Ciudad Real quienes han cosechado sendos premios en la XXII Edición del Concurso Internacional 'Iberwine 2012' celebrado en Madrid. El tinto, 'Ojos del Guadiana Tempranillo 2011', de la coo-

operativa de 'El Progreso', en Villarrubia de los Ojos, ha obtenido un 'Gran Oro' mientras que el vino 'Torre de Gazate Tempranillo 2011' elaborado por 'Vinícola de Tomelloso' ha obtenido un 'Oro'.

Recompensas laureadas, también en

'Bacchus 2012', otro de los concursos referencia para el sector, que ha sido celebrado durante este mes de marzo en la capital madrileña.

En esta ocasión, algunos blancos de la provincia de Ciudad Real han dejado muy buen sabor de boca. Especialmente, el vino blanco 'Yugo 2011' de la Cooperativa 'Cristo de la Vega' de Socuéllamos, obteniendo el premio 'Bacchus de Oro'. Mientras que la distinción 'Bacchus de Plata' ha estado en los vinos 'Tomillar Chardonnay' y 'Macabeo Yuntero' de las cooperativas manchegas 'Virgen de las Viñas' y 'Jesús del Perdón', de Tomelloso y Manzanares, respectivamente.

Premios que suponen un espaldarazo al esfuerzo de promoción por parte de las bodegas manchegas. Es el caso de la cooperativa 'Santo Niño de la Bola', en el municipio conquense de Las Mesas. Bajo el seudónimo comercial 'Bodegas Taray' y partiendo de una escasa presencia internacional, su rápida expansión, en un año y medio, les ha permitido exportar a once países, tan dispares como China, Rusia o Argelia.



Vinos de la cooperativa El Progreso, en el centro uno de los tempranillos premiados

BUEN NIVEL EN LA PARTICIPACIÓN DE LOS VINOS MANCHEGOS CON SIETE MEDALLAS DE ORO Y OCHO DE PLATA EN BLANCOS Y TINTOS

Los **Vinos** de la **DO La Mancha brillan** en la última edición del **'Concours Mondial Bruxelles 2012'**



Pegatina medalla Premios Bruselas

Celebrado del 4 al 6 de mayo, la ciudad lusa de Guimarães se ha convertido en referencia planetaria para el sector vinícola acogiendo un total de 8.397 vinos procedentes de 52 países productores.

Castilla La Mancha ha dejado muy buen sabor de boca en este certamen de referencia internacional, especialmente la DO La Mancha, donde en la modalidad de tintos y blancos, donde ha cosechado un importante número de medallas de oro y plata.

Así, en **Tintos**, la **Medalla de Oro** ha sido para bodegas de la provincia de Cuenca como la Cooperativa Santo Niño de la Bola, de Las Mesas, por su *Taray Tempranillo 2011*; o también la Cooperativa San Rita, de Mota del Cuervo con sendas medallas otorgadas a su *Varones Tempranillo Reserva 1998* y su *Veronés Joven Tempranillo 2011*. Por parte de la provincia de Toledo, las

bodegas premiadas han sido Bodegas y Viñedos Muñoz, de Noblejas, en su *Artero Tempranillo 2011*, y la Cooperativa Santa Ana, de Villafranca de los Caballeros, con su *Cerro Mayoral Cabernet Sauvignon Roble 2009*. Por último la provincia de Ciudad Real, donde Bodegas Romero de Ávila Salcedo, de La Solana, ha conseguido otra Medalla de Oro con su *Portento Tempranillo 2011*.

Más repartidas han estado las **Medallas de Plata** para los tintos manchegos. En la provincia de Ciudad Real los galardones argenta han sido para Bodegas Cristo de la Vega, de Socuéllamos con su *Marqués de Castilla Tinto Joven 2011* y la Cooperativa Virgen de las Viñas, en su *Tomillar Crianza 2009*. Bodegas Juan Ramón Lozano S.A., de Villarrobledo, ha sido la triunfadora de Albacete con dos premios plata para *Marqués de Toledo Gran Reserva 2006* y *Rey de Copas Reserva 2008*. Mientras que las provincias de Toledo y Cuenca han obtenido respectivos galardones de plata con el vino *Altovela 2011*, de Nuestra Señora de la Paz, (Corral de Almaguer) y *Varones Tempranillo-Cabernet Sauvignon Reserva 2000*, de Mota del Cuervo.

Para los vinos **Blancos**, muy disputados en la última edición de Concours Mondial 2012, la única **Medalla de Oro** de la DO La Mancha ha llegado de Campo de Criptana (Ciudad Real) con la Bodega Vidal del Saz Rodríguez, por su *Vidal del Saz Selección White 2011*. En **Medallas de Plata**, los premios han ido para la provincia de Albacete, con la Bodega Juan Ramón Lozano SA, de Villarrobledo, y su *Añoranza Sauvignon Blanc 2011* y el vino *La Villa Real Macabeo 2011* de la Cooperativa La Remediadora, en La Roda.

Cabe mencionar, por último, que el jurado ha sido compuesto por 320 catadores de 40 nacionalidades distintas formado con el criterio de sumilleres, compradores, importadores, escritores y periodistas especializados, quienes han evaluado el perfil y calidad de los más de 8.000 mil muestras participantes. Con el objetivo de orientar al consumidor final del mercado se han concebido unas 2.435 medallas.

La XX Edición del Concours Mondial de Bruxelles se celebrará los días 10, 11 y 12 de mayo de 2013 en Bratislava, capital de Eslovaquia.



Premios Concurso de Bruselas celebrado en Guimaraes, Portugal.

Premios ‘Bombo’ de Tomelloso organizados con el Día de San Isidro

El municipio manchego de Tomelloso celebró con orgullo el día de San Isidro para festejar las raíces de una localidad tradicional, histórica y muy especialmente ligada a la viticultura. En este sentido, se hizo entrega de los premios regionales “Bombo, VIII concurso regional de vinos”. Un acto

que contó además con la presencia de la propia Consejera de Empleo y Economía de Castilla-La Mancha, la tomellosera Carmen Casero, quien destacó la importancia y trabajo para la internacionalización de las bodegas de nuestra tierra “para que el comercio exterior siga siendo puntero en países emergentes”. En este

sentido, Casero matizó que la apuesta se va a seguir realizando a través del Instituto de Promoción Exterior de Castilla-la Mancha (IPEX), que “va a seguir asesorando en materia de comercio exterior para que nuestros bodegueros tengan también una oportunidad para poder hacerlo de manera más competitiva”.



La consejera de economía y empleo Carmen Casero, preside la foto de los Premios Bombo

Premios "Bombo 2012"

Categoría	Nº	Variedad	Marca	Bodega	Población
Blancos	1º	Verdejo	Ecce Vinum	Bodegas Moisés Casas	Miguel Esteban
	2º	Airén	Clavelito	Ntra. Sra. Piedad S. Coop.	Quintanar de la Orden
	3º	Sauvignon Blanc	Vega Córcoles	Bodegas La Hoz	Tomelloso
Rosados	1º	Cabernet Sauvignon	Torre de Gazate	Vinícola de Tomelloso	Tomelloso
	2º	Cabernet Sauvignon	Tomillar	Coop. Virgen del las Viñas	Villanueva de Alcardete
	3º	Tempranillo	Vega Córcoles	Bodegas La Hoz	Tomelloso
Espumosos	1º	Macabeo	Mantolán	Vinícola de Tomelloso	Tomelloso
	2º	Airén	Latúe	Bodegas Latúe	Tomelloso
	3º	Macabeo-Verdejo	Entremontes	Ntra. Sra. Piedad S. Coop.	Tomelloso
Tinto Joven	1º	Tempranillo	Pedroñero	Colomat SAT	Pedro Muñoz
	2º	Tempranillo	Ojos del Guadiana	El Progreso S. Coop.	Villarubia de los Ojos
	3º	Tempranillo	Yugo	Cristo de la Vega S. Coop.	Socuéllamos
Tinto + 2 años	1º	Tempranillo	Tomillar 50 Aniversario	Coop. Virgen de las Viñas	Tomelloso
	2º	Cencibel-Cabernet	Fontal Crianza 2008	Bodegas Fontana, S.A.	Fuente de Pedro Naharro
	3º	Tempranillo-Cabernet	Cala nº2 - 2009	Bodegas y Viñedos Tinedo	Socuéllamos
Tinto + 3 años	1º	Tempranillo	Pingorote Reserva	Bodegas Latúe	Villanueva de Alcardete
	2º	Tempranillo	Allozo Reserva 2005	Bodegas Centro Española	Tomelloso
	3º	Cencibel-Cabernet	Tomillar Reserva 2008	Coop. Virgen de las Viñas	Tomelloso
Tinto + 5 años	1º	Cabernet Sauvignon	Torre de Gazate Gran Reserva 2000	Vinícola de Tomelloso	Tomelloso
	2º	Tempranillo	Allozo Gran Reserva 2004	Bodegas Centro Españolas	Tomelloso
	3º	Tempranillo	Señorío de Guadianeja Gr Rva 2001	Vinícola de Castilla	Manzanares

Momento dulce para Bodegas Ayuso

Bodegas Ayuso, afincada en Villarrobledo, Albacete, cosecha varios premios en Francia, Bélgica y Estados Unidos. La Junta de Comunidades, además le otorga una Distinción Especial, en el Día de la Región, por su labor emprendedora.

Fue en el Palacio del Infantado, en Guadalajara, el pasado día 31 de mayo, Día de la Comunidad, y ante unas 600 personas, donde el Gobierno autonómico, a través de su Presidenta, María Dolores Cospedal, otorgó a las Bodegas Ayuso, en la figura de su máximo dirigente, Carlos Ayuso, una Distinción Especial, como apoyo a los emprendedores "porque contribuyen a crear empleo y riqueza en nuestra región". Para el ejecutivo castellanomanchego, esta bodega de Villarrobledo, Albacete, es una referencia histórica "que ha sabido aunar la historia

y la modernidad", siendo una de las bodegas pioneras en la exportación y capacidad productora en el cultivo de la vid en Castilla La Mancha.

Premios internacionales

Galardón por parte del gobierno autonómico que llega cuando los vinos de Bodegas Ayuso conquistan paladares. En Europa, el vino Estola

Gran Reserva 2001 ha cautivado los certámenes de concursos como el reciente celebrado en Bruselas, "Monde Selection" con una Medalla de Oro; mientras que obtuvo una Medalla de Plata en el Concurso "Challenge Internacional Du Vin", de Francia.

Otro tinto, en este caso, el vino Castillo de Benizar 2011, consiguió una meritoria medalla de Bronce en Estados Unidos, en el "New York International Wine Competition", celebrado en mayo de 2012.

LA DIPUTACIÓN DE CUENCA Y LA D.O. LA MANCHA RENUEVAN EL CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE AMBAS ENTIDADES

Cuenca y los vinos manchegos caminan de la mano



Denominaciones de Origen y Diputación provincial de Cuenca

El pasado mes de marzo el Consejo Regulador DO La Mancha renovó el convenio de mutua colaboración con la Diputación de Cuenca, manteniendo así, desde el año 1996, la misma línea de apoyo a un sector que resulta estra-

tégico para la provincia conquense.

Dicho convenio se engloba dentro de la partida presupuestaria de unos 36.000 euros que la Diputación provincial destinará a la promoción de los vinos conquenses destinados a las denominaciones de Origen La Mancha,

Manchuela, Ribera del Júcar y Uclés. Cada una de ellas percibirá una aportación de 9.000 euros. Una colaboración económica que a juicio del Presidente de la Diputación Provincial, Benjamín Prieto, no solo respalda al sector vitivinícola en sí, sino “también toda



Presidente CRDO La Mancha, Gregorio Martín Zarco y los representantes de la Diputación de Cuenca, firmando.

una cultura , la del vino, que es también tarjeta de visita de la provincia”.

