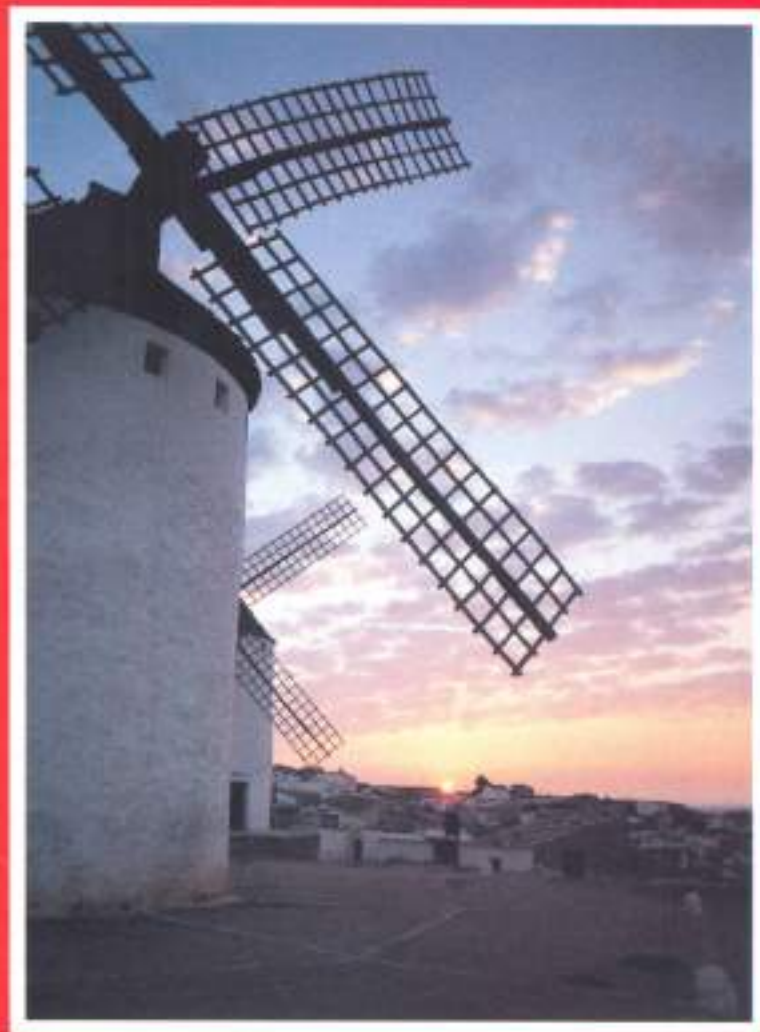


# Consejo Abierto

ESPECIAL 1991/92





## DENOMINACION DE ORIGEN «LA MANCHA»

La Denominación de Origen «La Mancha» se extiende por la parte más oriental de la meseta sur y su zona de producción comprende parte de las provincias de Albacete, Cuenca, Toledo y Ciudad Real, creada sobre la base de una región natural con una uniformidad en clima, subsuelos, suelos, variedades, sistemas de cultivo, etc., que evidencian su enorme tradición vitícola.

El cultivo de la vid en la región se remonta al siglo XIII, siendo en los siguientes, XIV, XV y XVI, los vinos más ensalzados y elogiados por escritores y poetas, datos que figuran en diferentes obras literarias y antiguos documentos que se encuentran en diversos archivos municipales de las cuatro provincias de su zona de producción.

De horizontalidad casi perfecta, La Mancha es una llanura con una altitud

media de 700 metros, que se asienta sobre suelos calizos del mioceno con frecuencia de color pardo-rojizo, poca textura y pobres en materia orgánica.

Su clima es continental extremado, que soporta unas temperaturas que os-

### *La Mancha, tierra ancha, donde se pierden las viñas entre vientos y distancias*

cilan entre -20° en invierno y más de 40° en verano, con escasa pluviometría (menos de 400 litros/m<sup>2</sup>) que les hacen muy adecuados para este cultivo, configurando estos factores un entorno que hacen posible el desarrollo de la planta, dentro de unos parámetros de sanidad altamente positivos, aunque su escaso rendimiento de Hl.

por Ha. sea uno de los más bajos del mundo vitivinícola.

Las plantaciones se realizan en una gran proporción adaptando el «marco real» con dimensiones de 2,50 × 2,50 m., para que la cepa (disponiendo de una gran superficie, 6,25 m<sup>2</sup>) pueda proveerse de la humedad, que aunque escasa, le es necesaria para su vida y al propio tiempo poder efectuar las labores de cultivo sin perjudicar la planta. La densidad media de la plantación es de 1.500 cepas por Ha., aunque últimamente se está aminorando dicha densidad por su escasísima pluviometría.

De estos datos nacen los dichos populares de:

— Los viñedos de La Mancha están como en su casa.

— La Mancha, tierra ancha, donde se pierden las viñas entre vientos y distancias, etc.

La variedad predominante es la blanca Airén, reina de los viñedos en la zona de producción, con una implantación de más del 80% de los suelos dedicados al cultivo de la vid, seguida a gran distancia por otras variedades blancas como son la Pardillo y Viura o Macabeo, todas ellas con una adaptación perfecta al suelo y clima proporcionan mostos de singulares características que, en los blancos, elaborados con control de temperaturas, dan como resultado la obtención de vinos de alta calidad, moderada graduación alcohólica, secos, de acusada acidez total (motivada por el adelanto de la vendimia en contraposición con la tradicional recogida tardía del fruto), aromas y claros matices afrutados que recuerdan los de la uva de que proceden y que en conjunto se corresponden con el actual gusto europeo y con la calidad y características que hoy demandan los mercados internacionales.

La variedad Cencibel, conocida como Tempranillo en otras regiones vitícolas, es la característica para la elaboración de vinos tintos, que resultan redondos al paladar, armónicos y que, como en los blancos, sobresalen los aromas primarios. Su color es rojo rubí, medianamente intenso, extracto seco medio algo ácidos y nada astrigentes, que elaborados con los últimos avances tecnológicos de la gran mayoría de las instalaciones de nuestras bodegas acogidas, y que abarcan desde la recogida del fruto hasta la transformación del producto, dan el marchamo de calidad en nuestros vinos.

Siguen existiendo las bodegas clásicas o tradicionales, en las que se alineaban las típicas tinajas de barro en naves semienterradas, aunque a pasos agigantados se están sustituyendo por modernas instalaciones de acero inoxidable, porque el popular dicho: «La Mancha, tierra seca, porque nació para tener alma de vino y con eso le basta», ya es historia en esta región.

Somos pues, como el nombre de nuestra Denominación y Anagrama indican, los representantes ante el mundo de las singularidades geográficas e históricas que nos definen como una de las regiones con más futuro para sus vinos por sus propias características.

Los vinos amparados por la Denominación de Origen «La Mancha», po-

drán ser blancos, rosados y tintos, teniendo una graduación alcohólica natural comprendida entre 10º y 14º los blancos y rosados y entre 11º y 15º los tintos. Pueden ser secos, abocados, semisecos, semidulces y dulces.

Los vinos abocados, semisecos, semidulces y dulces, podrán tener una graduación de alcohol adquirido que sumada al alcohol en potencia

proveniente de su azúcar residual arroje una graduación de alcohol total que esté comprendida dentro de los límites establecidos para los vinos secos.

Los vinos deberán presentar las cualidades organolépticas y enológicas características de los vinos, debiendo los productores someter los vinos que opten a la Denominación de Origen a

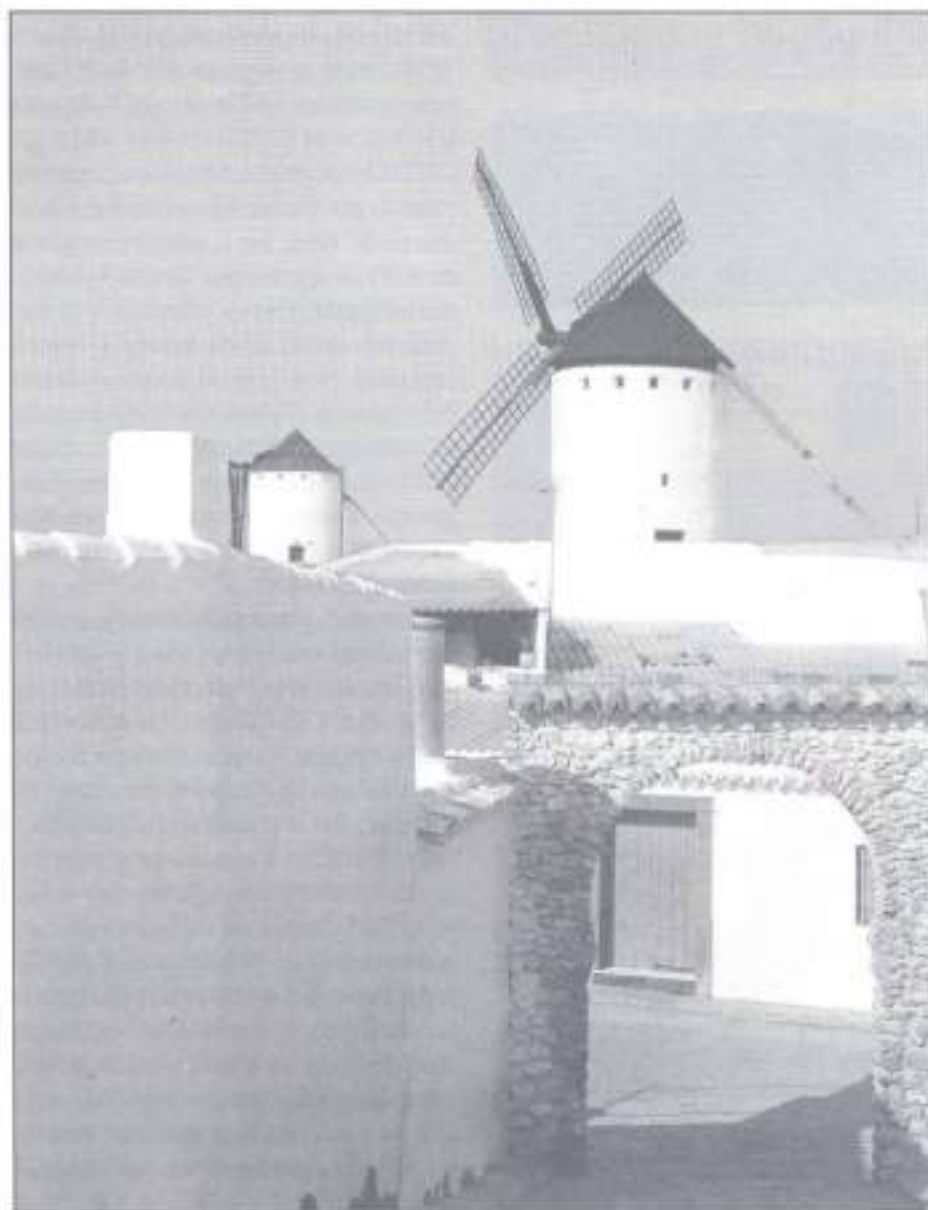
un examen analítico y organoléptico.

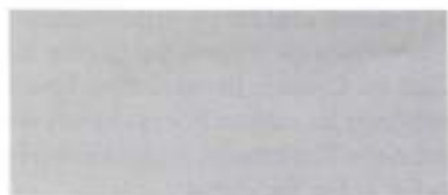
Los vinos que a juicio del Comité de Cata del Consejo Regulador no hayan adquirido las características que se exigen en su Reglamento serán descalificados automáticamente.

Para coordinar y controlar todas las acciones que establece el reglamento, en el Consejo Regulador se llevan los siguientes registros:

- Registro de Viñedos.
- Registro de Bodegas de Elaboración.
- Registro de Bodegas de Almacenamiento.
- Registro de Bodegas de Crianza.
- Registro de Exportadores.
- Registro de Embotelladores y Marquistas.