En este sentido, el Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco, matizó que “que es la promoción del producto uno de los pilares básicos de la industria vitivinícola en la región y estos

convenios permiten seguir trabajando en esa línea.”

En la actualidad, La Mancha con una superficie de 30.700 km² de viñedo, es la región natural más extensa de Europa, abarcando su Denominación más de la mitad de las cuatro provincias de

Castilla La Mancha que la conforman. La provincia conquense ocupa parte de la ‘Mancha Alta’, con 66 términos municipales, 141 bodegas acogidas, 33.286 ha inscritas y 3.772 viticultores registrados, siendo la tercera mayor por detrás de Ciudad Real y Toledo.

Los **vinos** de la **DO La Mancha** **seducen** al gran público

Obtuvieron el premio 'Quijote de Oro' en dos de las cinco categorías de vinos participantes, cosechando también diversas medallas de plata y bronce, en el III Concurso regional Vinos de la Tierra del Quijote

Organizada por el consistorio alcazareño, durante el pasado 3 de marzo, el pabellón alcazareño volvió a acoger a los mil catadores que participaron en el III Concurso Regional de Vinos, 'Tierra del Quijote'. Entre las bodegas concursantes, se dieron cita todas aquellas pertenecientes a cualquier DO de Castilla La Mancha, Vinos de Pago o Vinos de la Tierra de Castilla.

Lo más llamativo fue la composición del jurado formado por mil catadores, de los cuales el 50 % fueron profesionales (enólogos, hosteleros, sumilleros, restauradores, periodistas) y el otro 50 %, aficionados y amantes al vino. Repartidos en 100 mesas de cata (10 catadores por mesa, uno de los cuales actuó como presidente) se organizaron 25 comités de cata, de esta manera aseguró que cada vino fuera catado por al menos 40 participantes.



Los vinos premiados de La DO La Mancha, en la edición de 2012, en las diferentes categorías fueron:

Tintos envejecidos en barrica anteriores al año 2009:

PRIMER PREMIO: YEMASERENA TEMPRANILLO 2006, DE BODEGA LA TERCIA (Alcázar de San Juan. Ciudad Real)

Vinos Rosados:

TERCER PREMIO: TORRE DE GAZATE ROSADO 2011. VINÍCOLA DE TOMELLOSO (Tomelloso. Ciudad Real)

Tintos con Barrica, 2009, 2010 y 2011:

PRIMER PREMIO: ALCARDET CRIANZA SOMMELIER 2009. BODEGAS ALCARDET (Villanueva de Alcardete. Toledo)

Vinos Blancos:

SEGUNDO PREMIO: LA CRUZ VEGA 2011. BODEGAS BOGARVE 1915 (Madrirdejos. Toledo)

Tintos Jóvenes sin barrica, 2010 y 2011:

SEGUNDO PREMIO: Señorío de Guadianeja 2011. VINÍCOLA DE CASTILLA (Manzanares. Ciudad Real)

TERCER PREMIO: VEGA CÓRCOLES 2011. BODEGAS LA HOZ (Socuéllamos. Ciudad Real)

El **Consejo Regulador** de la **D.O. La Mancha** *renueva* su **página web**, dotándola de un mayor atractivo visual



Quien no aparece en los 'mass media' no existe. En una sociedad de la información que muta a marchas forzadas, la máxima se transforma cambiando vertiginosamente de significado, como igual de frenéticos son también los cambios tecnológicos. Internet no lo es todo si además, no hay presencia en las Redes Sociales. Así lo entiende el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen la Mancha, cuya nueva versión

Confirma su apuesta por el protagonismo en las redes sociales con facebook y twitter, como herramientas esenciales en la promoción de los vinos manchegos

de la página <http://www.lamanchawines.com>, ha sido capaz de adaptarse al dictado de los nuevos tiempos. Su apuesta por una renovación de su portal entiende que la promoción exterior y la exportación (a más noventa países, en la actualidad) debe estar acompañada por canales de comu-

nicación adaptados al presente siglo XXI, donde las bodegas manchegas sepan satisfacer la curiosidad (vinícola y comercial) de los potenciales e internautas consumidores, en países tan dispares como Estados Unidos, Brasil, China o la "cercana" Europa. En este sentido, la nueva página del CRDO

RENOVACIÓN WEB

'La Mancha' presenta una **diferenciación lingüística** en castellano, inglés y alemán. También está en proyecto un nuevo registro de idioma para el neerlandés y el ruso, precisamente, dos de los países que más han disparado las exportaciones de vino manchego en el reciente año 2011.

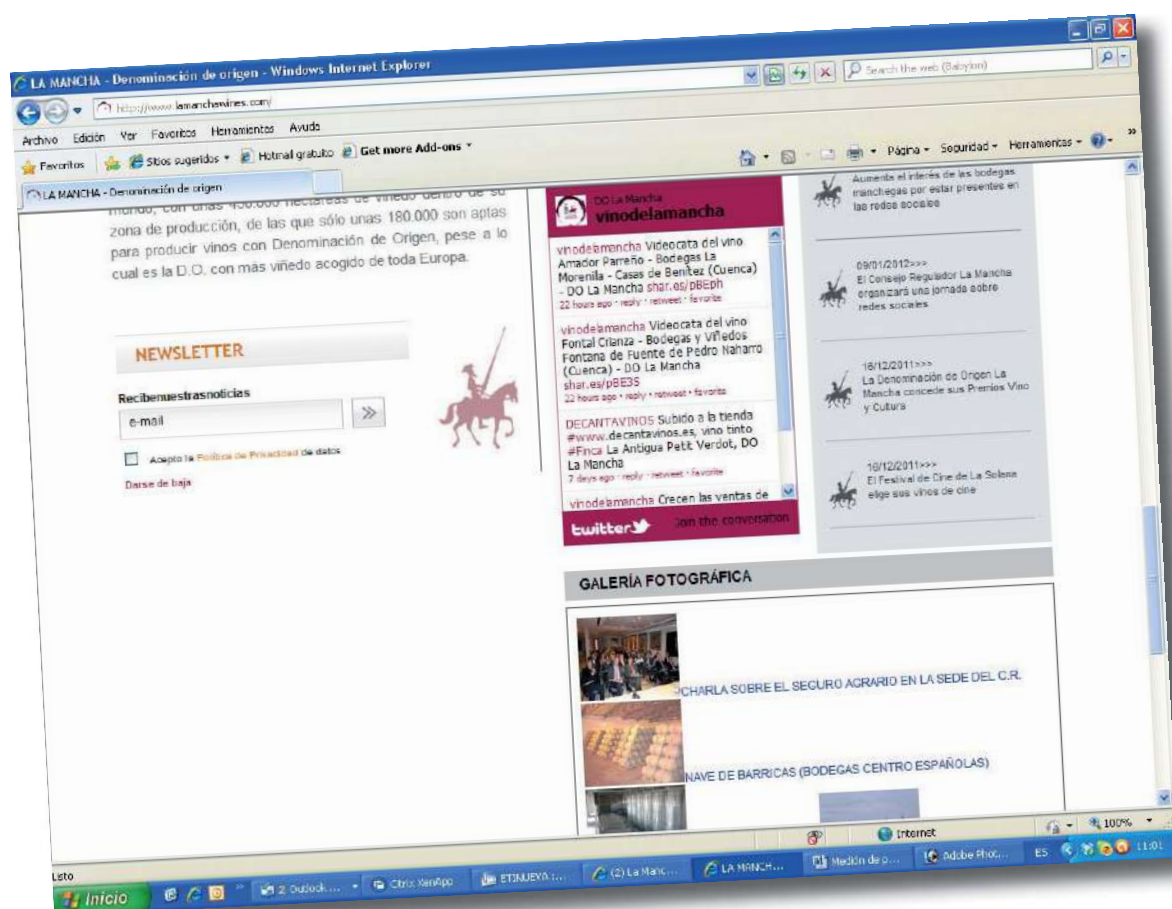
Desde la Denominación de Origen La Mancha se ha subrayado la importancia de Internet en significado más icónico y visual; El punto de partida está, primeramente en la página '**Home**' (página de inicio), renovada con un mayor brío, en una visión más dinámica y ágil. De hecho, y según análisis de la propia web, desde cualquier navegador, la media de carga de la página está en apenas tres segundos. Rapidez y también atractivo visual. Se ha diseñado un espacio propio para la **galería fotográfica** donde el visitante de la página pueda satisfacer la curiosidad visual a través de una nutrida composición de imágenes que retratan toda la idiosincrasia

de la vid y su cultura en La Mancha. Incluso, además, por este motivo, se ha habilitado un link directo hacia el canal propio de **youtube**: <http://www.youtube.com/user/lamanchawines1>, donde habitualmente se vuelca contenido promocional de los vinos manchegos a través de didácticas video catas.

Asimismo, el objetivo es, a partir de las redes sociales, crear una comunidad virtual de aficionados, profesionales y personas, en general, interesadas en la cultura del vino y las bodegas manchegas en particular. Otra de las importantes novedades está en la consolidación de los vinos manchegos con activa presencia en foros de intercambio como '**twitter**' (<https://twitter.com/vinodelamancha>) o en la versión **facebook**: <http://www.facebook.com/vinosdelamancha> y <http://www.facebook.com/winesfromlamancha.com>. (antigua que quedará redireccionada a la nueva versión anglosajona, creada específicamente con [\[book.com/lamanchawine.com\]\(http://www.facebook.com/lamanchawine.com\)\)](http://www.face-</p></div><div data-bbox=)

Un refuerzo por las redes, que queda apuntalado también con los artículos de divulgación y promoción volcados en el **blog**: www.quixotewines.com.

En esa misma línea, la DO La Mancha quiere fidelizar a los seguidores (followers), potenciales consumidores en un mercado plenamente globalizado. Por ello, trabaja en la creación de un sistema de '**newsletters**' (también en sendos idiomas de inglés y castellano). Se trata de pequeños documentos informativos que se envían por e mail de manera automática a un número de receptores, que previamente lo han autorizado (por ello, no se tratan de los bombardeos masivos e invasivos de correos 'spam'), siendo, en definitiva uno de los métodos más efectivos en el llamado CRM (Customer Relationship Management), esto es, en la gestión de las relaciones con los clientes.



Bodegas y Redes Sociales, el despacho de vino para el siglo XXI

El pasado día 19 de enero, la sede de la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha acogió una interesante jornada sobre las posibilidades de rentabilización promocional y comercial que ofrecen las redes sociales a las bodegas acogidas. Por la mañana, se trataron fundamentalmente algunas de las redes sociales más conocidas y utilizadas, como Facebook, Twitter, Youtube y Flickr, cuya implantación mundial las convierte en herramientas de primer orden para la

promoción internacional de cualquier producto – y el vino no es una excepción. Para ello, es muy importante tener en cuenta un pilar fundamental en el que se insistió mucho a lo largo de toda la jornada, la creación de contenidos, que no debe ser concebida como algo complejo, sino que es ofrece múltiples posibilidades a las bodegas, porque su rutina puede ser interesante para los aficionados al vino que las siguen en las distintas redes sociales y cualquier contenido les puede ayudar a sumar seguidores en las redes sociales. Por

ejemplo, subir unas simples fotografías, compartir contenidos publicados en la web y/o el blog, comentar actos que se organicen (presentaciones de producto, catas comentadas, asistencia a ferias, ...), vídeos corporativos, videocatas o cualquier actividad cotidiana grabada con un simple teléfono móvil y luego subida al Youtube y compartida en Facebook o Twitter pueden tener un alto número de visitas.

En las jornadas, que llevaban por título **“Redes sociales: convierte tu bodega en 2.0”**, participaron como





ponentes Jesús Benito, director de @winesfera; Jaime Carrero, gerente de Color Vivo, (empresa de diseño, desarrollo web y marketing on line) y Francisco Álvarez, editor y Community Manager de Melania, plataforma de 50 redes sociales de directivos gerenciala por la Confederación Española de Cajas de Ahorro (CECA); actuando como moderador el responsable de comunicación de la D.O. La Mancha, Ángel Ortega Castañeda.

Se trató de un curso que pretendió ser útil a distintos perfiles de bodegueros, desde aquellos usuarios de nivel básico o que todavía no utilizan las redes

sociales, hasta los más avezados. Por ello, la jornada se inició con unos contenidos sencillos y acabó profundizando en los aspectos necesarios para la creación de una identidad digital robusta e integrada de la empresa, ofreciendo los aspectos necesarios para facilitar la venta de vino on line (¿Cómo generar valor y convertir clientes potenciales en fans y fans en clientes reales de la bodega?)

En definitiva, tal y como manifestó el presidente de la Denominación de Origen en la inauguración de la Jornada, se trató de una iniciativa que pretende concienciar a las bodegas

manchegas de la importancia promocional de estas nuevas herramientas digitales, con carácter global y a través de las cuáles se puede llegar a un público inmenso de forma relativamente sencilla y no muy costosa.

Además, en el caso de la nueva revolución digital que están suponiendo las redes sociales a la hora de interactuar en este mundo global, las bodegas manchegas, a diferencia de lo que ha sucedido otras veces en la historia, no están llegando tarde, por lo que es una oportunidad que no se debe dejar pasar si se quiere ser protagonista del mundo del vino en el siglo XXI.

Los *vinos* de la *DO La Mancha* catados en *versión 2.0*

El Consejo Regulador organiza con éxito la primera cata didáctica para jóvenes bloggers de Madrid. El evento se celebró en el Círculo de Bellas Artes, aprovechando el marco de la Exposición de fotografía 'Sabores de e imágenes de La Mancha', inaugurada durante la misma semana de abril.

Con la misma rapidez que internet devora y procesa la información, las redes sociales son un importante escaparate global, cuyo apetito voraz por la información y contenidos en tiempo real son transmitidos y multiplicados en su eco en cuestión de apenas minutos. Un canal de información que se expande casi a la velocidad de la luz cuando esos internautas son jóvenes bloggers de Madrid tan hábiles con sus smartphones como diligentes, sagaces y astutos en sus comentarios del twitter. Así se pudo comprobar el pasado mes de abril en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, donde varios de los mejores **twitteros** y **bloggers** de la capital madrileña tuvieron la oportunidad de conocer más detalles de los vinos manchegos.

Había previsión de lluvia, y en efecto, la noche no invitaba a degustar los vinos en la azotea del Círculo, donde el viento frío de primera hora de la noche hizo desistir de realizar la cata en la séptima planta del edificio. Los asistentes, pudieron visitar la muestra de la mano del propio director adjunto del Consejo, Ángel Ortega, quien les explicó la vinculación cultural de La Mancha con la vid. A esa hora, con el crepúsculo del día posándose sobre el horizonte de Madrid, las vistas fueron, sencillamente increíbles.

Más tarde, en una cena distendida, los bloggers pudieron conocer los diferentes vinos manchegos, mostrando su admiración y sorpresa, en una experiencia que para algunos de ellos resultó de lo más enriquecedora.





Un acto seguido en tiempo real

La experiencia no pasó desapercibida al resto de internautas, y de hecho, fue contada de primera mano vía twitter y fue seguido a través del hashtag #dolamanca. Por medio de sus diferentes 'smartphones', los bloggers hicieron gala de su dominio social de internet para verter sus buenas impresiones sobre los vinos manchegos catados: "Un placer aprender y probar 'La sangre de España' gracias a @vinodelamanca #DoLamanca", comentaba la bloguera Almudena Esteban. Otros alabaron la calidad de los vinos, como indicaba Patricia Magaña: "#dolamanca Buenísimo el crianza de La Mancha!". Javier Esteban, más conocido como @javimonsalupe, ha dejado constancia del encuentro con una nutrida galería fotográfica en su blog <http://www.javieresteban.net>. Una velada, definitiva que así resumía la bloguera Tuero, "Gran noche con vinos #DOLamanca y twitteros @MartucaFG @javimonsalupe @jorgecasar @iteijon @almespi @aserto1".



Busque, comparé y se encuentra algo mejor...

El Consejo Regulador DO La Mancha convoca un Concurso de Ideas para la creación de un spot publicitario en televisión. Se han presentado más de cuarenta propuestas, que serán falladas a finales de este verano.

El plazo quedó cerrado el pasado 26 de abril, con muy buena aceptación, hasta la fecha, de los profesionales del sector creativo. Los concursantes han tenido que crear un **storyboard** o guión gráfico del anuncio, así como una presentación en texto donde se explicara brevemente el desarrollo de la idea creativa. Se realizará una preselección hasta dejar únicamente 5 proyectos, que serán supervisados con mayor detalle por parte de la Comisión de Publicidad y Promociones y el propio Pleno del Consejo Regulador. El fallo final del jurado será dilucidado para finales de verano.

Desde el Consejo Regulador se ha establecido que sea un único premio, el destinado al trabajo que resulte más interesante para la promoción de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, valorándose principalmente la originalidad del spot y su adecuación para los vinos de calidad manchegos. La cuantía del premio asciende a



9.000 euros, cediendo el ganador todos los derechos de propiedad intelectual de su trabajo al Consejo Regulador, que tiene previsto realizar

un nuevo spot televisivo, cuya emisión se iniciaría a partir del último cuatrimestre del año.

El *Consejo Regulador* valora el *compromiso* de los *hosteleros* de la *Roda* con el *vino*



Lo hizo con la entrega de galardones a los profesionales restauradores que componen la Asociación de Empresarios,

Hostelería y Turismo de La Roda, como agradecimiento por su buena sintonía y colaboración con los vinos manchegos,

demostradas en las IV Jornadas de la Tapa celebradas durante el mes de marzo en la localidad albaceteña.

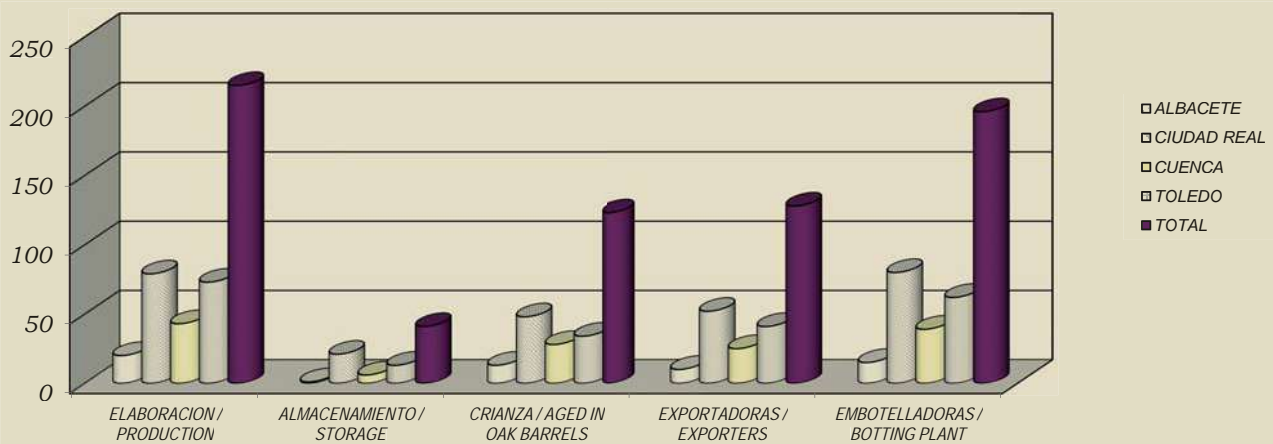
Crece el número de **bodegas** y **disminuye el viñedo** en la Zona de **Producción**

La Denominación de Origen cuenta con 265 bodegas y más de 164.000 hectáreas de viñedo

Tras la reciente renovación de registros de la Denominación de Origen La Mancha, se aprecia que el número de bodegas inscritas en la Interprofesión es de 265, lo que supone un incremento del 3,5 % con respecto a 2011, cuando el número ascendía a 256.

Es reseñable el hecho de que el número de bodegas que comercializan vino embotellado haya pasado de 187 a 196, de lo que se deduce que el incremento de bodegas acogidas a la citada denominación de origen no se está produciendo en empresas orientadas a

Registro de bodegas por tipos (Classificación of wineries)



	ALBACETE	CIUDAD REAL	CUENCA	TOLEDO	TOTAL
ELABORACION / PRODUCTION	20	79	43	73	215
ALMACENAMIENTO / STORAGE	1	21	6	13	41
CRIANZA / AGED IN OAK BARRELS	13	48	28	34	123
EXPORTADORAS / EXPORTERS	10	52	25	41	128
EMBOTELLADORAS / BOTTLING PLANT	15	80	39	62	196
TOTAL	59	280	141	223	703

TOTAL BODEGAS INSCRITAS / TOTAL WINERIES:

265

la comercialización de granel, sino en bodegas que tienen sus vistas puestas en las ventas en botella y pensando sobre todo en la exportación, ya que el número de exportadoras es ya de 128 y se ha incrementado en 8 bodegas con respecto a 2011. Por último, mencionar que la cifra de elaboradores de vinos de crianza, reserva y gran reserva también ha crecido, pasando de 121 el pasado año a 123 en 2012.

Por lo que se refiere al viñedo acogido, la cifra total asciende a 164.449 hectáreas, lo que supone 5.451 hectáreas menos que en 2011, algo que sin duda se debe a la aplicación de los planes de arranque de viñedo, que han afectado a más de 70.000 hectáreas en toda la región de Castilla-La Mancha.

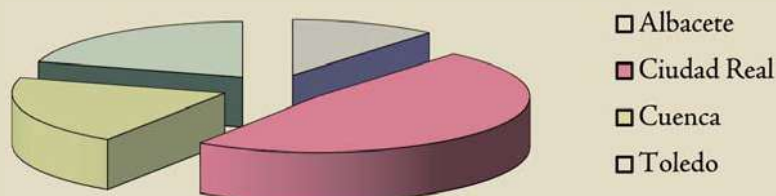
Lo cierto es que el Consejo Regulador ha perdido cerca de 15.000 hectáreas en los tres últimos años y lo previsible es que también se experimente un descenso el próximo año, si bien, a partir de entonces lo más probable es que se invierta la tendencia, ya que entrarán en producción hectáreas de los últimos planes de reestructuración y lo habitual es que el viñedo se dé de alta en los registros del Consejo Regulador una vez que entra en producción y no al plantarse.

Pese a todo, la Denominación de Origen La Mancha es con muchísima diferencia la que más viñedo acogido tiene en toda España, contando con más del doble de hectáreas que la que ocupa el segundo puesto.

Por provincias, Albacete cuenta con 18.276 hectáreas inscritas en la DO, pertenecientes a un total de 1.948 viticultores, mientras que en Ciudad Real el número se eleva hasta las 79.168 hectáreas y 7.542 viticultores. En Cuenca hay 33.286 hectáreas y 3.772 viticultores, una cifra ligeramente inferior a la de la provincia de Toledo, en la que pertenecen a la DO La Mancha 33.719 hectáreas y un total de 3.960 viticultores.