### *Una de las regiones con más futuro para sus vinos por sus propias características*





Cualquier persona física o jurídica puede solicitar su inscripción en estos registros siempre que sus viñedos e instalaciones se ajusten a los preceptos que establece el Reglamento o a los acuerdos adoptados por el Consejo, sobre condiciones complementarias de carácter técnico que deben reunir las viñas, las bodegas y las instalaciones.

El Consejo Regulador, en cada caso, proporcionará la justificación necesaria que acredite su inscripción.

El derecho al uso de la Denominación de Origen en propaganda, publicidad, documentación y etiquetado es exclusiva de las firmas inscritas en cada uno de los registros.

**PILARES BASICOS. CONTROL, GARANTIA Y PROMOCION**

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «La Mancha», inició su andadura en solitario en el año 1974, desde la segregación de las Denominaciones de Origen «LA MANCHA», «MENTRIDA», «MANCHUELA» y «ALMANSA», que se crearon por Orden Ministerial del 2 de marzo de 1966, hasta que el 2 de junio de 1976 se aprobó por Orden Ministerial su Reglamento y comenzó a trabajar con la ayuda de sus hombres, de sus empresas y en general de los amantes del vino con el propósito de conseguir en un espacio de tiempo medio situar esta Denominación de Origen en el lugar que realmente le corresponde por su historia, su producción y sus calidades.

Para ello, y tomando como base los tres pilares básicos en los que se fundamenta una Denominación de Origen y que son: CONTROL, GARANTIA Y PROMOCION, planificó sus acciones a desarrollar sobre estos pilares y con paso firme puso manos a la obra.

CONTROL: Parte del propio viñedo, haciéndole un seguimiento a las parcelas inscritas en las que cada viticultor tiene que presentar su ficha de solicitud con los datos del polígono, parcela, paraje, extensión, variedad, edad del viñedo, marco de plantación y término municipal en el que está ubicado del mismo. Las parcelas inscritas deben de pertenecer a las variedades de AIREN, PARDILLO, VIURA o

MACABEO, para vinos blancos, y CENCIBEL, MORAVIA, GARNACHA y CABERNET SAUVIGNON para vinos tintos, de las que son principales o preferentes las AIREN y CENCIBEL.

*Siguen existiendo las bodegas clásicas o tradicionales, en las que se alineaban las típicas tinajas de barro en naves semienterradas*

Todos estos datos aportados por los viticultores de su zona de producción son procesados en modernos equipos de informática que nos dan una agilidad y rapidez en nuestro funcionamiento interno.

Los vinos elaborados con Denominación de Origen, tienen que proceder de viñedos inscritos y una vez fermentados y dispuestos para su comercialización, el Consejo Regulador realiza un exhaustivo control mediante toma de muestras en todas las bodegas inscritas que son sometidos a los preceptivos controles analítico y organoléptico para que puedan utilizar el nombre de LA MANCHA.

Los embotellados tienen un control de características similares que se realiza cuatro veces durante el año de una forma generalizada, además de otros controles que se producen derivados de las exportaciones, tanto en vino a granel como en embotellados.

GARANTIA: Los resultados derivados de los controles que se ejercen en

*Su clima es continental extremado, que soporta unas temperaturas que oscilan entre -20º en invierno y más de 40º en verano*

el viñedo, partiendo de la propia cepa, pasando por la elaboración de los vinos procedentes de variedades autorizadas y que han superado las determinaciones analíticas y organolépticas establecidas por el Reglamento de la Denominación y las normas de obli-

gado cumplimiento, cuyo informe del Comité de Cata y Estación de Viticultura y Enología es favorable, se les comunica este hecho a cada una de las bodegas elaboradoras y se les abre una «Ficha de Movimiento», controlada mediante sistema informático, en la que se contempla todos los movimientos del vino en esa bodega, tanto si es venta a granel, pase a embotellado o exportación de los mismos.

Los vinos embotellados con Denominación de Origen, además de los controles establecidos desde su elaboración, se realizan otros mediante recogida de muestras de las marcas comerciales que llevan el mismo proceso analítico y posterior cata, por el

garantía de calidad que se ofrece desde esta Denominación de Origen.

**PROMOCION:** Los resultados que nos ofrecen los dos pilares de control y garantía son complementados con la promoción, considerado como uno de los fundamentales, ya que las técnicas modernas nos llevan inexcusablemente a promocionar los productos mediante medios de comunicación (prensa y radio), publicidad genérica, asistencia a ferias, presentaciones y otras acciones dirigidas a posicionar y dar a conocer los vinos de LA MANCHA.

### POTENCIACION DE ORGANIZACION DE JORNADAS TECNICAS

En este sentido el Consejo Regulador ha realizado un gran esfuerzo económico para estar presente en los diferentes medios de comunicación, así como en la realización de publicidad genérica de los vinos de la Denominación de Origen, publicaciones como «Nuestra Bodega» en la que aparece una amplia información de nuestras bodegas, plantas embotelladoras y marcas comerciales.

Igualmente se inició en el último trienio una agresiva acción dirigida a la presentación por medio de catas técnicas comentadas de los vinos de la Denominación y asistencia a ferias nacionales e internacionales complementadas con el apoyo a misiones comerciales directas e inversas que últimamente se están proliferando gracias a la sensibilización de los Patronatos de Promoción de las Diputaciones Provinciales, las Cámaras de Comercio y la propia Junta de Comunidades.

En el aspecto cultural y educativo se está potenciando la organización de Jornadas Técnicas, dirigidas a los técnicos de las bodegas inscritas, directores comerciales y de la restauración de nuestra zona de producción, en nuestro afán de completar y actualizar constantemente la formación de los responsables de nuestras bodegas y, por último, sensibilizar al sector de la hostelería y restauración, para que el tratamiento, almacenaje, conservación y servicios sea el que realmente se merecen por su calidad y prestigio.



Comité de Cata del Consejo Regulador, que es quien, en cada caso y previo informe, autoriza la utilización de las contraetiquetas o tirillas oficiales en sus variantes de:

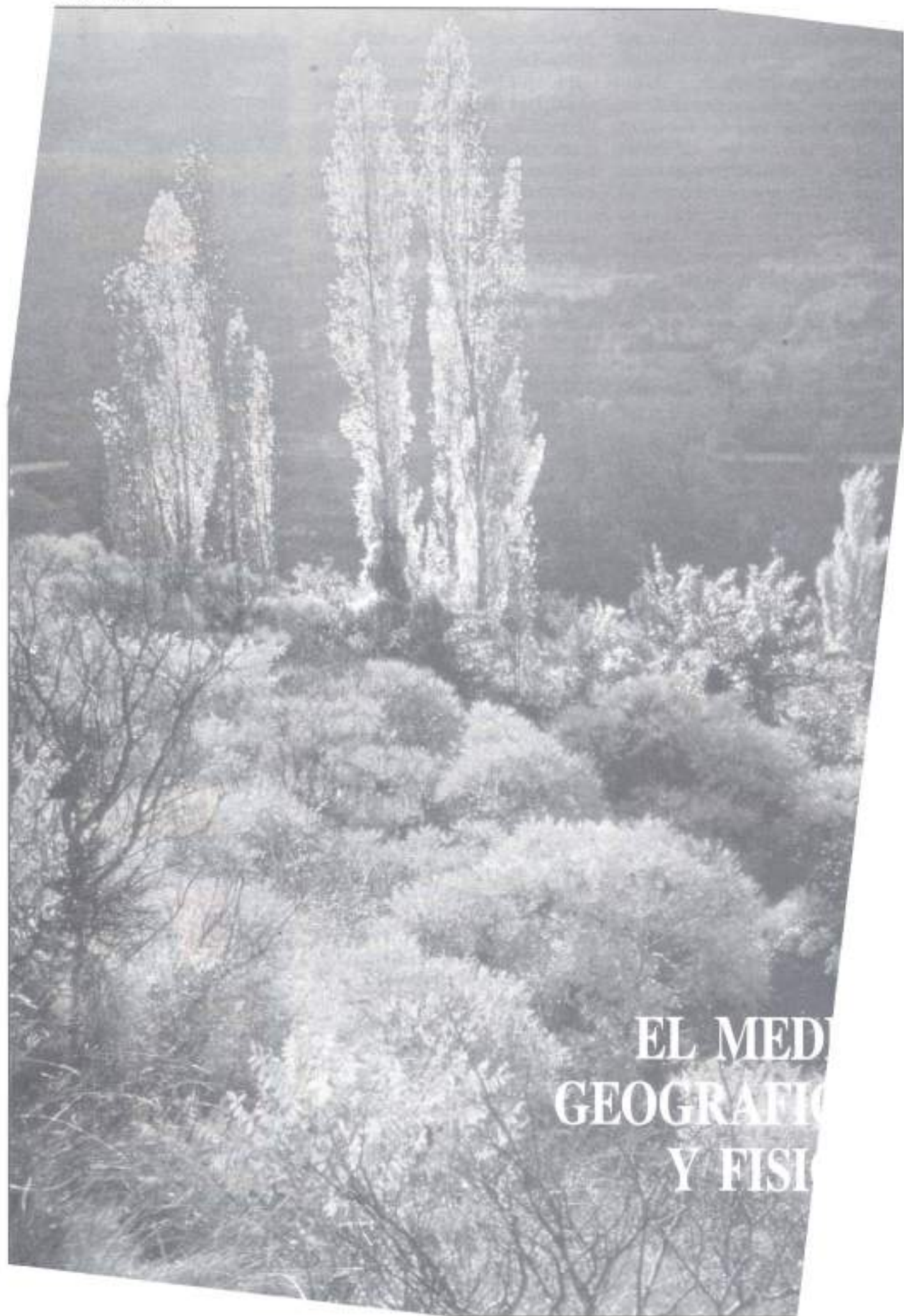
- Vinos jóvenes.
- Vinos clásicos.
- Vinos de crianza.
- Vinos de reserva.
- Vinos de gran reserva.

Estos sistemas de control oficiales garantizan la calidad y pureza genuina de las botellas que los portan.

Para la realización del control del viñedo y los vinos elaborados, el Consejo Regulador cuenta con un equipo de Control de Calidad (Veedores), que realizan inspecciones en todas las bodegas, plantas embotelladoras y exportadores inscritos, que avalan y son la



EJO ABIERTO



EL MEDIO  
GEOGRÁFICO  
Y FÍSICO

La Denominación de Origen «La Mancha» comprende una superficie territorial de 481.512 Ha. dedicadas al cultivo del viñedo y abarca gran parte de la región natural «La Mancha», dentro de sus provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo.

Ocupa la zona central de la región Castilla-La Mancha y está delimitada al norte por las comarcas de Tarancón (Cuenca) y Ocaña (Toledo); al este por la comarca de La Roda (Albacete); al sur por la de Villanueva de los Infantes (Ciudad Real) y al oeste por las de Piedrabuena y Porzuna (Ciudad Real).

La superficie amparada por la Denominación de Origen supone el 64% del total de la región y el 28% de España, siendo la mayor concentración de viñedos del mundo.

Nuestra Denominación de Origen debe su histórica vocación vitícola precisamente a su ubicación dentro de la gran llanura manchega, caracterizada por una homogeneidad general en relación con sus factores geográficos y físicos.

Así sus formaciones orogénicas, edafológicas, agrícolas, climáticas y sociales configuran un hábitat tan peculiar que parece a medida para la cómoda vegetación de la vid, como planta de excelente adaptación al medio.

Los terrenos donde se asienta la viña tienen su formación orogénica procedentes del Paleozoico, en el periodo silúrico, integrado por pizarras y cuarcitas; del Mesozoico, en el periodo triásico con formaciones arcillosas, margas y yesos, y del más reciente Cenozoico, época del mioceno con formaciones calizas, margas y areniscas, siendo estas dos últimas formaciones donde la concentración de viñedo es mayor.

Sobre este material se encuentran los terrenos dedicados al cultivo de la vid, que proporcionan suelos con alto contenido en caliza, de débil contenido en materia orgánica, escasa pro-

fundidad, buena aireación y permeabilidad, generalmente sueltos, y de contenidos generalmente bajos en fósforo y potasio.