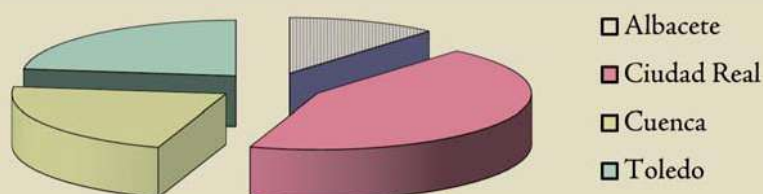
Por otro lado, también es muy llamativo el hecho de que pese a que la variedad Airén ha disminuido en más de 7.215 hectáreas, pasando de 122.709 ha. en 2011 a 115.494 ha. en 2012, el descenso de la DO La Mancha ha sido

Hectáreas por Provincias (Hectares of vineyards by provinces)



PROVINCIA	HECTÁREAS
PROVINCE	HECTARES
Albacete	18.276
Ciudad Real	79.168
Cuenca	33.286
Toledo	33.719
TOTAL	164.449

Viticultores por provincias (vine-growers by provinces)



PROVINCE	HECTARES
PROVINCIA	HECTAREAS
Albacete	1.948
Ciudad Real	7.542
Cuenca	3.772
Toledo	3.960
TOTAL	17.222

menor (5.451 ha.), lo que se explica por el aumento prácticamente generalizado que se ha producido en el resto de variedades, excepto en la Garnacha (4.520 ha.), que se ha mantenido, y la Moravia (1.494 ha.), que ha disminuido en unas 200 hectáreas.

Entre las otras variedades tintas, que han crecido en conjunto un total de 984 hectáreas, el número de hectáreas de Tempranillo o Cencibel se eleva a 26.843 ha., creciendo en 116 hectáreas, la Syrah (3.342 ha. – 279 más), Cabernet Sauvignon (3.078 ha. – 161 más), Merlot (1.175 – 137 más), Bobal (534 ha. – 437 más), Petit Verdot (378 ha. – 100 más), Monastrell (316 ha. – 25 más), Graciano (85 – 15 más), Cabernet Franc (28 – 7 menos), Malbec (24 - igual)-

En cuanto a las blancas, que exceptuando al Airén se han incrementado en 780 hectáreas, el Macabeo se sitúa en segunda posición con 2.317 ha. (220 más que en 2011), el Verdejo en tercera con 2.028 ha. (344 más) y el Sauvignon Blanc en cuarta con 1.421 ha. (152 más). Posteriormente se sitúan la Chardonnay (769 ha. – 47 más), Moscatel (241 ha. – 8 más), Riesling (61 – igual), Parellada (50 – 7 más), Pedro Ximénez (26 – 4 más), Gewürztraminer (14 – igual) y Torrontés (2 - igual).

En lo que se refiere a términos municipales, Villarrobledo es el que cuenta con una mayor superficie de viñedo inscrita en la DO La Mancha, ascendiendo la cifra a 13.750 hectáreas. La segunda posición es para Socuéllamos con 12.061 ha. y la tercera para Alcázar de San Juan con 9.275 ha.

Posteriormente se sitúan Tomelloso (8.505 ha.), Manzanares (6.499 ha.) y Corral de Almaguer (5.289 ha.). Más atrás, entre las 3.000 y las 5.000 hectáreas están Daimiel (4.639 ha.), Mota del Cuervo (4.817 ha.), Villanueva de Alcardete (4.269 ha.), Argamasilla de Alba (4.157 ha.), Pedro Muñoz (3.820 ha.), Las Mesas (3.792 ha.), La Solana (3.324 ha.) y El Provencio (3.208 ha.).

Por encima de las 1.000 hectáreas también están San Clemente (2.875 ha.), Quintanar de la Orden (2.737 ha.), Membrilla (2.661 ha.), Las Pedroñeras (2.453 ha.), Los Hinojosos (2.301 ha.),

Herencia (2.016 ha.), Alhambra (1.946 ha.),

El Toboso (1.896), Tarazona de La Mancha (1.659 ha.), Fuente de Pedro Naharro (1.630 ha.), Arenas de San Juan (1.544 ha.), Villamayor de Santiago (1.442

ha.), Villacañas (1.286 ha.), Lillo (1.231 ha.), Horcajo de Santiago (1.223 ha.), Orgaz (1.218 ha.), Villatobas (1.204 ha.), Madridejos (1.167 ha.), Tarancón (1.132 ha.), Camuñas (1.120 ha.) y Sisante (1.108 ha.).

Blancas / White grapes

VARIEDAD	HECTÁREAS
VARIETIES	HECTARES
Airén	115.494
Macabeo	2.317
Chardonnay	769
Sauvignon Blanc	1.420
Verdejo	2.028
Moscatel grano menudo	241
Riesling	61
Parellada	50
Viognier	20
Gewürztramin	14
Pedro Ximénez	26
Torrontés	2
Otras/Exper.	190
TOTAL	122.632

Tintas / Red grapes

VARIEDAD	HECTÁREAS
VARIETIES	HECTARES
Cencibel	26.843
Garnacha	4.520
Moravia	1.494
C.Sauvignon	3.078
Syrah	3.342
Merlot	1.175
Petit Verdot	378
Monastrell	316
Bobal	534
Graciano	85
Cab. Franc	28
Malbec	24
TOTAL	41.817

NACE EN ALCÁZAR DE SAN JUAN UNA ASOCIACIÓN DE AFICIONADOS AL VINO CON LA REDES SOCIALES COMO PUNTO DE ENCUENTRO

‘Enófilos de La Mancha’, pasión aficionada por el *vino*

4 de mayo de 2012, es la fecha de nacimiento de Enófilos de La Mancha, una asociación de aficionados al vino, con el único objetivo de compartir conocimientos e inquietudes en torno a la cultura del vino en La Mancha. Una motivación que comparte su afinidad con los objetivos de promoción del propio Consejo Regulador. Como indicó el propio organizador y colaborador habitual del Consejo Regulador, Antonio Garrido, el evento, que ha tenido su origen en el facebook como punto de partida, ha sido todo “un éxito de convocatoria. De hecho, hay personas que han acudido que ni siquiera se conocen, y por ello la idea de que el vino sea un vehículo para compartir experiencias y conocer nuevas personas se cumple esta noche”.



De la red social facebook a una bodega de los años treinta

Para la primera puesta de largo se escogió a ‘La Tercia’, una pequeña bodega familiar de principios de los años 30, recuperada por viticultores de Alcázar de San Juan, adscrita a la DO La Mancha con viñedos ecológicos. La cata estuvo dirigida por Jesús Sánchez Mateos, enólogo de la bodega quien desgranó al centenar de participantes los vinos probados: vinos blancos airén (de cepas de centenarias), tintos jóvenes y tintos crianzas. La cata estuvo acompañada además de productos tradicionales como el jamón y el queso manchego, pudiendo los asistentes concluir la vela-

da degustando unas gachas manchegas. Según se ha incidido desde Enófilos de La Mancha, y después del éxito de la primera convocatoria, la idea es continuar descubriendo más aspectos de la cultura vinícola manchega. Por ello, como ha matizado el propio Garrido, las catas no solo se reducirán al municipio alcazareño sino que estarían interesados en conocer nuevos vinos de localidades vecinas. Para ello, esperan contar con la complicidad y el apoyo de la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha para próximos encuentros.

RECETAS DE LA BUENA MESA REGADAS CON INGENIO, E INSPIRADAS CON LA RAÍZ DE UN VINO DO LA MANCHA

De *interior, costa y verduras*

Ravioli de calamar con sopa sólida de trufa

La trufa creo que es el actor principal, por sus cualidades, porque **el calamar** aparece como protagonista y su calidad y buen trato es fundamental, pero a la hora del maridaje el sabor que marca la diferencia es la sopa sólida de trufa, de una trufa de calidad que es lo que gastan en este Restaurante, y jugando con las texturas, añadiendo una justa cantidad de la materia prima y el gusto de lo hecho con amor.

El calamar tiene un gusto y **tacto peculiar**, que sumado a la sopa sólida de trufa tiene unos **matices que condicionan el maridaje** y apuntan a vinos nobles con crianza para que el vino se iguale a un plato tan sávido y cremoso. Por eso creo que una fragante Sauvignon blanc fermentada en barrica tiene lo que debe tener un vino blanco junto a este sabroso plato, en caso de vino tinto creo que un Perfumado Merlot joven puede llegar a ser el mejor amigo de este plato, pero mi primera referencia es la que mantengo.

Adán Israel



Rodaballo rustido y buen Mancha

Está claro que el **Rodaballo** es una joya del mar, le gusta esconderse en los fondos, y adquiere un sabor peculiar porque depende la procedencia, en los fondos hay más pedregal o más lodo, además de si procede de piscifactoría o salvaje.

El **chef** puede darle un toque especial con su arte, con el asado, frito o cocido, cómo, cuanto y con qué, esa es la cuestión del Chef, la última *también del Sumiller*.

Un seguro servidor vuestro lo tiene claro, *un vino joven, sobre todo para el caso de la foto que predomina el pescado* junto al aceite de oliva virgen extra que le riega y la reducción de tinto que decora el plato.

La Denominación de Origen La Mancha tiene mucho que aportar a este plato, y creo que la juventud debe estar a la altura de este manjar, un aromático Sauvignon Blanc, un *maduro Chardonnay fermentado en barrica* o un *tinto tradicional* pueden ser grandes aliados del paladar.



Perdiz a la Toledana y #MuchaMancha



La *Patiroja tratada con arte y tradición*. La procedencia de las perdices suele ser lo más polémico, la gran mayoría son de granja y punto, los más afortunados podrá degustar Perdices de tiro, que son las criadas en granja y soltadas a edad adulta en el campo semanas antes de la cacería. El summun es la Perdiz salvaje, que no ha conocido *ni pienso ni alambrada*, de carne oscura y prieta, sabrosa y agradecida.

Desplumar y destripar es lo más ingrato desde luego, pero después de lavarla y desangrarla, a la cazuela cubierta de cebolla, sazónada con ricos ajos morados, tomillo y por supuesto, buen vino blanco, mejor si Airén. Después del estofado, separados el ave y reducido su jugo, se puede ir pensando en guarnición y... algo bueno, un buen vino de La Mancha. El maridaje de la Perdiz a la Toledana es fácil, porque desde un buen blanco joven fresco y aromático a un tinto Gran Reserva todo le vá bien, pееееero, un servidor vuestro cree que un tinto reserva de la variedad Cencibel puede ser el mejor aliado del festín, madurez y fruta sazónada con una larga (ma non troppo) crianza en barrica y un buen redondeado en botella. Vigílese la temperatura de servicio entre 16° y 18°C y que la copa sea amplia y de cristal fino y, ante todo, tórmese de buen humor y mejor si en grata compañía. AI

Hamburguesa de atún con vino manchego



Llevar un tiempo siendo la estrella de los “Gastrobares”, las Burguer de Atún y el arte de lo bien hecho. Pues si, del arte del picar la carne, donde se demuestra el dominio de la materia prima y del golpe de muñeca, la Hamburguesa ha tomado carácter “Gastro” y se hace como debía ser desde el principio, de productos nobles, como es el caso de esta deliciosa Burguer de Atún que se marcó el Chef Rubén, deliciosa!

La materia prima bien picada a cuchillo, salpimentada, el toque maestro, su punto justo de parrilla y un chorrete de buen aceite de oliva virgen extra, si señor, en la sencillez radica la elegancia y el buen gusto.

Ahora que a esto le falta una copa de vino al lado, y un seguro servidor vuestro os recomienda, por ejemplo, un tinto “**Tradicional**” de la D.O. La Mancha, a partir de Cencibel creo que es una apuesta segura, la fruta y complejidad de esta variedad madurada al son de la tinaja, sin tancidades ni tostados de la barrica, sólo fruta y buen hacer...

AI

PLATOS DE CORTE ITALIANOS ADEREZADOS CON VINOS MANCHEGOS

Falso risotto de trigueros y gambas

Ingredientes:

- Un par de dientes de ajo • Un manojo de espárragos trigueros (yo los tenía de los finos) • Una docena de langostinos (si se tienen gambas mejor, yo solo tenía langostinos ya cocidos)
- Arroz, de grano redondo (fundamental) • Nuestro queso manchego • Aceite y sal

Picamos el ajo en láminas. Mientras, pelamos los langostinos y cocemos (en este caso recocemos) las cabezas en un cazo con agua. Este pseudo-fumet de pescado, caliente, será el que nos sirva para cocer el arroz. Calentamos el aceite en una sartén y añadimos los ajos. Troceamos los trigueros, desechando la parte más leñosa y los rehogamos junto con el ajo. Inmediatamente añadimos los langostinos cortados en trocitos (o las gambas enteras si son pequeñas). Damos unas vueltas y añadimos el arroz. Echamos la sal y rehogamos un buen rato el arroz con el resto de ingredientes. Poco a poco vamos añadiendo el caldo caliente resultante de cocer las cabezas de langostinos, en función de lo que nos pida el arroz. Una vez esté el arroz en su punto, lo servimos MUY caliente con unas lascas de queso manchego por encima y lo mezclamos bien. Lo podemos acompañar de un blanco de La Mancha bien fresquito.

Patricia Magaña

***Tiramisú y vino de La Mancha***

El tiramisú es un postre muy reconocido a nivel mundial, no es tradicional, pero se suele basar en un tipo de **bizcocho** regado en **café**, y una **crema** a partir de **huevo** y habitualmente **queso Mascarpone**, cacao amargo una maravilla a capas!

Sin dar la espalda al vino dulce, el **vino** del final suele ser tinto, o un vino maduro habitualmente criado en bodega, algo que al **café/crema/queso/cacao** no le debe ir mal, siempre que haya una calidad y una predisposición a acabar con un vino seco, de esos **maduros** que llegan bien al final sabe mucho la Denominación de Origen La Mancha, porque desde un tinto tradicional a un reserva, como si fuese un blanco fermentado en bodega o un espumoso de calidad brut reserva de los que hacen por La Mancha.





Desnudando las virtudes de un vino a través de la cata

“La primera impresión es la que queda”. Es el eslogan comercial de una conocida marca de perfumes, que bien podríamos aplicar al impacto sensorial que nos condiciona un vino. Materia orgánica, viva y en continúa evolución, un vino puede determinar nuestra opinión, influyendo el momento de ser descorchado, el ambiente y hasta la propia compañía circunstancial de la propia cata.

Ante todo, hay que remarcar, que la curiosidad (cultural, si cabe) debe ser el primer requisito para desnudar a un vino. Apreciación, fundamentalmente subjetiva, teñida en ocasiones de nutridas dosis de experiencia, la cata de vino responde a la valentía (intelectual y comprometida) del paladar por conocer el resultado final en copa de un proceso que lleva varios meses, incluso años de trabajo viticultor. Ese mismo afán cognitivo e inquietud artística son innatos a la persona siempre libre de prejuicios. No es preciso ser un profesional experto para disfrutar en el deleite de una buena y correcta cata; simplemente, con afición y unas mínimas nociones,

se puede conocer la identidad, el ADN y el carácter, en definitiva, de un vino, por el que podemos dejar seducirnos en nuestro particular idilio.

Siguiendo el símil comparativo de las personas, el vino también se adentra en nuestro filtro selectivo, primeramente, a través de la vista. Es la llamada **fase ‘visual’**. Higiene de la copa y medida en el servicio son las dos primeras pautas para apreciar el vino. Ante un fondo blanco (es suficiente con un mantel o una servilleta), y sujetando la copa por la base o el cuello (para no influir en su temperatura con la mano) giramos la copa en un ángulo de 45 grados. Entonces, evaluaremos la presencia de cuerpos extraños (corcho, como ejemplo), la existencia de burbujas (carbónico), y ante todo la intensidad y claridad del propio vino. Sin entrar en variedades más específicas, y como normal general, se suele incidir en la palidez y reflejos (pajizos) para vinos blancos jóvenes; si presentara un aspecto dorado, producto de la oxidación, responde a una merma visual; dicho vino estaría en su fase de

vida decreciente para su consumo. Por supuesto, la excepción queda hecha para blancos tradicionales como la uva francesa ‘Chardonnay’, aptos para fermentación en bodega, y con buena respuesta a la evolución. Para tintos, el gusto está en la variedad y las posibilidades visuales se multiplican en los jóvenes o bien los sometidos a procesos de crianza. No obstante, y aferrándonos a las condiciones más genéricas, debemos sopesar el color cereza con matices violáceos que denotan la juventud, siguiendo unas tonalidades más granates conforme el vino evolucione hacia un mayor envejecimiento (color rubí para Grandes Reservas).

Entramos en la **fase olfativa**. Una primera impresión queda provocada con la inclinación de la copa. Son los llamados aromas primarios del vino; después, con movimiento de copa, liberamos el vino para inhalar los aromas secundarios, los que determinan, verdaderamente el apellido y la personalidad del vino. En el caso de los blancos, los aromas florales o frutales (manzana, melocotón,



piña, plátano o mango) son la seña de identidad más representativa. Para los tintos, los aromas a juventud la determina el aroma a regaliz, ciruela o frutos secos, evolucionando hacia vainilla, torrefacto, cuero e indisolublemente ligados a la madera para los vinos que han pasado por barrica (cuidado porque su exceso también oculta otros aromas). Podemos identificar un tinto comúnmente defectuoso cuando en su primera acometida nos regale un fétido olor a azufre, (inconfundible olor a huevo podrido).

Finalmente, llegamos al **gusto**. El paso por boca resulta crucial. Marca la memoria en el romance de un vino y su paladar, y como el primer beso de amor en las primeras citas, puede enamorarnos o decepcionarnos. Ha de ser suave, delicado, libre de excesos pero firme y concentrado en el primer sorbo. Vital es su recorrido por toda la cavidad bucal para que inunde todas las papilas gustativas. El juego de la respiración matiza ese comportamiento en boca, ya que el aire puede contribuir combinar la apreciación del vino desde el bulbo olfativo. Si la cata es puramente técnica, se procederá a su expulsión; no obstante, se debe ingerir una pequeña cantidad que finalmente contribuye a redondear la percepción final. Si ese

retrogusto es placentero y duradero, estaremos ante vinos (básicamente tintos) estructurados y completos. Para los jóvenes, el equilibrio en boca queda marcado en la sabia conjugación de acidez y azúcar. En tintos, un defecto habitual de aquellos más ásperos, suele ser su huella astringente en boca.

Por último, cabe destacar que los vinos, como las personas determinan un contexto, un momento y un lugar. Influye hasta nuestro propio estado anímico. Por supuesto, el vino es cultura y como tal no puede quedar divorciado de la

gastronomía, testamento antropológico de un pueblo y una región determinadas. Así como cada plato marida con cada vino (es el comensal quien escoge esa apasionada travesía en las viandas del 'buen yantar'), un determinado vino se aprecia más intensamente con cada copa. Eso, sin olvidar, siempre, que la cata, no es científica en sus juicios; siempre subjetivo y personal, como una pasión, un buen vino no puede quedar oculto a nuestro círculo social, si cae simpático, terminará siendo aceptado por nuestra familia y amistades.



¿Cómo *saber* de *vinos* en *3 horas*?



Antonio Garrido

Para aquellos que se quieren iniciar en el mundo del vino y conseguir un rápido aprendizaje en el conocimiento del vasto mundo de los vinos y la enología, os voy a recomendar la lectura de un libro interesante:

Saber de vinos en 3 horas.

Se trata de un manual escrito por el periodista Federico Oldenburg, experto en temas de gastronomía y vinos. Fue publicado hace un año, aproximadamente por la Editorial Planeta, con el objetivo de acercar el mundo del vino al usuario final, principalmente a los neófitos del vino. No se trata de un manual técnico, sino como expresó su autor en una entrevista en Rtvé:

No es un manual de cata. Es una introducción al mundo del vino, contada con humor e ironía, para quienes necesiten tener un conocimiento sobre este tema.

A través de 253 páginas organizadas en 15 capítulos, el autor va dando pistas de como conocer más los vinos, intentando dar luz en un mundo, el del vino, en el que hay ocasiones que parece algo tenebroso, debido al esnobismo que se gastan algunos expertos catadores de vinos. Como dice Federico, “este libro va un poco en contra de esa parafernalia y de los que sobreactúan el conocimiento vinícola”.

Los temas que trata el libro, quedan distribuidos en sus 15 capítulos.

Vino y literatura se dan en la mano en la Escuela de Escritores ‘Alonso Quijano’



Ventura Anciones. Editor

Los Vinos de la DO La Mancha presentes durante la presentación de la última novela de Antonio Huertas, *Madrid, oscura trama de un jueves siniestro*, celebrada el pasado día 2 de junio en el Hotel Convento de Santa Clara de Alcázar de San Juan, sede habitual de los encuentros literarios de la Escuela de Escritores ‘Alonso Quijano’.

Escrita con un ritmo ágil y una trama vertiginosa, el libro de Huertas Madrid, oscura trama de un jueves siniestro narra los hechos acontecidos en torno al 11-M. Hasta la fecha, la crítica ha sido muy receptiva con la obra cuyo contexto ha quedado marcado en la Historia reciente de los españoles.

Antonio Huertas Abolafia nació en Jaén en 1952 y es licenciado en Derecho por la Universidad Complutense de Madrid.

Actualmente, como el protagonista de su historia, es Inspector de Hacienda. En el año 1993 quedó finalista del premio literario de la Feria del Libro de Madrid, con su novela *El Hallazgo*.

La presentación del libro finalizó con una charla coloquio contó con la intervención como Carlos Pascual del Pino, es presidente de Marcial Pons; Jorge Salinas, ponente habitual en Congresos Nacionales e Internacionales y profesor en diversos seminarios sobre Coaching y Rafael Cantero, actualmente desarrolla labores de documentación e investigación en distintas áreas de la cultura tradicional Castellano-Manchega.

El Consejo Regulador de la DO La Mancha quiso sumarse al acto, con la degustación de los diferentes vinos de la añada 2011.



Vino degustado, cortesía de la DO La Mancha

Primavera de *jazz* para disfrutar junto a una *copa* de *vino*

Dentro de los ciclos 'Vino y voces', Bodegas Naranjo, de Carrión de Calatrava (Ciudad Real) concita al jazz y al vino como una iniciativa enoturística

Cinco conciertos que arrancaron el pasado 30 de marzo hasta el 22 de junio, donde el jazz ha vuelto a ser el mejor compañero de viaje para una velada en torno al vino. Entre barricas y copas, donde los asistentes han podido disfrutar de

los diferentes vinos elaborados por la bodega, han pasado por sus escenarios grupos como Chema Sáiz y su Vocal Project, Lola Dorado Quartet, la cubana Yanela Brooks, y finalmente cerrando el ciclo la revelación de los últimos años, Andrea Motis junto a Joan Chamorro, el 22 de junio.



"Un voto *a favor* de los *vinos* de *mi tierra*"

Feliciano López, tenista toledano

Feliciano López nació en Toledo y pasó gran parte de su infancia en Melilla. Sin embargo, este tenista, ganador de la última Copa Davis, afirma rotundo que "uno es de donde son sus abuelos", y eso nos lleva a Portillo de Toledo, el pueblo en el que se hunden sus raíces y de donde provienen los sabores de su infancia. Descubrimos un lado muy personal de este insigne deportista.

Acaba de ganar la Copa Davis, ¿qué ha significado este triunfo para usted?

Jugar por mi país es lo máximo para mí, por lo que ganar mi tercera Copa Davis es increíble. Estoy realmente feliz.

¿Cómo definiría, con muy pocas palabras, a los siguientes jugado-

res? Patrick Rafter, Radek Stepanek, Rafa Nadal, Fernando Verdasco, Pato Clavet y Alberto Berasategui?

• Rafter: un jugador de ataque clásico, elegante y querido en el circuito.

• Stepanek: un gran jugador, también de ataque, con tenis clásico. A veces no se comporta bien en la pista

con sus compañeros...

• Nadal: el mejor deportista español de la historia.

• Verdasco: gran talento y una persona muy querida dentro de mi familia.

• Clavet: constancia, disciplina, trabajo y tesón son las palabras que le definen.



• Berasategui: un fenómeno como persona. Uno de los jugadores más queridos que ha habido en el tenis español.