La climatología es dura, disponiendo de un clima de tipo continental extremado. Los veranos son largos y muy calurosos, con temperaturas máximas de 45° C, que solapan con la primavera y otoño, estaciones cortas y de suaves temperaturas, que contrastan con inviernos fríos, donde son frecuentes las heladas tardías, que tanto daño producen en la viña, habiéndose registrado temperaturas mínimas de hasta -20° C en Albacete.

Las precipitaciones son escasas y mal repartidas, teniendo otoños de lluvias frecuentes, pero de poco volumen, y primaveras de verdadera escasez, sobre todo en los últimos años. La precipitación media anual se sitúa en los 400-410 mm., existiendo algunas zonas donde no se alcanzan los 350 mm.

La evapotranspiración, inducida por la altitud de esta llanura de 650 m. y la alta insolación (4.477° C de integral térmica), llega a superar los 8 mm/día en plena época estival, lo que nos da una idea de la sequedad del medio y del índice de aridez de la zona.

Estas condiciones, que podrían ser negativas para otros cultivos, son las que dan caracterización y personalidad a nuestros viñedos y sirven de diferenciación de otras Denominaciones de Origen.

Así la escasa influencia que tiene nuestra llanura en relación a la distancia de sierras y montes, muy alejados de las zonas de viñedo, proporcionan una sanidad, aireación y horas de sol suficientes para conseguir la correcta maduración de nuestras variedades, siendo nuestra uva AIREN la que con su gran adaptación, única y exclusiva de nuestra Denominación de Origen, no encontrándola fuera de la demarcación de la zona amparada.





Nuestra climatología seca y dura obliga a la utilización de portainjertos adaptados que, si bien no son de resultados espectaculares en cuanto a potencial vegetativo, sí consiguen una correcta adaptación a la estructura del suelo, induciendo a una lenta vegetación a lo largo de los años, dando como consecuencia unas producciones anuales regulares y homogéneas, asegurando a nuestros viticultores unas fuentes de ingresos estables.

De igual forma, la austeridad del medio estimula la supervivencia de las cepas, obligadas a resistir las condiciones adversas, pudiendo asegurar que la cepa proporciona poca cantidad, pero excelente calidad, situación comprensible toda vez que se produce un desarrollo vegetativo natural y en un proceso biológico muy poco alterado y deteriorado, en el que el viticultor manchego no hace sino regular este equilibrio entre la cepa, el clima y el suelo, triángulo fundamental de toda buena producción vitícola.

Es, por tanto, en este medio donde la vid desarrolla su potencial productivo, adaptándose a la perfección como ningu-

na otra planta pluriannual podría conseguirlo, demostrando que, a pesar de las rústicas condiciones que tiene que soportar, la adecuación a las condiciones agroclimáticas son perfectas, sabiendo sacar provecho de sus inconvenientes.

Así, los ciclos vegetativos de altas temperaturas y sequías obligan a los viñedos a una acumulación de reservas y desarrollo radicular especial que favorece la correcta maduración de los racimos, una sanidad en los viñedos poco preocupante y una calidad de las uvas reconocida internacionalmente.

De modo especial, la rusticidad que tiene que soportar la vid es sinónimo de calidad, de agradecimiento del cultivo hacia el viticultor y garantía de una correcta simbiosis entre la planta y el medio en el que se desarrolla, siendo la naturaleza en sí misma la que proporciona en un gran tanto por ciento las características propias de nuestras vendimias, siendo la mano del viticultor la que asegura y controla los desajustes biológicos que se producen en cada campaña vitícola, con un esmero poco común y digno de todo elogio.



## LA PRODUCCION VITICOLA

“

Posiblemente  
nuestra  
Denominación  
de Origen sea  
la que, después  
de tantos años  
de cultivo  
tradicional, mayor  
empuje haya tenido  
en su evolución en  
los últimos años

”



La mejora del sistema productivo de las plantaciones ha sido, y es, francamente positiva y su evolución convierte a la vid en un vergel, a pesar de las condiciones inhóspitas en las que se desenvuelve.

La preparación del terreno se hace de forma más esmerada, si bien hay que clarificar en este apartado que nuestras mejoras se ven limitadas por las condiciones edafológicas adversas de nuestros suelos: poca profundidad y aparición de subsuelo con costra caliza.

Es en las plantaciones donde la evolución se ha producido con un mayor auge; en ellas ya es habitual la norma de análisis de tierras; la adecuada elección de portainjertos; la utilización de planta certificada y exenta de virus, en detrimento de planta standard; utilización de planta injerto; evolución en los sistemas de injerto (a la inglesa, fundamentalmente); la introducción de nuevas variedades tanto autóctonas como mejorantes; en suma, un conjunto de mejoras que garantizan el presente y futuro de la calidad de nuestros vinos.

Nuestras técnicas tradicionales se han visto mejoradas sustancialmente, aunque todavía no se han extendido suficientemente.

El cultivo tradicional de la vid en La Mancha se encuentra determinado por unas labores singulares y aún diferentes de otras zonas, lo que ha permitido dar nombre propio a nuestro ámbito vitivinícola.

Destacaremos los más importantes:

Los **portainjertos** o **patrones** más utilizados son, lógicamente, los que proporcionan mayor resistencia a la sequía y caliza. Por tanto, se utilizan con mayor asiduidad: 161-49 de Millardet, 41-B de Couderc y 110 de Richter como más importantes.

Las **variedades** cultivadas predominantes podríamos indicar que es única: nuestra variedad AIREN, de uva blanca, con diferencia de las demás, que proporciona nuestros característicos caldos neutros, francos y de gran calidad. Entre las variedades tintas destacan: CENCIBEL y GARNACHA.

Las **labores culturales** que reciben los viñedos van destinadas a conservar la humedad y mantener libre de malas hierbas las tierras. Estas labores de invierno y primavera dan el aspecto característico a nuestras plantaciones de viñedo. Limpieza, cuidado y esmero son las notas propias del viticultor manchego.

Los **aspectos fitosanitarios** no son alarmantes en general, dando a la zona



*Racimo de variedad Airen.*



*Detalle del brote de un injerto.*



*Típica hoja de la variedad Cabernet Sauvignon.*



*Típica cepa del otoño.*



*Poda a la manchega en cepa joven.*



*Injerto de costado.*

una escasa intensidad de plagas y enfermedades en relación con otras zonas de producción.

Sin embargo, son frecuentes los ataques de Piral (vulgarmente conocida como «sapo»), si bien en los últimos años ha remitido considerablemente.

Las polillas del racimo son causa frecuente de corrimiento de los racimos durante la floración o cierna.

El oidio (cenicilla) según los años puede afectar con mayor o menor intensidad, sobre todo en variedades sensibles.

Y en los últimos años son frecuentes los daños producidos por distintos ácaros, desde la araña de los brotes, araña amarilla y araña roja que han evolucionado progresivamente, influidas, fundamentalmente, por la sequedad del clima y las altas temperaturas estivales.

En general, el estado sanitario de nuestros viñedos es satisfactorio, aspecto que incide favorablemente en la calidad de nuestras uvas.

El **marco de plantación** utilizado obtiene una densidad de 1.600 plantas por hectárea, aunque la tendencia actual evoluciona hacia menor número de plantas, debido a la mejor operatividad de las labores mecánicas.

La **poda** como operación fundamental de la regularización del potencial productivo se efectúa a la **manchega**, conformando cepas de porte bajo, sin tronco y sin brazos, obteniéndose una cabeza sobre la que se van constituyendo los pulgares podados a una o dos yemas vistas y la ciega, procurando en cualquier caso ir recogiendo la cepa, es decir, acercando la producción hacia el tronco.

El **material vegetal reproductivo** de las variedades se encuentra en una fase de selección que augura una futura homogeneidad de las plantaciones de vid en nuestra Denominación de Origen; material que hasta hace pocos años era muy heterogéneo, debido al excesivo empleo de la multiplicación vegetativa incontrolado.

Por último, sólo nos queda añadir que nuestra producción vitícola proyecta un porvenir incomparable en el marco de nuestra Denominación de Origen, gracias a la virtud de haber hecho compatibles la austeridad del medio con las necesidades vegetativas de la vid, al mismo tiempo que se han ido introduciendo mejoras cualitativas en las técnicas de producción con el tacto y seguridad de corresponder plenamente con una mejora de la calidad.

# LINEAS MAESTRAS DE LA ELABORACION DE VINOS EN «LA MANCHA»

## 1. INTRODUCCION

Es evidente la metamorfosis que, en concepto de elaboración de vinos, ha sufrido La Mancha en los últimos diez años. Las más avanzadas técnicas enológicas han aparecido sustituyendo a la tantas veces repetida frase «el vino se hace solo», que, en el sentido más amplio, es cierta, puesto que existen en el mosto y en el medio ambiente todos los condicionantes necesarios para la obtención del vino: azúcar, levaduras, nutrientes, oxígeno. Pero que es preciso orientar dichos condicionantes para obtener el vino de calidad que, como hemos dicho en otras ocasiones, contiene las dos prerrogativas definitorias de la calidad:

1.<sup>a</sup> Cualidades intrínsecas de vino sano y en condiciones óptimas de ser consumido o sometido a crianza. Cualidades como el extracto, la acidez fija, el brillo, los aromas, la ausencia de olores y sabores raros, el empaque, la armonía, que establecen el criterio de vino de altura.

2.<sup>a</sup> El gusto del consumidor y, por tanto, la demanda del mercado.

Asimismo, la tradicional forma de «hacer el vino con los pies» (permítase la expresión porque así se trituraba la uva en la antigüedad) ha dado paso a las más sofisticadas maquinarias, que miman la uva, extraen el mosto de una forma delicada, favorecen la obtención de mosto limpio en el menor tiempo posible para evitar alte-

raciones, y permiten una fermentación adecuada a las necesidades del tipo de vino que se quiera conseguir (blanco, tinto, afrutado, crianza, etc.).

Y, desde luego, ha dado paso también a la utilización de este instrumental, lejos de con los pies, con cabezas despiertas de enólogos inteligentes y técnicamente muy bien preparados, con una programación previa de qué cosas se deben hacer y cómo se tienen que llevar a cabo, con un potencial humano-técnico equiparable a cualquier industria que se precie, puesto que la profesión de enólogo se ha abierto camino en las empresas vinícolas manchegas, por su competencia y buenos resultados, pero también por el interés de dichas



empresas en utilizar todos los medios a su alcance para la consecución del tan deseado VINO DE CALIDAD. Y es patente que los frutos ya se están recogiendo.

Para dar una imagen fiel de la elaboración de vinos en La Mancha conviene distinguir, como es natural, entre la forma de actuar en el caso de vinos blancos y el proceso seguido para los vinos tintos, y, si cabe, incluso el de los vinos rosados.

## 2. ELABORACION DE VINO BLANCO

Dadas las condiciones climáticas y de suelo de La Mancha, la variedad predominante (AIREN) y la búsqueda de un vino blanco fino, pálido, afrutado y sabroso, la inmensa mayoría de las bodegas de esta zona siguen la secuencia de operaciones que a continuación se explica:

### 2.1. Recepción de la uva en las mejores condiciones

No cabe duda que la obtención de un buen producto final requiere un mimo de la materia prima desde que ésta llega a nosotros, y para ello las bodegas están dispuestas de los mecanismos necesarios para seleccionar las distintas calidades de uva que reciben y dar a cada una el destino que se merece. Se dispone, asimismo, cada vez con más frecuencia de instalaciones de recepción de acero inoxidable, con lo que se evitan posteriores tratamientos drásticos de desferrización que alteran la buena armonía de un vino tranquilo. Y poseen además capacidad para procesar inmediatamente la uva recepcionada con lo que se evitan maceraciones, oxidaciones y fermentaciones precoces que tanto perjudican los posteriores procesos de elaboración.

### 2.2. Extracción del mosto

Como quiera que el mosto debe ser lo más puro posible, sin contaminaciones ni siquiera del racimo del cual procede, se va generalizando la sustitución de las antiguas centrífugas, que rompen no sólo el racimo sino también las semillas, contaminando el mosto de aceites esenciales que impiden la franqueza de gusto, y sobre todo de aromas del vino, por trituradoras de rodillos de caucho que solamente abren la uva lo suficiente para que expulse el mosto, pero sin extraer nada de la granilla ni del raspón, con lo que garantiza la pureza del líquido obtenido. Además se utilizan los mecanismos necesarios para que el escurrido del mosto sea lo más rápido posi-

ble y con la menor presión, evitando así las oxidaciones y maceraciones que pueden complicar después la obtención de un buen producto final.

### 2.3. Evitar las oxidaciones

Las oxidaciones durante la vinificación son más peligrosas que después, porque el mosto es más sensible que el vino a los efectos del oxígeno, por consiguiente es más difícil protegerlo. Las oxidaciones del mosto son de naturaleza enzimática, en las que intervienen las enzimas:

— Tirosinasa, de la uva, cuya actividad depende de la variedad y de su estado de maduración.

— Lacasa, en caso de uvas podridas.

Dado que estas enzimas, fundamentalmente la Tirosinasa, están localizadas en las partes sólidas de la uva, es necesario que el mosto esté el menor tiempo en contacto con dichas partes sólidas y que éstas no sean excesivamente trituradas, que facilitaría la extracción de dichas sustancias.

### 2.4. Desfangado

Se trata de eliminar las partículas en suspensión en el mosto, que luego comunican a los vinos malos gustos vegetales.

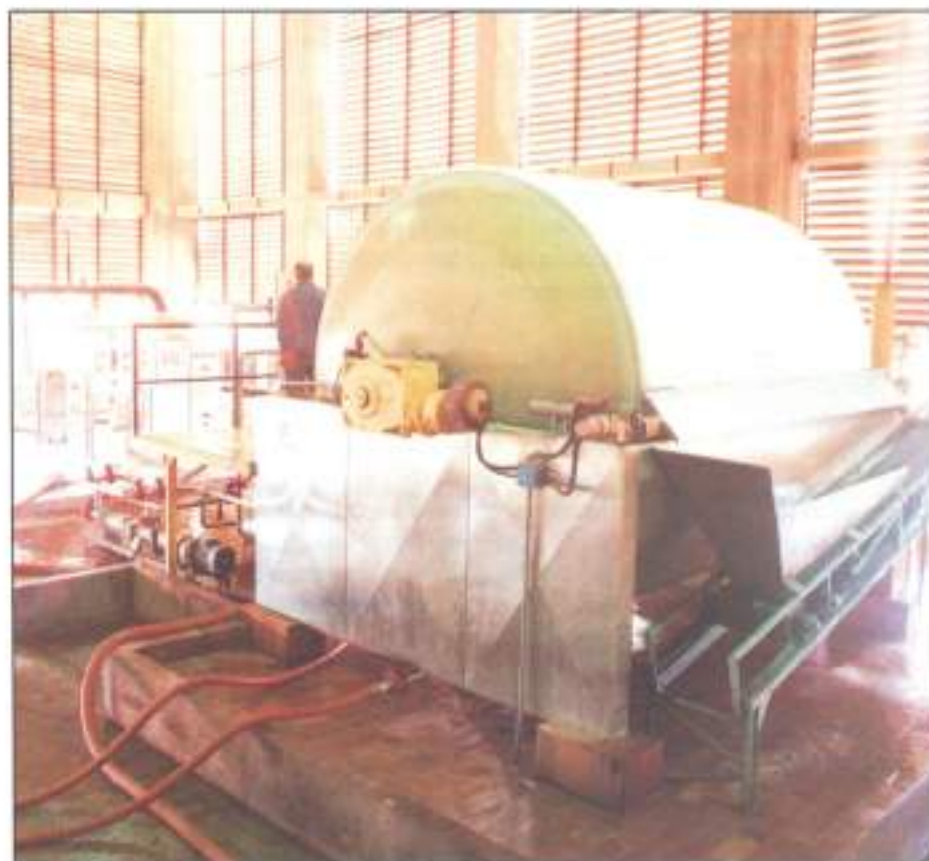
Algunas bodegas realizan esta operación de forma dinámica, con filtros de vacío, mientras que otras lo llevan a cabo de for-

ma estática por sedimentación de las partes sólidas previo el bloqueo de la actividad fermentativa para que el mosto permanezca en reposo durante el tiempo necesario para separar la parte líquida que pasará luego a la fermentación y la parte sólida que está constituida por trozos de hollejo y raspón, sustancias mucilaginosas y proteicas.

### 2.5. Correcciones del mosto

A causa de la baja acidez que presentan los mostos de la zona, es imprescindible, y así lo hacen todas las bodegas, aumentarla hasta los límites exigidos para el mercado en la CEE y, según el criterio del técnico, para la elaboración de determinados tipos de vino que requieren una mayor acidez fija. El artículo 21 del reglamento 822/87 de la CEE limita la acidificación de los mostos a 1,5 gramos por litro expresado en ácido tartárico y posteriormente a los vinos una acidificación de 2,5 gramos por litro como máximo, expresado también en ácido tartárico.

Pero además de la corrección de acidez, los elaboradores de La Mancha suelen aportar al mosto limpio, listo para empezar la fermentación, o incluso en los primeros compases de la misma una dosis entre 30 y 60 gramos por hectolitro de BENTONITA para eliminar las proteínas del mosto y evitar así las posibles quiebras proteicas en el vino.



## 2.6. Orientación y control de la fermentación alcohólica propiamente dicha

La fermentación del mosto para su transformación en vino se orienta, desde el principio, hacia la consecución del tipo de vino que cada bodega, de acuerdo con la prospección de sus mercados, desea obtener. Así, se emplea la especie de levadura seleccionada que va a dar lugar al vino deseado.

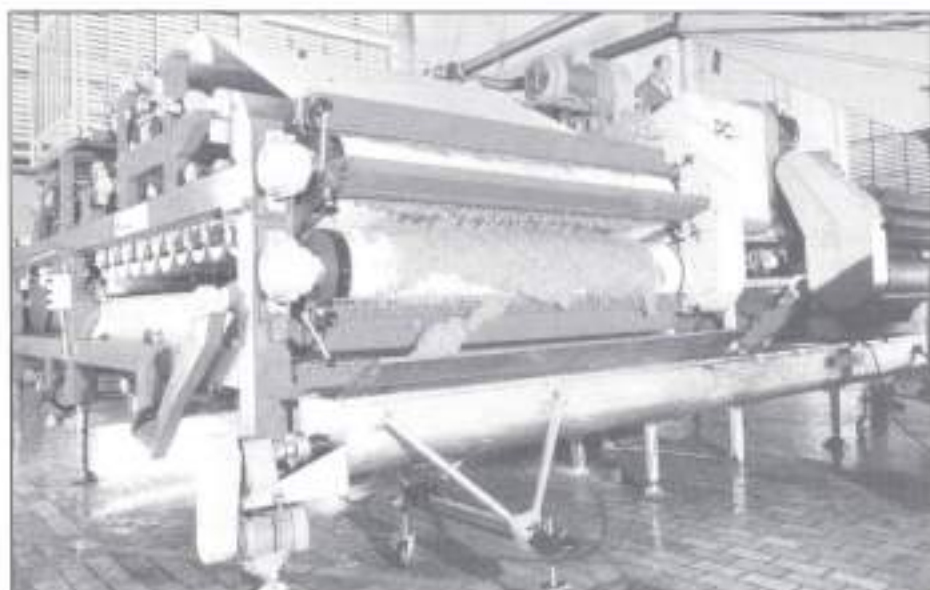
El control de la fermentación desemboca irremisiblemente en el control de la temperatura de la masa fermentante. El técnico sabe que la acción de las levaduras desprende calor, que aumenta la temperatura de la masa líquida, por tanto, las bodegas de esta zona disponen de diversos sistemas para evitar que la temperatura llegue a límites perjudiciales para la calidad buscada. El sistema más primario es conocer que el mayor desprendimiento de calor es entre 12° Bé (principio de fermentación) y 6° Bé, por tanto suelen realizar una fermentación continua, sin dejar que la masa supere los 5-6° Bé con lo que las distintas formas de refrigeración empleadas (depósitos de bandas, adición de mosto a 0° C, etc.) son más eficaces por tener que absorber menos cantidad de calor.

## 3. ELABORACION DE VINO TINTO

Hay que tener presente que los colorantes, los taninos y los aromas se encuentran principalmente en el hollejo de la uva tinta, la pulpa contiene poco, de modo que la pasta, con la que fermenta el vino, le aporta no solamente la materia colorante responsable de su color, sino también todos los elementos sápidos y aromáticos que le confieren caracteres organolépticos propios.

### 3.1. Recepción de la uva

Los mismos conceptos tratados en el caso del vino blanco (selección de materia prima, acero inoxidable, evitación de oxidaciones) se pueden utilizar para el vino tinto, y así lo han interpretado la inmensa mayoría de las industrias enológicas de La Mancha. Cabe resaltar además que en los últimos años los empresarios y técnicos de la zona procuran utilizar una materia prima (uva) en su justo momento de maduración, con lo que se evita el «recocido» del vino y otras circunstancias desfavorables para la calidad, consecuencia de sobremaduración.



### 3.2. Despalillado

La elaboración del vino tinto implica el despalillado de la uva, puesto que una maceración con el raspón aportaría materia celulósica que va en detrimento de la calidad del producto final. Las consecuencias de no despalillar serían: menos grado alcohólico, menos acidez total, más compuestos fenólicos totales y de peor calidad y menos intensidad colorante.

### 3.3. Encubado

Es la operación de colocar en un depósito, específicamente diseñado para la reacción que allí se va a producir y en las condiciones que se va a llevar a cabo, la pasta procedente del despalillado de la uva, es decir, mosto, pulpa y hollejo. Estos depósitos están contruidos de tal forma que faciliten, por un lado, la coexistencia de estas tres fases con sus particulares características cada una, y, por otro, la evacuación de la pasta sólida una vez concluida la fermentación.

### 3.4. Maceración

Se pretende, con la coexistencia antes aludida, la extracción del color, aromas, taninos del hollejo por parte de la fase líquida (mosto). Esta maceración se mantiene hasta que el paso de compuestos del hollejo al vino finaliza y, por lógico equilibrio físico-químico, se presenta el riesgo del transporte inverso, del líquido a la pasta.

### 3.5. Control de la fermentación

El control de temperatura del que hablamos al referirnos al vino blanco se complica en el caso del tinto, puesto que existe la contradicción de: por una parte, a ma-

yor temperatura, se facilita la extracción de color, pero, por otra parte, a más temperatura se evaporan aromas e incluso alcohol, puede producirse el bloqueo de la fermentación y favorece la presencia de bacterias tanto acéticas como lácticas. Por tanto, los técnicos mantienen un equilibrio racional, controlando la temperatura de fermentación alrededor de 25° C, en lugar de los 18-20° C que emplean para el vino blanco.

### 3.6. Descube

La separación del líquido de la pasta sólida se hace teniendo en cuenta el destino del vino que se está elaborando: si se va a comercializar como joven, es necesario que no tenga excesiva astringencia y que sea posible su inmediata consumición, por tanto, lo descuban pronto; este momento se alarga según se pretenda una crianza, reserva o gran reserva, que luego, según los resultados y sus mecanismos de selección, se enviará a uno u otro destino. También se tiene en cuenta la facilidad con que, a partir de una densidad de 1.025, se desarrollan las bacterias en el hollejo con el riesgo de que pasen al vino por un constante contacto.

## 4. CONCLUSION

Podemos concluir que en las empresas vitivinícolas de La Mancha hay una preocupación creciente por la calidad de sus productos y son conscientes de que para ello deben funcionar a la perfección el trinomio UVA-BODEGA-TECNICO; Uva sana y entera, Bodega con instalaciones adecuadas y limpias y Técnico que realice una esmerada elaboración. Este trinomio se generaliza, cada vez más, en las bodegas de esta Denominación de Origen «La Mancha».