Honestamente, ¿dónde y cuándo ha disfrutado más siendo tenista? (y no vale la Davis)

En Wimbledon, cuando gané a Roddick, y contra Del Potro en Mar del Plata, me quedo con esos dos momentos.

Si tuviera la oportunidad de mejorar un solo golpe, uno solo, ¿cuál elegiría y por qué?

El revés. Con un revés más sólido creo que tendría poco hueco para el rival. En el resto de golpes estoy muy equilibrado.

¿Cómo se prepara antes de un partido?

Normalmente caliento un par de horas antes (unos 30 minutos). Luego me voy al vestuario, me ducho y me visto para jugar el partido. Luego suelo estar relajado estirando y esperando a la hora de jugar. Como solemos tener una pantalla dentro del vestuario para seguir los partidos anteriores, cuando queda poco te activas un poco y calientas un poco más para saltar en las mejores condiciones posibles a la cancha.

¿Tiene alguna manía o superstición?

No, no soy supersticioso.

Si no fuera tenista, ¿qué le gustaría ser?

Torero, pero no tengo valor suficiente para ponerme delante de un toro. La verdad es que tengo muchos hobbies. Me gusta el flamenco, viajar, el cine, la historia, la lectura, el arte...Un poco de todo.

¿Añora usted sus 16 años, lo que pudo hacer y no hizo, por el sueño de dedicarse al tenis?

Evidentemente, nunca tuve una infancia como la de un niño normal y creces totalmente condicionado. Lo que más echo de menos es no haber podido pasar más tiempo con mi familia. En esas edades es lo que más añoras. Por lo demás, estoy feliz y orgulloso de lo conseguido hasta ahora.



Sus abuelos y sus padres, nacieron en Portillo de Toledo. ¿Qué significa para usted este pueblo castellano-mancheo?

Lo considero mi tierra en todos los sentidos. Dicen que uno es de donde son sus abuelos. Mis cuatro abuelitos son originarios del pueblo y mis padres también. Intento ir siempre que puedo porque sólo tengo buenos recuerdos y buenas palabras para mi pueblo.

¿Con qué frecuencia acude a él? ¿Conserva allí familiares y amigos?

Pues no voy mucho porque mi trabajo no me lo permite, pero trato de ir siempre un par de veces al año como poco.

En términos generales, ¿cuál es su

relación con Castilla-La Mancha?

Me siento muy manchego y muy orgulloso de serlo, además. Siempre que me llaman para cualquier acto a favor de los manchegos, allí estoy.

Aunque usted nació en Toledo, al poco de cumplir dos años se trasladó a Melilla con sus padres, ¿qué recuerdos conserva de esta ciudad?

En Melilla di mis primeros raquetazos, así que imagínate... Fueron años muy bonitos y tengo que decir que estoy muy orgulloso de haber formado parte del pueblo melillense.

¿Lleva una dieta especial durante los entrenamientos y competiciones? ¿En

qué consiste?

Pues la verdad es que llevo una alimentación muy equilibrada. No cambio la dieta porque esté compitiendo. Trato de mantener una regularidad todo el año.

¿Cocina usted? ¿Cuál es su plato estrella?

No cocino, pero si hay que subsistir... pues lo hago [ríe]. Las croquetas de mi madre son inigualables.

¿Qué plato le cocinaría (o a qué plato invitaría) a Don Quijote? ¿Y a Sancho Panza?

A ambos les daría una buena copa de vino manchego acompañado de un buen queso manchego también y un



poquito de jamón. Eso sentados en mitad del campo... perfecto.

¿Qué platos manchegos le cocina su familia?

Comemos absolutamente de todo, pero cuando voy al pueblo o a Toledo me gusta comer caza (ciervo, perdiz, etc.).

¿Disfruta del vino? ¿Con qué frecuencia y en qué circunstancias se toma de una copa de vino?

Me encanta el vino y soy muy aficionado. Mi profesión no me permite beber alcohol, así que lo guardo para las celebraciones.

¿Qué opinión le merecen los vinos de

La Mancha?

En mi tierra se come increíblemente y además tenemos vinos espectaculares, así que un voto a favor de los vinos manchegos. Nada tienen que envidiar a ningún otro.

Es conocido por sus profundas creencias. ¿Cree que Dios le ha ayudado en su camino profesional?

Creo que siempre hay que creer en algo porque le encuentras mayor sentido a las cosas y a la vida, pero también creo que el camino se lo labra uno mismo con trabajo, esfuerzo y sacrificio diario. Si a eso le unes una ayudita... pues la verdad es que siempre va bien.

¿Qué le pide a Dios?

Que me dé mucha salud para que continúe muchos años más mi carrera en buenas condiciones.

¿Cuáles son sus próximos retos profesionales?

Me encantaría jugar los Juegos Olímpicos y llegar al Top 10.

¿Dónde y cómo se ve dentro de 20 años?

Me veo trabajando en algo relacionado con el deporte y viviendo con mi familia, en mi casa.

Patricia Magaña



“Los **romanos** fueron los primeros en **optimizar** la **producción** de vino buscando las **mejores cepas**”

Santiago Posteguillo, autor de la trilogía de ‘Africanus’, y ‘Los asesinos del Emperador’

Profesor Titular en la Universidad Jaume I de Castellón, actualmente imparte clases de lengua y literatura inglesa, con especial atención a la narrativa inglesa del siglo XIX. Sus novelas basadas en el mítico general Escipión y las Guerras Púnicas, con *Africanus, el hijo del cónsul* (2006), *Las legiones malditas* (2008) y *La traición de Roma* (2009), han recuperado la pasión por el mundo romano, convirtiéndose en todo un éxito editorial e integrando la lista de los diez libros más vendidos durante el 2008. El Consejo Regulador de la DO La Mancha conversa sobre *Vino e Historia* con el escritor levantino, que acaba de iniciar una nueva trilogía sobre el Trajano, primer emperador hispánico, con *Los Asesinos del Emperador*.

Profesor experto en literatura inglesa, sin embargo, su éxito con el gran público le ha llegado por medio de la cultura latina. ¿Por qué Roma y por qué las Guerras Púnicas?

Roma es nuestro pasado, somos nosotros mismos. Leer sobre Roma, o escribir sobre ella, es una forma de conocernos mejor a nosotros mismos. Además es un período espectacular y, en especial, la segunda guerra púnica o, con mi última novela, o la época de Trajano son momentos claves de nuestra historia.

Ha recuperado la pasión por la novela histórica en el mundo clásico, algo que no es novedoso. ¿Hay alguna influencia de autores ya conocidos

como Robert Graves, Lindsay Davis, Mary Renault, Gisbert Haefs o incluso el reciente Manfredi y su ‘Alexandros’?

Sin duda. Ningún escritor escribe de la nada. Graves, Haefs y Manfredi son influencias directas sobre mi obra, pero también Sienkiewicz, Tolkien, Tolstoi, Galdós, Howard Fast, Wallace o Collen McCulloch por mencionar autores extranjeros. Y José Luis Corral, Jesús Maeso, José Calvo Poyato, Arturo Pérez Reverte, Margarita Torres, Marín o Javier Negrete por mencionar algunos españoles.

Africanus, el hijo del cónsul (2006) fue el comienzo de una trilogía que ha cautivado a millones de lectores, redescubriendo el interés por la

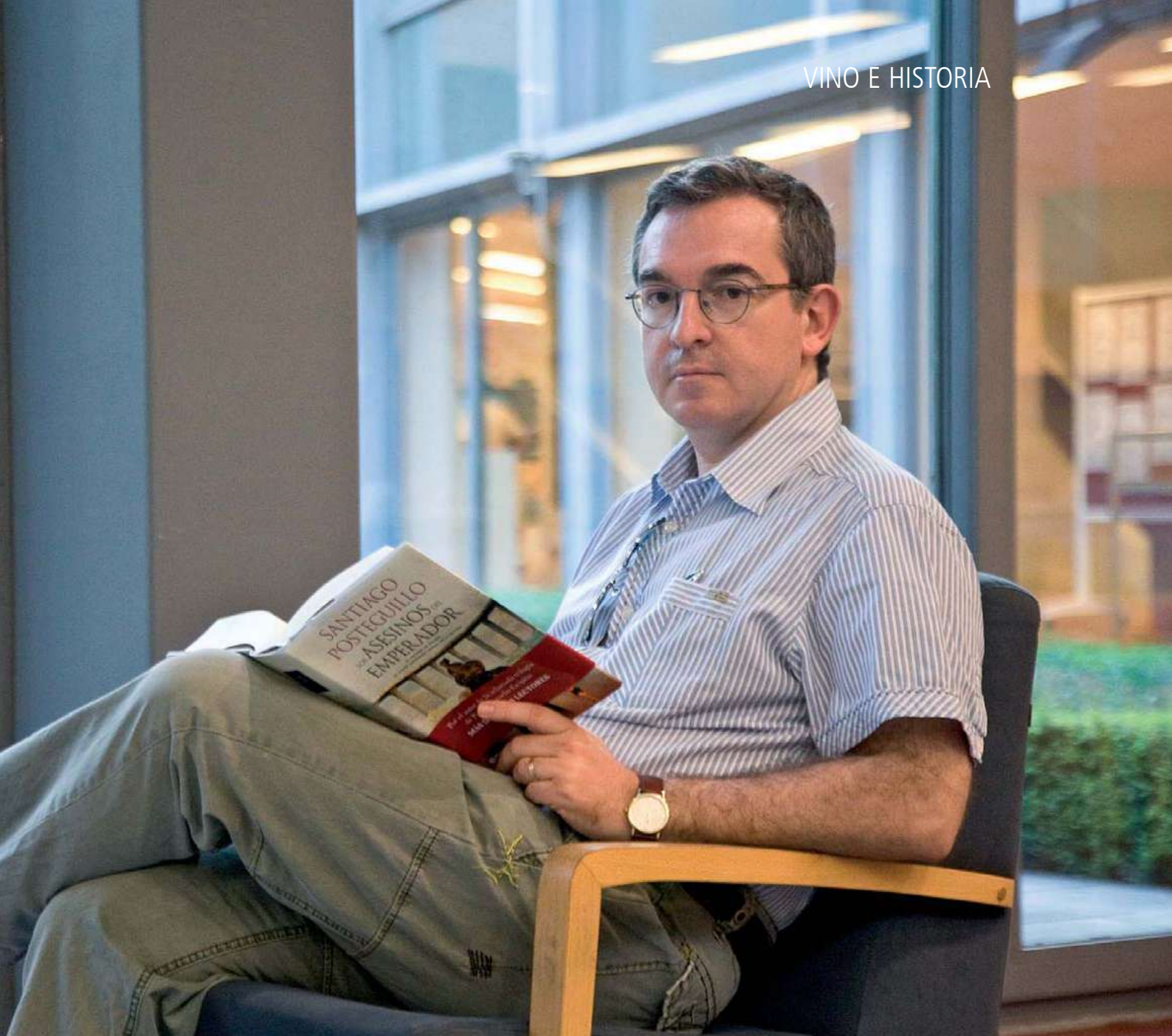


Antigua Roma. ¿Sigue siendo Roma una referencia para nuestra sociedad actual?

Sin duda alguna: nuestra lengua (varias lenguas en España), nuestro derecho y muchas de nuestras costumbres derivan directamente de Roma.

La integridad y firmeza en sus posiciones de personajes públicos para la República como Escipión, Fabio Máximo, Catón o hasta el propio cartaginés, Anibal, siguen sorprendido a pesar de los siglos.

Fueron todos ellos personajes descomunales, lamentablemente algunos de ellos enfrentados entre sí. Esa es una de las grandes tragedias de la humanidad:



contraponer por intereses económicos sobre todo a grandes personas.

Qué Roma le seduce más: ¿la sobria, recia y conservadora República o el Imperio de fasto, ornato y poder?