*El director regional  
de AgroBanesto de Castilla-La Mancha,  
don Julio César Gil Soria,*

### SALUDA

*Aun cuando en anteriores números he tenido la intención de saludar a los lectores de este boletín, he preferido aprovechar una ocasión tan señalada, como es el nacimiento de un nuevo año, para hacerlo.*

*Desde mi puesto he tenido la oportunidad de vivir los problemas habidos en el sector, y no tengo más remedio que manifestar mi admiración por el tesón, valentía e ingenio, con el que han sabido afrontar todas las vicisitudes pasadas, al tiempo que expreso mi total confianza en que estas cualidades les permitan hacer frente a los grandes problemas que, sin duda, y de forma inminente, traerá el futuro.*

*Por ello, reciban mi más afectuosa felicitación y deseos de prosperidad, a la que deseáramos contribuir con nuestro asesoramiento, tanto informativo como financiero.*

# AgroBanesto



Patrocinador oficial  
Feria Internacional Ganadera  
Quinto Centenario  
Zafra 



# PANORAMICA DEL SECTOR VITIVINICOLA

Por Paulino Cuervas-Mons

En este número especial 1991/92, AgroBanesto quiere felicitar a todos los lectores de «Consejo Abierto» y desearles los mayores éxitos y venturas para este año 1992. Después, a modo de balance, sometemos a su consideración algunos hechos, cifras y circunstancias que afectan a la realidad actual del sector y que condicionarán su devenir en años próximos.

## LA SITUACION MUNDIAL

Si bien existe un comercio internacional en el sector Vitícola, no puede hablarse, en puridad, de un mercado mundial de vino, pues son muchos y diferentes los tipos de caldos que se comercializan, como distintos son, y de difícil

grado en términos globales, sigue la línea de descenso iniciada hace ya bastantes años.

Cifrándonos al mercado comunitario, cabe destacar que la producción media anual de la CEE-12 ha sido durante el período 1983-1987 de unos 200 millones de Hl., si bien, se espera que con las medidas de regulación y ordenación del mercado adoptadas y/o iniciadas, la producción media disminuya hasta situarse en el entorno de los 170 millones de Hl. anuales.

Las previsiones para el consumo interno de la CEE apuntan a que éste se establezca entre 115 y 130 millones de Hl. anuales.

Sin embargo, dentro de estas valoraciones generales, es preciso establecer una diferenciación clara entre el vino de calidad (V.C.P.R.D.) y el vino de mesa. La producción de vinos de calidad ha seguido una evolución paralela a la de

el sector vitivinícola estuvieron afectados de manera muy negativa por la prohibición norteamericana de importar vinos que contuvieran «procymidona» (producto fungicida utilizado contra la podredumbre gris). Esta medida restrictiva ha limitado fuertemente las importaciones en el mercado USA de vinos de mesa comunitarios, si bien, afortunadamente, apenas ha afectado a los vinos españoles.

Igualmente, el hecho de que durante 1990 los EE.UU. publicaran la relación de la D.O. que este país reconocía en el sector vinícola, clasificándolas en grupos específicos (distintivas, genéricas, semigenéricas, etc.) ha perjudicado a las exportaciones españolas, cuyas Denominaciones de Origen, excepto de La Rioja, han quedado desprotegidas por la citada decisión americana, que persiste hoy en día.

En lo referente a nuestro país, durante 1990 las exportaciones españolas de productos del sector vitivinícola (mostos y vinos) representaron casi 64.000 millones de pesetas. (59.000 millones de pesetas en vinos y unos 5.000 millones de pesetas en mostos), es decir, el 7,5% del total de exportaciones agrarias.

Las importaciones alcanzaron un valor de 3.600 millones de pesetas.

La evolución según tipos de vinos es esclarecedora sobre la realidad del sector: mientras los vinos de mesa se colocan cada vez con mayor dificultad en los mercados exteriores, tanto comunitarios como de terceros países no miembros, los vinos de calidad (V.C.P.R.D.) van consolidando su presencia en los mercados externos y ganando cuota ante el consumidor extranjero, sobre todo los vinos blancos.

La exportación de vinos de calidad de la Denominación de Origen «La Mancha» durante 1990 alcanzó los 127.574 hectolitros, con claro predominio de los vinos blancos.

El principal destino de los vinos de calidad manchegos sigue siendo Alemania (56,98% de las exportaciones), seguida del Reino Unido (18,52%), Dinamarca (6,18%), Francia (5,5%), Holanda (4,94%), Bélgica (2,64%) y otros destinos.

	Miles de hectolitros				
	Media 1981-85	1987	1988	1989	1990
<b>Producción:</b>					
Mundial	330.596	316.139	274.417		
Europa	261.956	254.628	208.737		
CEE 11 (sin Portugal)	188.552	199.526	155.327	166.127	180.000
<b>Consumo:</b>					
Mundial	281.875	239.618	241.227		
Europa	218.325	177.530	180.545		
CEE 11 (sin Portugal)	141.924	127.247	131.133	128.800	128.800
<b>Excedente (Prod.-consumo):</b>					
Mundial	48.721	76.521	33.190		
Europa	43.631	77.098	28.192		
CEE 11 (sin Portugal)	46.628	72.279	24.194	327.327	51.200

Fuente: Oficina Internacional del Vino y de la Vid.

comparación, los precios que se aplican a los mismos.

No obstante, sí es posible y esclarecedor, además, establecer y analizar el balance de producción-consumo sectorial porque del mismo pueden sacarse útiles consecuencias.

Se observa con claridad meridiana la situación de excedentes crónicos en que vive el sector y la persistencia de esa tendencia para un futuro próximo, ya que el consumo, conside-

la demanda para estos caldos (creciente), con precios al alza en líneas generales. Por contra, se incrementa el excedente de vinos de mesa, poco aceptados por el mercado.

## LOS INTERCAMBIOS

Por lo que respecta al comercio mundial hay que decir que durante 1990 los intercambios en

Exportaciones según tipos de vino (años 1989 y 1990)

PRODUCTO	1989		1990		Incremento 90/89 (en porcentaje)	
	Hectol.	Mil. ptas.	Hectol.	Mil. ptas.	Hectol.	Mil. ptas.
<b>Vinos de Mesa:</b>						
Tintos y Rosados	1.211.285	4.937.916	1.131.850	4.194.898	- 6,55	- 15,04
Blancos	1.373.989	6.333.445	733.782	2.867.642	- 45,59	- 54,72
<b>Vinos con D. O. (V.C.P.R.D.):</b>						
Tintos y Rosados	890.286	15.414.356	909.317	16.403.472	+ 2,13	+ 7,06
Blancos	329.500	4.507.601	448.740	5.019.523	+ 36,18	+ 11,35
<b>Vinos licorosos</b>	829.700	20.106.542	734.317	19.513.677	- 11,49	- 2,95
<b>Vinos espumosos</b>	341.911	10.807.823	346.977	11.000.696	+ 1,48	+ 1,78
<b>Total</b>	<b>4.976.671</b>	<b>62.107.483</b>	<b>4.304.983</b>	<b>58.999.908</b>	<b>- 13,49</b>	<b>- 5,00</b>

Fuente: Dirección General de Aduanas.

## GESTION DE MERCADOS

A lo largo del segundo semestre de 1990, y durante 1991, la Comisión de las Comunidades presentó diversas propuestas de Reglamento relativas al enriquecimiento de vinos, a la delimitación de las zonas vitícolas, al funcionamiento del sistema de destilación obligatoria y al establecimiento de un contenido máximo de anhídrido sulfuroso en el vino. Todas estas propuestas persiguen la mejora del sistema de regulación y la introducción de nuevas medidas para conseguir el equilibrio del mercado. Igualmente, como consecuencia de la aplicación de los estabilizadores agrarios, se ha continuado con la política de reducción progresiva de la destilación con garantía especial para los titulares de contratos de almacenamiento a largo plazo.

Es indudable la repercusión que las medidas adoptadas por la CEE pueden tener en el mercado mundial vitivinícola, pues la producción

*AgroBanesto* 

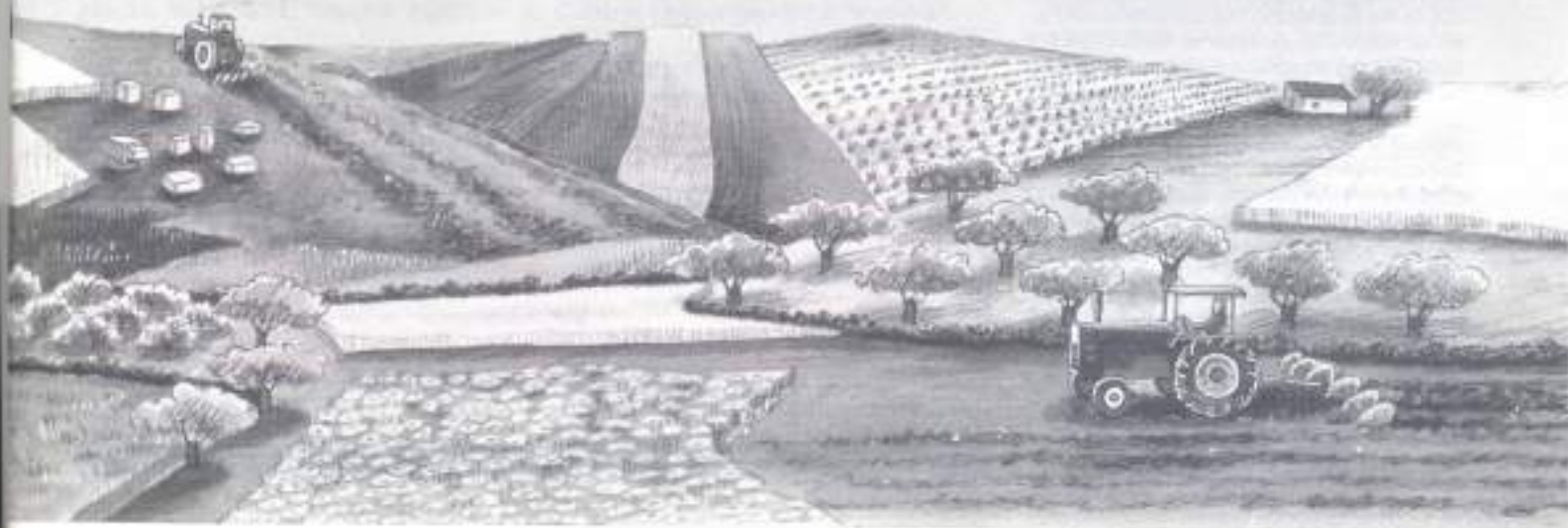
# Soluciones para el campo.

**Agrobanesto** es un servicio de información y asesoría gratuita exclusivamente creado para usted, agricultor, ganadero o industrial agroalimentario que:

- Informa puntualmente de todas las ayudas, créditos y subvenciones existentes para usted.
- Realiza todas las gestiones necesarias para que las cobre cómoda y rápidamente.
- Y además, le facilita toda la información sobre las normas de calidad europea.

Infórmese de todos estos servicios en la oficina de **Banesto** más cercana.

O llame gratis al teléfono:  
**900 - 10 00 30**



Denominación de Origen	Exportación de vinos de calidad 1990 (Hectolitros)			
	Blancos	Rosados	Tintos	Total
La Mancha	84.516	4.933	38.125	127.574
Las demás	384.370	144.002	780.378	1.308.750
Porcentaje	21,99%	3,43%	4,88%	9,75%

Fuente: I.N.D.O.

comunitaria representa, de manera aproximada, el 65% de la producción mundial.

## LA CALIDAD

En esta cuestión existe una coincidencia unánime a todos los niveles, reforzada por los directivos de la Oficina Internacional del Vino (O.I.V.), quienes durante la presentación del XX Congreso Mundial del Vino que se celebrará en nuestro país en el año 1992 incidieron en este tema y defendieron la potenciación y el reforzamiento de las Denominaciones de Origen como garantes e impulsoras de la política de calidad.

En concordancia con lo anterior, durante 1990, casi el 70% de las inversiones para mejora de las condiciones de industrialización y comercialización del sector vinícola acogidas a las ayudas del Reglamento (CEE) n.º 866/90, se realizaron en bodegas amparadas por una D.O. y casi el 90% de las inversiones totales auxiliadas se destinaron a mejoras tecnológicas de las instalaciones tendientes al fomento de la calidad.

## POLITICA DE ESTRUCTURAS

En este apartado cabe recoger dos líneas de actuación tan antagónicas, aparentemente, como las ayudas para fomentar el arranque de plantaciones de vid y las normas reguladoras para el desarrollo de la política de plantaciones.

### a) Arranque de Viñedo

Como es sabido, la CEE, en su lucha contra los excedentes sectoriales, ha establecido un sistema de ayudas (Reglamento n.º 1442/88) para aquellos agricultores que lleven a cabo el arranque de plantaciones de vid con el compromiso de no realizar otras nuevas. Esta línea de actuación, entendida como reguladora del mercado (reducción de producción y, en consecuencia, de los excedentes) está teniendo un alto nivel de aceptación en Francia, Italia (27.000 y 15.000 Ha. arrancadas en el último año, respectivamente) y, en menor medida, en Grecia. En nuestro país durante las campañas 1988/89 y 1989/90 se arrancaron 10.400 Ha. y 13.700 Ha., respectivamente, cifras que, evidentemente, no pueden afectar de manera significativa a un sector que tiene más de 1,6 millones de hectáreas de cultivo. Sin embargo, la escasa aceptación de esta medida en nuestro país —las primas se conceden también al arranque de uva de mesa— puede cambiar ante las perspectivas del sector y ante las medidas complementarias que desde 1988 acompañan a estas ayudas: incremento del importe de la prima, exoneración parcial de la destilación obligatoria, tratamiento especial a regiones con posibilidades limitadas para cultivos alternativos, etc.

### b) Autorización de Plantaciones

Mediante el Real Decreto 1193/1991, de 26 de julio, se regula el régimen de autorizaciones para la plantación de viñedo durante las campañas 1991/92 a 1995/96 (B.O.E. n.º 183 de 1-8-91). El citado R. D. fue desarrollado por una Orden del MAPA de 19-10-1991, que establecía normas complementarias y el procedimiento de tramitación (B.O.E. n.º 265 de 5-11-91).

En estas disposiciones se recoge la situación por la que atraviesan los mercados vitícolas, afectados, desde hace varios años, por excedentes estructurales de elevada cuantía y cuya eliminación acarrea importantes costes financieros. En consecuencia, la política de plantaciones deberá ser, obligadamente, restrictiva, limitándose las ampliaciones de superficie a lo estrictamente imprescindible y con el fin último de promover la calidad. (No debe olvidarse la prohibición de la CEE —Reglamentos 1325/1990 y 3302/1990— de realizar nuevas plantaciones de viñedo hasta el 31 de agosto de 1996.) En virtud de todo lo anterior, las comunidades autónomas que dispongan de cupos de nuevas plantaciones, a realizar en la campaña

1991/92 (1-9-91/31-8-92), podrán autorizar este tipo de plantaciones únicamente en aquellas zonas amparadas por Denominación de Origen reglamentada y no excedentarias, que precisen mantener una superficie adecuada de viñedo para la obtención de sus característicos vinos de calidad y para los cuales se reconozca que la producción, por sus características cualitativas, es muy inferior a la demanda.

En cualquier caso, estas plantaciones se realizarán únicamente con variedades recomendadas y autorizadas, incluidas en el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de que se trate.

En el R. D. 1193/91, además de las normas a seguir en el caso de nuevas plantaciones, se establecen los criterios a aplicar para Replantaciones y Plantaciones Sustitutivas o Sustituciones de viñedo.

## ASEGURAMIENTO DE COSECHAS

El aseguramiento es una práctica de importancia creciente en el sector. Durante el año 1990 prácticamente el 30% de la cosecha de uva para vinificación estuvo amparada por el seguro combinado de helada y pedrisco. Es de prever que se mantenga la tendencia al alza que se viene registrando durante los últimos años, con crecimientos medios interanuales de casi el 25%, con lo que se reducirá el nivel de desprotección de una parte muy importante de la producción (unos 2 millones de Tm., aproximadamente) que, en la actualidad, queda a merced de las inclemencias meteorológicas y que en años de siniestros acarrea grandes pérdidas en las explotaciones vitícolas.

Evolución del seguro de uva de vinificación en Castilla-La Mancha

	Número de pólizas			Superficie asegurada			Producción asegurada		
	1989	1990	%	1989	1990	%	1989	1990	%
Albacete	1.279	1.650	129	14.275	18.132	127	66.453	86.594	130
Ciudad Real	6.452	8.217	127	75.467	87.040	115	447.056	531.102	119
Cuenca	1.034	1.537	149	11.228	15.421	137	75.303	100.355	133
Toledo	3.277	3.420	104	28.588	28.973	101	151.676	151.525	100
Total C.-Mancha	12.042	14.824	123	129.558	149.566	115	740.488	869.556	117
Total nacional	20.323	26.713	131	192.431	238.316	124	1.099.600	1.363.129	124
Porcentaje (%)									
Castilla-Mancha	59,25	55,49	—	67,33	62,76	—	67,34	63,79	—
Total nacional									

Fuente: ENESA.

## EL COSTE DEL SEGURO DE UVA

Provincia	Coste del seguro Ejercicio 1990	Coste a cargo del agricultor Ejercicio 1990	Bonificación media (en %)
Albacete	338.636.498	134.048.728	60,41
Ciudad Real	1.086.420.639	497.934.863	54,17
Cuenca	256.086.251	122.045.813	52,34
Toledo	343.051.415	160.599.140	53,19
TOTAL	2.024.194.803	914.628.544	54,82
T. NACIONAL	3.480.129.267	1.428.412.916	58,96

Fuente: ENESA.



## CONTROL DE CALIDAD

Si uno de los pilares básicos sobre los que se asienta el Consejo Regulador es el CONTROL, junto con la Garantía y la Promoción, es justo pensar que la Calidad que tiene que «Garantizar» y posteriormente «Promocionar» antes la tiene que controlar. Y así podemos establecer dos vías por las que discurre el control de la calidad de los vinos por parte del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha: 1. Control Analítico, 2. Control Organoléptico o Sensorial.

### 1. CONTROL ANALITICO DE LA CALIDAD DE LOS VINOS

El control de la calidad, desde el punto de vista analítico, se lleva a cabo desde varios frentes, como son: la propia bodega y el Consejo Regulador análisis de control en el vino y también en su materia prima, como es el mosto; control a través de análisis químico y también análisis microbiológicos.

De cualquier forma, el Consejo, en su

añan y en su obligación de velar por la calidad de los vinos acogidos a su Reglamentación, realiza estas actividades, pero no menos interesados en que la calidad sea óptima están las propias empresas vinícolas, que en definitiva son quien van a recoger los frutos derivados de ofrecer al consumidor un producto de excelente calidad. Tal vez el control analítico realizado por dichas empresas sea más exhaustivo, más extenso, más meticuloso, que el realizado por el propio Consejo, puesto

que éste tiene que velar por el cumplimiento de su reglamentación, que lógicamente está establecida con unos límites que garanticen una calidad aceptable para vinos acogidos a la Denominación de Origen, garantía inexcusable de calidad. Sin embargo, las bodegas aspiran no sólo a cumplir con esos límites exigidos, sino a superarlos y ofrecer unas características que sean reconocidas por el consumidor y puedan competir en cualquier foro comercial.

Un producto comercializable, en este caso el vino, lo primero que tiene que cumplir es la legislación vigente en cada uno de sus apartados, es decir, los reglamentos que en materia de vino promulgue la CEE; las características y especificaciones que estén contenidas en el Estatuto Español del Vino, y, por último el Reglamento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, para los vinos acogidos a él; y hacia el cumplimiento de estas normas es a donde primero se deben dirigir los controles analíticos.

Partiendo de la base de que los mencionados controles se realizan tanto en el mosto como en el vino, y que se llevan a cabo por la propia bodega y por el Departamento de Calidad del Consejo Regulador, vamos a distinguir dos grupos desde donde acometer analíticamente el Control de Calidad de los vinos:

#### 1.1. Análisis químicos

El vino debe ser equilibrado (que no resalte, con discrepancias importantes, ninguna característica sobre las demás, por tanto es necesario conocer los parámetros responsables de dichas características, como son: la acidez, responsable del sabor ácido; el alcohol, glicerol y azúcar, responsables del sabor dulce; los aniones (sulfatos, cloruros, fosfatos...) y cationes (calcio, sodio, potasio, magnesio...) constituyentes de los sabores salados; los polifenoles, partícipes de los sabores amargos.

Los controles realizados en las bodegas son tendentes a establecer, por un lado, este equilibrio imprescindible para un vino de calidad, y, por otra parte, a comprobar la estabilidad de dicho equilibrio. Un producto de calidad superior debe cumplir los requisitos exigibles a su categoría, pero es, si cabe, más importante garantizar que esas propiedades exigidas permanezcan estables durante un tiempo más o menos largo dependiendo de la naturaleza del producto.

El vino es un producto con múltiples reacciones en potencia, puesto que tiene entre sus componentes (más de trescientos) las bases necesarias para producir infinidad de reacciones químicas (de preci-

pitación, oxidación, hidrólisis...) por eso los técnicos de las empresas vinícolas de La Mancha, conocedores de este extremo, estudian cada uno de los parámetros analíticos de su producto para conseguir el equilibrio deseado y para que éste sea estable a lo largo del tiempo.

El técnico se ha convencido que no es posible conseguir la uniformidad de calidad de toda la producción (la totalidad de la cosecha de primera calidad) y por eso tiende a seleccionar analíticamente las distintas categorías de los vinos producidos en cada añada.

Una vez que la bodega, con toda su sección técnica, da por bueno el producto conseguido, es función del Consejo Regulador establecer una comisión de valoración de esa calidad que la empresa ha juzgado apta para salir al mercado. Es preciso que el consejo controle y garantice, y así lo hace a través de las comisiones correspondientes y con el asesoramiento y colaboración técnica de la Estación de Viticultura y Enología de Alcázar de San Juan, ese equilibrio que imprime carácter y claridad al producto a consumir (vino en nuestro caso) y la estabilidad analítica de dicho equilibrio, y, por supuesto, que cumpla los límites analíticos impuestos por cada uno de los apartados de la legislación vigente, tanto comunitaria como española, así como la propia reglamentación del Consejo Regulador de la Denominación de Origen para su zona de demarcación.

### 1.2. Análisis microbiológicos

Como en el caso de los análisis químicos, los microbiológicos también se realizan en las distintas fases por las que pasa el vino en su elaboración, estabilización y conservación.

En la **ELABORACION** es preciso controlar la masa fermentativa, desde el punto de vista microbiológico; en primer lugar, para asegurarse que no existe contaminación bacteriana capaz de entrar en competencia con las levaduras que llevan a cabo la fermentación, pudiendo alterar el proceso normal de transformación de azúcar en alcohol, y, por otro lado, para seleccionar la especie de levaduras que, de acuerdo con el criterio técnico de actuación de la bodega, conviene al tipo de vino que se desea obtener, por ser representativo de la zona determinada, por tener las características específicas de imagen de la propia bodega o simplemente por adecuar la producción a las exigencias de un determinado mercado. A este respecto, ya escribía Pasteur en 1876 que «Las cualidades del vino dependen en gran parte de la naturaleza específica de las levaduras que

se desarrollan durante la fermentación de los mostos. Se puede decir que si un mismo mosto se sometiera a la acción de levaduras distintas se lograrían vinos de distinta naturaleza».