La República era más justa en un principio pero luego se va tornando más traicionera y vil. Y en el imperio todo dependía de quien gobernara: si el emperador era noble de carácter, honesto, valiente, como Trajano, la gente disfrutaba de un cierto sosiego, pero si el emperador estaba loco...

Resulta innegable un cierto paralelismo entre Escipión y Julio César. Dos genios estrategas que sucumbieron a

la traición por la rectitud y temores de una República, que temía, tal preveía, la llegada de un Emperador.

Sí, en gran medida sus vidas son muy parecidas, pero Escipión estaba injustamente olvidado. Curiosamente el Catón que luchará contra César es descendiente directo del Catón que acorrala políticamente a Escipión.

Para muchos de sus lectores, sus libros de más 800 páginas, se les antojan sorprendentemente cortos. Con esa agilidad de las tramas, con desarrollos casi cinematográficos ¿Le gustaría ver su obra en el cine?

Me gustaría, sí, pero no llevada a la gran pantalla de cualquier forma.

A veces hay negociaciones, pero los costes de producción son enormes y de momento ningún proyecto ha cuajado.

En su nueva novela 'Los Asesinos del Emperador', ¿seguirá entusiasmado al nuevo público con las intrigas palaciegas y batallas espectaculares?

Esa es la idea: "Los asesinos del emperador" es una novela con más intriga, y también con una psicología compleja en algunos personajes, pero los asedios y las grandes batallas siguen ahí.

En cambio, para su nueva novela, 'Los Asesinos del Emperador', ha escogido un momento convulso y



gran inestabilidad dinástica con los flavios en Roma. La elección de Trajano como emperador Hispano, fuera de Italia fue decisiva ¿estamos ante una nueva trilogía?

Sí, “los asesinos del emperador” es la primera de una serie de tres novelas sobre Marco Ulpio Trajano. La segunda parte transcurre durante la época de las guerras dácicas y la tercera durante la campaña de Trajano contra los partos.

Fijar la atención en Roma, en cualquiera de sus periodos, es descubrir que la naturaleza com-

pleja del ser humano es de, alguna manera, constante a lo largo de los siglos. ¿Es una buena terapia estudiar su evolución en tiempos tan difíciles como la actual crisis?

Siempre podemos aprender del pasado. Una de las cosas que hará Trajano para sacar a Roma de una gran crisis social y económica es luchar muy activamente contra la corrupción. Entre otras cosas obligará a todos los corruptos a devolver el dinero robado. Interesante.

Y eso sabiendo que la actual Grecia, cuna de la cultura clásica, ha lastrado la economía de la eurozona...

Grecia no ha lastrado a la zona euro: una mala gestión de control a los bancos por una total desregulación que les ha permitido embarcarse en actividades especuladoras es la que ha creado la crisis financiera; un segundo descontrol a la banca en España donde se permitió que se dieran créditos de difícil cobro, facilitando así además una subida brutal de los precios de la vivienda ha aumentado el problema en nuestro país. Luego decenas de directores de entidades financieras y banqueros abandonan entidades en crisis que han de ser reflotadas con dinero público y encima se llevan grandes sumas de dinero como bonificaciones. En todo esto Grecia no tiene nada que ver. ¿Qué los griegos han hecho algunas cosas mal? Seguramente, pero son más víctimas de un desregularizado mundo financiero que los artífices del problema. Además, Grecia nos dio a Sófocles, Aristófanes, Menandro, Sócrates, Platón o Aristóteles, por mencionar algunos nombres. ¿Qué han aportado a la humanidad las agencias de calificación además de mentiras?

Lengua, Derecho, patrimonio, tradición, religión, cultura y por supuesto gastronomía. Roma continúa omnipresente en nuestra vida cotidiana

Por supuesto. La vid, el olivo y los cereales que eran la base de la dieta romana siguen siendo la base de nuestra dieta y así con las leyes, el idioma que hablamos y multitud de tradiciones.

¿También el vino? Algunos de sus personajes como Cayo Lelio, fiel compañero de armas de Escipión, demuestra su pasión enófila...

Muchos grandes personajes de la Roma antigua bebían con pasión. Por ejemplo, el emperador Trajano bebía y disfrutaba con ello. A veces en demasía, pero siempre dijo que no se le hiciera caso si había bebido de más. Hasta ahí llegaba su prudencia.

En Grecia, en las cráteras se mezclaba el vino y agua, porque decían que “únicamente los ‘bárbaros’ lo tomaban solo”... hoy mezclar un Gran Reserva con agua ¿no es de bárbaros?

El vino de hoy es muy diferente al del mundo antiguo, como ustedes ya sabrán. Hoy día, por supuesto, mezclar un buen Reserva con agua o con cualquier otra cosa carece de sentido, pero en el mundo antiguo muchos vinos eran hasta incluso espesos, de tremenda densidad y gradación y por eso era mucho más habitual que se diluyeran con agua, con miel o con otros productos.

¿fueron los romanos pioneros en el llamado vino ecológico?

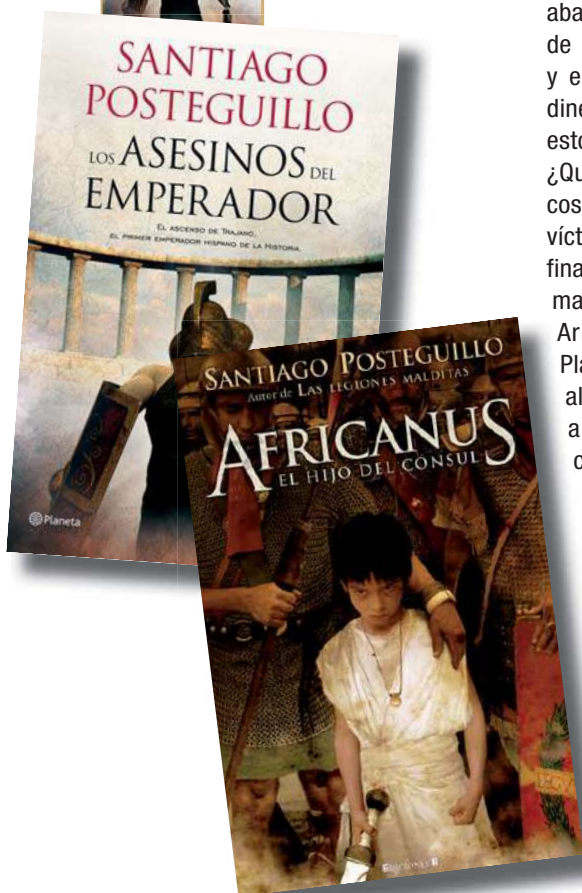
Desde luego fueron de los primeros que se preocuparon por buscar formas de optimizar la producción de vino buscando las mejores cepas y las mejores condiciones de cultivo.

Por cierto, y hablando de vinos, ¿conoce o ha probado los vinos con DO La Mancha?

Los he probado. Me gusta comer o cenar con una copa de vino y disfruto saboreando un buen caldo. Personalmente, me gustan los blancos de La Mancha elaborados con las variedades Viura o Sauvignon Blanc y los tintos a partir de Tempranillo o Cencibel.

Velada, vino y buena conversación: ¿a qué personaje del Mundo Antiguo escogería para brindar?

A mí, personalmente, me encantaría haber podido cenar con Plauto o con el mismísimo Trajano. Con uno hablaría de literatura, y al segundo le preguntaría por cuáles eran realmente sus planes cuando inició la conquista de Oriente.



España Original y la búsqueda de *negocio* para el *sector alimentario*

En una difícil coyuntura económica Ciudad Real organiza la IV edición de una feria agroalimentaria con neto carácter profesional

“Ha venido una chica de Estados Unidos y le ha gustado mucho nuestro tempranillo. Esperamos cerrar un acuerdo para abrir mercado”. Son palabras de uno de los jóvenes “winemakers” (enólogos) que han estado en España Original. Su bodega es neófita en estos lares y no oculta su optimismo por estrechar nuevos contac-

tos comerciales. Miles de ellos, admite la organización, tuvieron lugar durante la primera jornada el pasado 7 de mayo. En espera de la celebración de Fenavin, el año próximo, la Diputación provincial de Ciudad Real, responsable último, ha echado el resto en su esfuerzo por consolidar a ‘España Original’ como una feria específica directamente focalizada a afianzar los contactos comerciales de negocio. El balance provisional en el día de clausura, el 10 de mayo, ha superado las expectativas más optimistas, y según la organización, se han superado los 75.000 contactos comerciales. Datos que han llevado al propio Presidente de la Diputación, Nemesio de Lara, a definir España Original, como “máquina perfecta para hacer negocio.

Aunque, no se trate de una feria estrictamente vinícola como FENAVIN, también organizada por la Diputación, los vinos manchegos también estuvieron presentes en España Original.



Primeramente, en la sección de cata abierta a libre disposición del público, donde los asistentes pudieron degustar algunos vinos manchegos de la provincia de Ciudad Real.

II Premios de la Asociación de Sumilleres de CLM y amigos del vino

Adán Israel

En el marco de España Original 2012, la asociación de Sumilleres hizo entrega de los II premios, que reconocen la labor de los profesionales en la difusión del vino.

El acto estuvo conducido por Luis Miguel

Astillero, secretario de la Asociación, y el presidente de honor, Rafael Díaz Salazar. Este último se refirió a los fines de la Asociación, que nació en marzo del 2009 y que acoge a grandes profesionales y aficionados al mundo del vino y la gastronomía.

Entre los premios, se reconoció a Igor Gomessan, coctelero del Miami Gastro, por su profesionalidad en Castilla-La Mancha. A Miguel Angel Castillo, por su labor como medio de comunicación en la promoción del mundo del vino y la gastronomía de Castilla-La Mancha. A Victoriano Moreno Jiménez, por su profesionalidad como Maestre de sala en la región, y una de las mejores narices de esta comunidad autóno-

ma. José Rodríguez Rey, cocinero de El Bohío de Illescas, por su aportación a la difusión y promoción de la gastronomía castellano-manchega. Ramón Sánchez-Camacho Infante, sumiller y presidente de la Asociación, por su labor en la promoción de la Sumillería de Castilla-La Mancha y finalmente Manuel Juliá Dorado, director de España Original y Fenavin, por su aportación a la promoción y difusión del vino y la gastronomía de Castilla-La Mancha.

Aunque, no se trate de una feria estrictamente vinícola como FENAVIN, también organizada por la Diputación, los vinos manchegos también estuvieron presentes en España Original. Primeramente, en la sección de cata abierta a libre disposición del público, donde los asistentes pudieron degustar algunos vinos manchegos de la provincia de Ciudad Real.



Asociación Sumilleres de CLM con una joven bodega invitada al stand

UNAS 142.000 PERSONAS PASARON POR LA MUESTRA

DO La Mancha presente en Alimentaria

Un año más Barcelona volvió a convocar al unísono a todo el sector alimentario en una feria, y una edición, la XIX, que ha cerrado sus puertas el 29 de marzo con resultados aceptablemente satisfacto-

rios. En datos, el balance apunta a un incremento de 1,4 en el volumen de visitas con respecto al año anterior. Los vinos manchegos estuvieron también presentes entre los casi 4.000 expositores, de 75 países representados en el

Salón Internacional de la Alimentación y Bebidas de Barcelona, Alimentaria 2012. Una muestra que contó con el apoyo de la propia Consejera del ramo, María Luisa Soriano, quien visitó el stand genérico del Consejo Regulador.