A la hora de la **ESTABILIZACION** del vino se realizan, asimismo, los controles microbiológicos para decidir el tipo de tratamiento a llevar a cabo, ya sea físico, químico o incluso biológico, a juzgar por el tipo de microorganismos que contenga el vino a estabilizar.

En el control a la **CONSERVACION** se trata de garantizar, por el número y naturaleza de los microorganismos que tiene el vino, la estabilidad biológica a lo largo de todo el tiempo que se pretende conservar. Se tiene en cuenta también si se trata de conservación en depósito de gran volumen, susceptible de un tratamiento posterior si se produjera alguna alteración, o, por el contrario, conservación en botella a la que el técnico pierde la pista desde el momento de la salida al mercado y, por



tanto, no es posible una ulterior manipulación, por lo que el producto debe estar en óptimas condiciones de estabilidad. Para garantizarlo, se hace un recuento de microorganismos que previamente se han aislado con ayuda de una membrana de poro inferior a la célula de menor diámetro, y sometido a un cultivo para facilitar el recuento.

Si no existen microorganismos en el vino analizado se dice que está estéril, lo que supone máxima estabilidad.

Hay que tener presente que dos vinos con el mismo número de microorganismos pueden no tener la misma garantía de estabilidad biológica: depende del tipo de vino y de la especie a que pertenezcan las células de cada uno. Por ejemplo, un vino dulce es menos estable que otro seco con el mismo número de levaduras.

Y otro ejemplo, si uno de los vinos tiene bacterias homolácticas del género *Lactobacillus*, será más estable que otro que

tenga bacterias heterolácticas del género *Leuconostoc*.

De cualquier forma, se tiende a la esterilidad, ausencia total de microorganismos, que implica estabilidad biológica total.

### 2. CONTROL ORGANOLEPTICO Y SENSORIAL

Comenzaremos este apartado intentando definir brevemente lo que se entiende por examen organoléptico y sensorial. Ejercicio tradicionalmente denominado Cata, tiene como misión, en su sentido más amplio, someter al producto, vino en este caso, al juicio de nuestros sentidos, entrando así a valorar cualidades y defectos a través de cada una de sus diferenciadas fases, vista, olfato y gusto.

El conjunto de sensaciones, debidamente analizadas por un grupo de profesionales, expertos catadores, son ordenadas y valoradas configurando así para cada vino lo que denominamos ficha de Cata, claro reflejo de las impresiones que éste provoca en todas sus fases y que contribuye, junto con su informe analítico, a definir el nivel de calidad del vino.

Dicho lo cual, y una vez superado el control analítico que nos demuestra y confirma que los vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha cumplen la legislación vigente y la propia marcada por el Reglamento del Consejo Regulador, los vinos son sometidos a la apreciación global de sus cualidades organolépticas, Cata, y como consecuencia de su posterior calificación con arreglo a criterios o baremos establecidos por la Comisión a la que pertenece el Comité de Cata.

Este Comité se compone, tal y como exigen sus funciones, por profesionales experimentados que provienen de los distintos sectores relacionados con el mundo del vino y su entorno.

La frecuencia con que este Comité actúa está relacionada directamente con la extensión de nuestra Denominación de Origen, llegando a ser necesario hasta dos sesiones semanales.

Las sesiones se desarrollan por la mañana y por espacio de cuatro horas, no llegando nunca a superar las veinte muestras por sesión y siempre bajo la modalidad de cata ciega, es decir, los catadores desconocen la identidad y procedencia del vino.

Dos son los objetivos sobre los que actúa el Comité de Cata: 1.º Comprobar que los vinos definidos por los elaboradores al finalizar la campaña de vendimia, como aspirantes al Marchamo de Calidad de la Denominación de Origen, son merecedo-

res de éste. 2.º Confirmar que los vinos que son posteriormente embotellados tras los procesos de estabilización físico-químicos y biológicos que se presentan al consumidor bajo el sello de esta Denominación de Origen son dignos de ella.

Dadas las características de los vinos a que nos referíamos en el primer apartado, vinos recién elaborados o en rama, y en función de sus eventuales peculiaridades, turbidez, desprendimiento de  $C O_2$ , el Comité establece como única filosofía a seguir la de rechazar aquellos vinos que reflejen claros defectos en las distintas fases de la Cata, y que no sean susceptibles de eliminar con posteriores procesos de clarificación y estabilización, que ponen de manifiesto errores en la concepción y desarrollo de su vinificación.

Con respecto a los vinos comprendidos en el segundo apartado, vinos embotellados, y dado que representan ante el consumidor a nuestra Denominación de Origen, es obvio que exigen como producto acabado una mayor y más estricta atención, siempre dirigida a velar por el mantenimiento y superación de la calidad, objetivo último del Comité de Cata.

#### Sistemática de Cata

**Vinos en rama:** Que aspiran a ser calificados aptos para la Denominación de Origen.

**En fase visual:** Se observan color y matiz, siendo rechazados los vinos que a estas alturas del año presentan síntomas claros de oxidación y alteración del color sean cualesquieran sus orígenes. De igual manera los que evidencian defectos producidos por alteraciones biológicas, ahilados, quebrados, etc... Son también penalizados tintos y rosados que no mantengan su tonalidad o posean intensidad colorante impropia de la gama a que aspiran.

**En fase olfativa:** Se busca, principalmente, limpidez y franqueza en los aromas, quedando rechazados, por tanto, los vinos que presenten defectos no subsanables con posteriores tratamientos enológicos. En tintos y rosados es de particular importancia su aporte varietal, siendo penalizados aquellos que no presentan características propias de la variedad de la que proceden.

**En fase gustativa:** Se valora su estructura, acidez, cuerpo..., y dado el componente olfativo que esta fase contiene por vía retronasal, confirma generalmente los defectos o virtudes detectados en la fase anterior, por lo que igualmente se exige limpidez y franqueza desde un primer momento. Son rechazables todos aquellos vinos que manifiesten desequilibrios evidentes, descompuestos, rotos, desliga-



dos, etc., es decir, sin armonía. Por supuesto, son rechazados los vinos que demuestran fehacientemente no proceder de mostos de yema, bastos, astringentes, etc.

**Vinos embotellados:** Representan la imagen de la Denominación de Origen sinónimo de calidad.

**En fase visual:** A diferencia con el grupo de vinos en rama, juegan un papel importantísimo la transparencia, brillantez, matices de color que se ajusten a la gama de vinos en que estén encuadrados, blancos, rosados, tintos jóvenes, crianzas, etc., siendo descalificados aquellos que presenten desviaciones en cualquiera de los puntos citados anteriormente.

**En fase olfativa:** Dando por hecho limpidez y franqueza, son factores importantes en el concepto de calidad, elegancia, finura, frutuosidad y en algunos casos compleja evolución (crianzas y reservas). La cualidad varietal apoyada por una adecuada intensidad aromática conduce a un punto óptimo de calidad.

**En fase gustativa:** La calidad en esta fase pasa por un equilibrio adecuado entre acidez, alcohol, taninos y otros compuestos (sales) que configuran sensaciones de ligereza, frescura, suavidad y redondez en algunos casos, mientras que en otros aparecen robustos llenos y complejos. Es, por tanto, esta última fase la que completa y define la impresión final y conduce a valorar definitivamente la armonía del vino.

Todo lo expuesto anteriormente define el planteamiento que con respecto al control organoléptico tiene el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, pero al igual que se comentaba para el control analítico, es en la propia bodega donde lógicamente, y al inicio del proceso de vinificación, debe comenzar por parte de los profesionales el citado control, pues de la vigilancia de cada una de las etapas, mediante catas periódicas, depende en gran medida LA CALIDAD del vino a obtener.

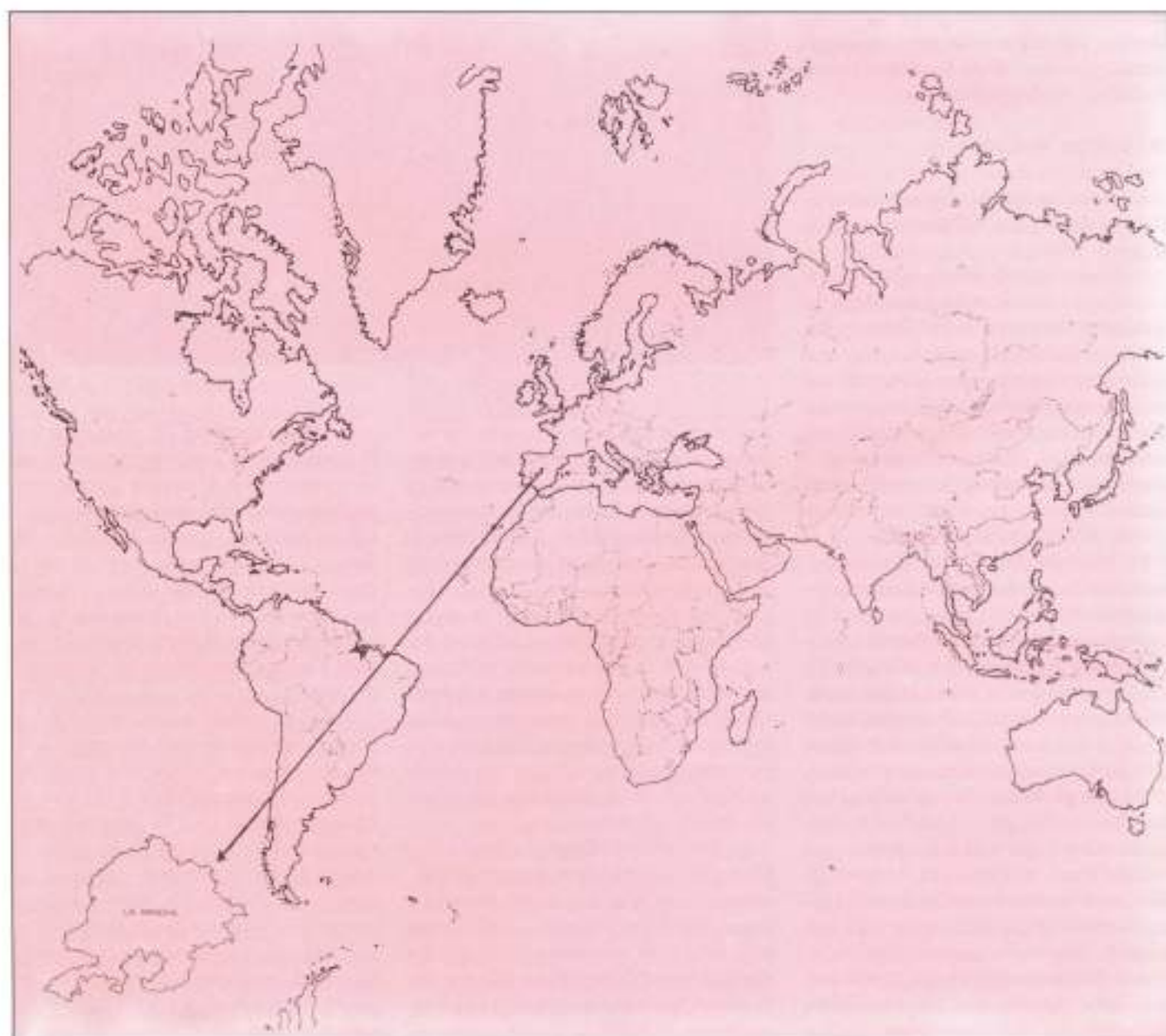
# COMERCIO INTERIOR Y EXTERIOR

Para evaluar el Comercio Interior y Exterior de los vinos de la Denominación de Origen LA MANCHA, con unas conclusiones claras sobre su evolución y consolidación en ambos mercados, partimos de un análisis sobre los datos aportados por el Instituto Nacional de Denominaciones de Origen, que, a su vez, los ha recibido de los propios Consejos Reguladores y que anualmente aparecen en el extraordinario de exportación de La Semana Vitivinícola.