Bodegas Ayuso, Villarrobledo (AB)



Bodegas Lozano, Villarrobledo (AB)



Bodegas Campos Reales, El Provencio (CU)



Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (TO)



Vinícola de Castilla, Manzanares (CR)



Coop. Jesús del Perdón, Manzanares, (CR)



Bodegas Finca La Blanca, Puebla de Almoradiel (TO)



Stand de la Feria Alimentaria 2012 en Barcelona



Bodegas Dominio de Punctum, Las Pedroñeras (CU)



La Consejera de Agricultura, M^a Luisa Soriano visitó Stand del CRDO La Mancha



Stand genérico DO La Mancha en Alimentaria



Stand genérico DO La Mancha en Alimentaria

Vino y Fútbol en el Congreso Nacional de Entrenadores celebrado en Toledo



Fue durante el primer fin de semana de junio en el Hotel Beatríz de la capital regional. Allí, unos 600 técnicos y profesionales del mundo del fútbol se dieron cita para actualizar sus conocimientos atendiendo a los dictados y nueva normativa marcada por la UEFA.

Un Congreso, organizado por el Comité de Entrenadores de Castilla La Mancha, apostando por la formación de los entrenadores de base y que contó además con ponencias de primer nivel, como el prestigioso ex entrenador de Liverpool y Valencia, Rafa Benítez o el Director Técnico de selecciones de la RFEF, Ginés Meléndez.

Los Vinos de la DO La Mancha estuvieron presentes en la jornada de clausura, el domingo 3 de junio. Más de quinientos participantes que pudieron degustar tres tipos de vinos manchegos con tintos jóvenes, Crianzas y Blancos jóvenes, acompañados de quesos de la tierra, resultando del agrado de los asistentes.



Bodegas Zagarrón celebra la festividad de San Isidro con la **inauguración** de sus **nuevas instalaciones**

“Tenemos que consolidar el producto y ser competitivos, acercando al productor con el consumidor final”. Con estas palabras, la Presidenta de Castilla La Mancha, María Dolores Cospedal exhortaba a “trabajar codo con codo con todos los integrantes del sector, como estamos haciendo hoy aquí, para que nuestros productos se comercialicen de la mejor manera posible y consigamos más valor por unos productos que son de una altísima calidad”. En este sentido, se felicitaba por los 75,8 millones de euros destinados al presupuesto para la reestructuración de viñedo. Asimismo, Cospedal volvió a reiterar la importancia del viñedo como motor económico y social, además de su valor ecológico:

La Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo, Cuenca, contó con la presencia de la Presidenta Autonómica, María Dolores Cospedal y la Consejera de Agricultura, María Luisa Soriano en la inauguración de sus últimas instalaciones

“un producto muy ecológico, evita la desertización y ayuda a mantener el medioambiente”. Declaraciones realizadas por la presidenta regional el día 15 de mayo, día del agricultor, festividad de San Isidro, y que sirvió como marco para la puesta de largo de las nuevas instalaciones de la cooperativa conquense Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo. Conocida por la marca comercial de vinos Zagarrón, esta cooperativa conquense, fundada en 1948, cuenta con 5.000 ha de viñedo de diferentes variedades. Sus nuevas instalaciones de unos 115.000 m2 aúnan tradición y tecnología en elaboración de los vinos, con depósitos, cuya capacidad de almacenaje, es de unos 340.000 hectólitros de vino.



Los **vinos manchegos vibran** con **'la Roja'** en la **Eurocopa**



Cada partido de la selección se ha convertido en una fiesta. Por este motivo, el diario *La Razón*, ha convertido cada uno de los partidos de 'la Roja' en un punto de encuentro para sus más allegados. Los tres partidos de la fase de grupos, se vivieron con especial intensidad en la sede del periódico madrileño, donde se dispuso diferentes pantallas y televisores para presenciar los encuentros. Todo ello, regado además con productos aportados por entidades y firmas anunciantes, como el queso y los vinos con Denominación de Origen La Mancha, que sirvieron para aderezar cada uno de los diferentes goles de la selección española.

SEGURO MULTIRRIESGO DE BODEGAS
adaptado a tu imagen de calidad y
protegiendo tu patrimonio.

Además de las garantías básicas conocidas,
cubrimos:

- El derrame por trasiegos
- Gastos por contaminación maliciosa.
- El coste de los productos contaminados y los gastos de limpieza
- Gastos derivados de la restitución de imagen del cliente.
- Gastos ocasionados por la interrupción del propio negocio.
- Protección de la marca y control de mercancía dañada.
- Los impuestos especiales de alcohol, etiquetas y precintos.
- Responsabilidad Civil fuera de la Unión Europea
- Etc.

acmseguros.com

Para cubrir tu riesgo de impago de morosos nacional e internacional te ofrecemos nuestro asesoramiento y nuestros **SEGUROS DE CREDITO**.

Somos especialistas en la gestión y cobertura de riesgo de impago. Te ayudamos en la búsqueda de nuevos mercados.

acm
correduría de seguros

**SOLICÍTANOS ASESORAMIENTO Y
NUESTRA OFERTA AJUSTADA**

toda la seguridad que necesitas

acm@agroalimentariasclm.coop tño. 926 54 69 76

Wine Connection, el ***'bis a bis'*** para cerrar ***contactos comerciales*** en el sector del ***vino***

En total han sido unas 40 bodegas, 25 distribuidores y 25 empresas vinculadas la maquinaria y los productos ecológicos las que han estado presentes en la primera Edición de 'Wine Connection'. Un encuentro internacional para el sector del vino que ha permitido, en esta primera toma de contacto cerrar negocios de forma "eficiente y ágil".

Para ello, se ha organizado una ronda de pequeños contactos, cara a cara, entre profesionales comerciales y diferentes agentes, con los cuales hacer más efectiva la transacción comercial. Citas de unos 25 minutos, que a juicio de la propia organización de 'Wine Connection', consolidan los

tres vértices del vino para el sector comercial: "productores, distribuidores y empresas de servicios".

Otro punto de interés estuvo en la rueda de conferencias e intervenciones con las que ha contado el evento en este año 2012. Se trataron temas de primera referencia para el sector como el 'marketing y nuevas oportunidades', la 'Internacionalización y el mercado exterior' así como también las 'Perspectivas futuras a nivel de producto', cuya ponencia corrió a cargo del propio Vicepresidente de la DO La Mancha, Alfonso Monsalve. El también Consejero Delegado de Vinícola de Castilla, de Manzanares (CR), realizó una interesante síntesis sobre la importancia,

desarrollo, evolución y comportamiento de una Denominación de Origen como La Mancha, y sus retos más inmediatos en un sector que resulta clave para la economía regional.

La iniciativa, pionera en Castilla La Mancha, según los propios responsables, ha partido de la iniciativa privada, contacto también con el apoyo, de organismos como la Cámara de Comercio de Ciudad Real, el IPEX y sobretodo la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha. Precisamente, durante el desarrollo de las comidas y periodos de descanso, los comensales pudieron degustar vinos de la DO La Mancha, resultado del agrado de los asistentes.



Vicepresidente C.R.D.O. La Mancha, Alfonso Monsalve, en su ponencia

De **Hong Kong** y **China** a **La Mancha**

Agradable sorpresa y admiración por unos vinos que han dejado muy sabor de boca entre los asistentes. Éstas han sido las primeras sensaciones que ha dejado la visita de un nutrido grupo de profesionales chinos llegados de Guang Dong y Honh Kong, para interesarse por los medios de producción y algunas bodegas acogidas a la DO La Mancha.

Su periplo comenzó visitando las modernas instalaciones de la Bodega Finca Antigua, ubicada en Los Hinojosos entre las provincias de Cuenca y Toledo, perteneciente a la familia Martínez Bujanda, y situada en un entorno natural, rodeada de las 421 Ha de viñedos propios, que posee la Bodega. Allí, visitaron, la sala de más de 4.000 barricas de roble francés y americano, conociendo de primera mano la filosofía creativa de una de las firmas cuya apuesta decidida en los vinos manchegos ha ido encaminada a la calidad de los vinos en los mercados. Más tarde, la expedición estuvo en

la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden, donde admiraron la capacidad productiva de la mayor cooperativa vinícola de la provincia de Toledo, con 1.200 socios. Conocida por sus vinos 'Entremontes', esta bodega de la mancha toledana,

Unos 35 profesionales chinos del sector de la Restauración, Hostelería e Industria agroalimentaria se interesan por los vinos de la DO La Mancha, visitando varias bodegas de la provincia de Toledo y Cuenca

que alberga en su interior las prensas neumáticas mayores de Europa, recibe en su campaña anual de 30 a 45 millones de kilogramos de uva, de sus 6.000 ha de viñedo.

La jornada se cerró con la visita institucional al propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, en Alcázar de San Juan. Por medio de un cata didáctica, los 35 asistentes chinos conocieron más detalles y virtudes de los vinos manchegos, ahondando en mayores conocimientos en torno a la cultura y tradición vinícola en La Mancha. La velada se completó con una cena en el patio interior del Consejo, donde los invitados intercambiaron ideas y futuros proyectos comerciales en el mercado chino.

Para la siguiente jornada, está planificada la visita cultural a la provincia conquense, donde se ha previsto pasar por el Parque Arqueológico con el teatro romano de Segóbriga, además de otra Bodega manchega; en este caso, se trata de Bodegas Fontana, en el municipio de Fuente de Pedro Naharro, apreciada por sus vinos Fontal



Foto de recuerdo de la visita china con el presidente del C.R.D.O. La Mancha, Martín Zarco

China, un gigante que despierta

La visita de los profesionales chinos, pertenecientes a diversas asociaciones de Hostelería y Restauración no ha podido ser más oportuna para un sector que mira con enormes perspectivas de venta hacia el mercado chino. De hecho, según previsiones que apunta el último informe de Vinexpo para Asia-Pacífico, el coloso chino se ha convertido en el quinto consumidor de vino a nivel mundial, superando ya a Reino Unido. La transformación y aumento de la renta media para el consumidor chino ha abierto un apetito voraz en un mercado que cada vez más se preocupa conocer y apreciar más detalles sobre el vino. En este sentido, España y, La Mancha en particular, se ha situado en una posición ventajosa de cara a la Exportación en China, solamente siendo superada por Francia, como país productor.



La visita de ciudadanos chinos en la Coop. Ntra. Señora de la Piedad



Visita de profesionales chinos en Bodegas Finca Antigua

La **Cadena Cope** de **Ciudad Real** premia la trayectoria de **Alejandro Fernández**



El presidente nacional de Asaja, Pedro Barato, entrega premio a Alejandro Fernández

Los galardones que anualmente entrega la cadena Cope de la capital ciudadrealeña tuvieron, entre como protagonistas a la industria agroalimentaria, muy especialmente, al sector vitivinícola. Así, en este caso, Bodegas El Vínculo, acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, afincadas en Campo de Criptana, Ciudad Real, y pertenecientes al Grupo Pesquera, recibieron uno de los premios en la persona de Alejandro Fernández, padre fundador de la firma, por sus “tres décadas dedicadas al vino con pasión”.

Un acto que fue clausurado por la propia Consejera del Ramo, María Luisa Soriano.

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



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

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

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

02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO POLALSA



Maceradores relativos

Fabricación In Situ

Instalaciones y montajes

Vinificadores automáticos



Quixote's Quality Wines

www.lamanchawines.com

El Origen del Vino

LA MANCHA, origen de grandes sueños
Tierra de los mayores viñedos de España
los que reciben mejores cuidados.

Lugar donde sin prisa se doran las uvas
Inspiración que crea vinos sorprendentes, llenos de matices.
Tintos, blancos, rosados y espumosos.
Vinos que llegan a todos.

www.quixotewines.com (blog)

www.facebook.com/vinosdelamancha

www.twitter.com/vinodelamancha



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

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



“EN CONFIANZA, NADIE TE OFRECE TANTAS GARANTÍAS COMO GLOBALCAJA”

“Si quieres las mayores garantías para tu dinero, elige GlobalCaja. Es la entidad financiera número uno en Castilla-La Mancha, con 300 oficinas, 1.000 profesionales y 50 años de experiencia. Y además, está muy cerca de ti. A mí me gusta dormir tranquilo y, por eso, confío en GlobalCaja”.

Globalcaja 
en confianza

> www.globalcaja.es



Empresa patrocinadora
de El Greco 2014

ELGRECO2014