Con una rápida lectura a los cuadros número 1 (Comercio Interior) y 2 (Comercio Exterior), podemos observar la evolución de nuestros vinos en el último

quinquenio, aunque cada uno de los cuadros tenga características diferentes, ya que el cuadro número 1 está referido a la campaña agrícola (desde el 1 de septiembre al 31 de agosto de cada año) y el cuadro número 2 es sobre años naturales.

En el cuadro número 3 analizamos los principales mercados de vino de la Denominación de Origen LA MANCHA, desde el año 1986 al año 1990, incluyendo en el mismo los nueve primeros meses del año 1991, que nos servirá para sacar las conclusiones claras de este esfuerzo en nuestra actividad exportadora.



## COMERCIO INTERIOR

En los datos que figuran en el cuadro número 1, «Comercio Interior», están contemplados todos los vinos comercializados con Denominación de Origen en este mercado (grapeles y embotellados), y que a continuación tratamos de explicar su evolución desde el punto de vista de la propia Denominación de Origen.

En la campaña 1985/86 ocupábamos el tercer lugar en el control de vinos comercializados con Denominación de Origen.

En la campaña 1986/87, que es la pri-

mera en cifras estadísticas que se contempla el Acuerdo de Consejo de eliminar la comercialización de vinos con Denominación de Origen en botellas de seis estrellas, ocupamos el sexto lugar en vinos comercializados.

En la campaña 1987/88 pasamos nuevamente al tercer lugar, dentro del ranking de vinos con Denominación de Origen.

En la campaña 1988/89 ocupamos el segundo lugar, una vez recuperada y consolidada la posición de retroceso en la comercialización de vinos que se produjo en la campaña 1986/87.

En la campaña 1989/90 seguimos manteniendo el segundo lugar, a escaso margen de la Denominación de Origen Rioja y considerando las 34 denominaciones de origen que aparecen en este cuadro 1.

La Mancha, como Denominación de Origen, está definitivamente asentada, aunque de una forma lenta, pero con paso muy seguro, va ocupando el lugar que realmente le corresponde por su relación precio/calidad, que es el baremo que se emplea como medida de penetración en los mercados. Objetivamente, las estadísticas oficiales así lo demuestran y avalan.

**Cuadro n.º 1**  
**COMERCIO INTERIOR - EXPRESADO EN HECTOLITROS**

DENOMINACION DE ORIGEN	Campaña 85/86	Campaña 86/87	Campaña 87/88	Campaña 88/89	Campaña 89/90
ALELLA	4.291	6.030	6.570	4.555	4.367
ALICANTE	10.640	108.589	38.200	67.588	99.817
ALMANSA	46.339	34.554	49.164	23.920	326.180
AMPURDAN-COSTA BRAVA	14.550	15.000	74.258	68.055	68.825
BIERZO	—	—	—	—	20.357
CALATAYUD	—	—	—	—	1.632
CAMPO DE BORJA	10.713	152.690	47.705	52.159	56.032
CARIÑENA	186.171	282.821	301.455	293.575	290.569
CAVA	—	637.892	667.500	687.525	704.085
CONCA DE BARBERA	—	—	—	—	81.229
CONDADO DE HUELVA	18.500	100.970	135.000	128.000	360.000
COSTERS DE SEGRE	—	—	97.029	86.598	38.255
JEREZ-XEREZ-SHERRY	198.049	187.799	186.398	193.607	180.577
JUMILLA	211.003	150.112	394.168	391.854	31.761
LA MANCHA	<b>514.588</b>	<b>343.250</b>	<b>700.000</b>	<b>768.000</b>	<b>656.250</b>
MALAGA	22.940	24.113	17.410	17.679	20.733
MENTRIDA	26.065	446.250	75.226	118.465	250.000
MONTILLA-MORILES	132.236	503.752	362.467	229.299	242.135
NAVARRA	139.691	425.470	243.117	232.465	242.945
PENEDES	166.145	170.000	447.043	449.989	287.377
PRIORATO	2.253	3.402	3.742	1.812	7.153
RIAS BAIXAS	—	—	29.000	12.000	14.330
RIBEIRO	62.860	76.998	123.746	127.916	149.850
RIBERA DEL DUERO	12.734	15.958	30.000	65.153	50.000
RIOJA	701.500	706.400	830.226	828.672	777.845
RUEDA	14.241	50.254	86.860	30.441	32.510
SOMONTANO	140	3.027	3.159	3.927	3.560
TARRAGONA	7.580	254.505	348.911	336.733	149.935
TERRA ALTA	—	120.000	141.061	141.061	81.610
TORO	—	12.978	28.542	22.648	7.915
UTIEL-REQUENA	33.159	118.932	200.522	56.146	99.593
VALDEORRAS	33.104	40.000	26.501	19.640	45.457
VALDEPEÑAS	693.445	767.417	823.367	624.532	552.436
VALENCIA	106.400	124.500	195.189	144.655	185.930
YECLA	9.350	8.732	173.100	5.954	5.135

## COMERCIO EXTERIOR

El análisis sobre Comercio Exterior está referido a 36 denominaciones de origen, contempladas en los cuadros de La Semana Vitivinícola, aun considerando las denominaciones de origen Jerez-Xerez-Sherry y Montilla-Moriles, que por las características propias de sus vinos no deberían ser motivo de análisis de este cuadro, pero en atención a la fuente de información no se omiten e incluso se tienen en consideración en los rankings anuales.

En el año 1986 La Mancha ocupó el séptimo lugar dentro del grupo de exportadores de vinos con Denominación de Origen.

En el año 1987 se ocupó el mismo lugar.

En el año 1988, inicio de la caída generalizada de las exportaciones de los vinos españoles, ocupamos el octavo lugar.

En el año 1989 pasamos al décimo lugar, siendo el año que realmente se aprecia el descenso generalizado de la exportación.

En el año 1990 se inicia una subida clara que nos sitúa en el quinto lugar, consolidando la marcha ascendente de nuestras exportaciones hasta el año 1987.

En los primeros nueve meses de 1991 nuestra exportación alcanza la cifra de 676.050 Hl., que casi con seguridad nos situará en los primeros lugares a final de año y a gran distancia del siguiente grupo importante de denominaciones de origen con volúmenes de exportación.

Esta favorable situación del mercado exterior nos llega como compensación del gran esfuerzo realizado por el Consejo Regulador y los exportadores de esta Denominación de Origen en el último quinquenio y que, según los sondeos realizados a diversos importadores, representantes de Misiones Comerciales, Oficinas Comerciales de España en el exterior y Oficinas de Vinos de España, la situación actual de nuestra Denominación de Origen no es coyuntural, sino que en contra de algunos criterios particulares es la situación real de un esfuerzo común en favor de la calidad con grandes inversiones en tecnología y en infraestructura comercial que está realizando el sector vitivinícola de la zona de producción.

**Cuadro n.º 2**  
**COMERCIO EXTERIOR - EXPRESADO EN HECTOLITROS**

DENOMINACION DE ORIGEN	Año 1986	Año 1987	Año 1988	Año 1989	Año 1990
ALELLA	514	850	513	530	502
ALICANTE	15.745	32.710	22.094	14.832	14.944
ALMANSA	581	1.014	1.146	1.661	1.480
AMPURDAN-COSTA BRAVA	572	1.193	610	640	669
BIERZO	—	—	—	—	11
CALATAYUD	—	—	—	—	22
CAMPO DE BORJA	1.619	1.826	2.898	2.750	3.002
CARIÑENA	6.461	5.557	7.778	2.081	6.231
CONCA DE BARBERA	—	—	—	—	643
CONDADO DE HUELVA	10.885	10.741	12.013	12.579	11.300
COSTERS DE SEGRE	—	—	3.777	6.569	5.922
CHACOLI DE GUETARIA	—	—	—	—	32
JEREZ-XEREZ-SHERRY	1.074.315	1.006.119	1.003.270	782.646	912.380
JUMILLA	116.576	128.648	144.201	105.793	118.900
LA MANCHA	112.560	121.651	98.192	49.218	127.586
MALAGA	14.251	13.966	14.624	13.156	12.873
MENTRIDA	2.350	850	411	—	—
MONTILLA-MORILES	97.361	111.905	117.711	118.147	107.160
NAVARRA	120.010	162.940	137.047	116.840	118.720
PENEDES	211.157	104.302	117.475	128.995	128.498
PRIORATO	435	478	435	450	547
RIAS BAIXAS	—	—	420	579	674
RIBEIRO	1.446	2.211	3.180	2.778	3.524
RIBERA DEL DUERO	1.950	2.288	2.625	2.775	3.647
RIOJA	299.021	356.659	342.956	266.551	260.300
RUEDA	4.608	5.253	4.985	4.364	4.596
SOMONTANO	55	168	155	190	270
TARRAGONA	74.075	94.357	70.132	34.898	45.467
TERRA ALTA	—	167	181	974	1.738
TORO	—	—	1.437	2.335	2.600
UTIEL-REQUENA	80.561	153.140	124.685	79.480	96.131
VALDEORRAS	—	38	—	—	—
VALDEPEÑAS	64.146	67.414	71.438	64.741	77.865
VALENCIA	215.007	265.447	248.565	224.346	349.440
VINOS DE MADRID	—	—	58	60	68
YECLA	71.192	63.165	29.040	4.555	6.088

Cuadro n.º 3

## PRINCIPALES MERCADOS DE LA D. O. LA MANCHA

AÑO 1986		AÑO 1987		AÑO 1988	
	%		%		%
Inglaterra	52,53	Inglaterra	58,16	Inglaterra	57,00
Alemania	21,25	Dinamarca	12,93	Dinamarca	14,28
Holanda	7,88	Alemania	8,86	Holanda	6,80
Dinamarca	5,04	Canadá	6,67	Alemania	5,32
U.S.A.	2,22	Holanda	4,43	Suecia	5,09
Francia	1,75	U.S.A.	2,30	México	2,53
Suiza	1,06	Irlanda	1,04	Irlanda	2,33
Bélgica	0,95	Bélgica	1,00	U.S.A.	1,86
Irlanda	0,89	Japón	0,83	Bélgica	1,07
Andorra	0,81	Suiza	0,71	Canadá	0,87
Canadá	0,69	Francia	0,57	Suiza	0,81
Resto países	4,93	Restos países	2,50	Japón	0,39
				Francia	0,36
				Resto países	1,29
<b>Total países destino, 28</b>		<b>Total países destino, 27</b>		<b>Total países destino, 24</b>	
AÑO 1989		AÑO 1990		AÑO 1991*	
	%		%		%
Inglaterra	44,50	Alemania	53,82	Alemania	76,40
Dinamarca	12,83	Inglaterra	18,52	Francia	12,51
Holanda	12,71	Dinamarca	6,18	Inglaterra	2,76
México	6,04	Francia	5,50	Dinamarca	1,00
Japón	5,29	Holanda	4,94	U.S.A.	0,60
Alemania	3,96	Bélgica	2,64	Holanda	0,53
U.S.A.	2,95	México	1,08	Grecia	0,48
Bélgica	2,35	Portugal	0,78	Bélgica	0,47
Irlanda	2,16	Irlanda	0,68	Suecia	0,30
Francia	1,34	U.S.A.	0,64	Austria	0,20
Suiza	1,23	Austria	0,63	Irlanda	0,12
Canadá	0,91	Suiza	0,63	Suiza	0,08
Resto países	3,73	Canadá	0,38	Canadá	0,06
		Resto países	3,58	Resto países	4,49
<b>Total países destino, 25</b>		<b>Total países destino, 28</b>		<b>Total países destino, 23</b>	

\* Exportaciones desde enero a septiembre de 1991.

El análisis de los destinos de nuestras exportaciones en una primera lectura del cuadro número 3 da como conclusión la existencia de un bloque generalizado de países que a través de la historia de esta Denominación de Origen son habitualmente consumidores de nuestros vinos.

El liderazgo lo ha mantenido habitualmente Inglaterra, hasta el año 1989, en que pasó a ocupar su lugar Alemania, como principal consumidor de nuestros vinos y manteniendo la misma posición en los siguientes años, 1990 y 1991.

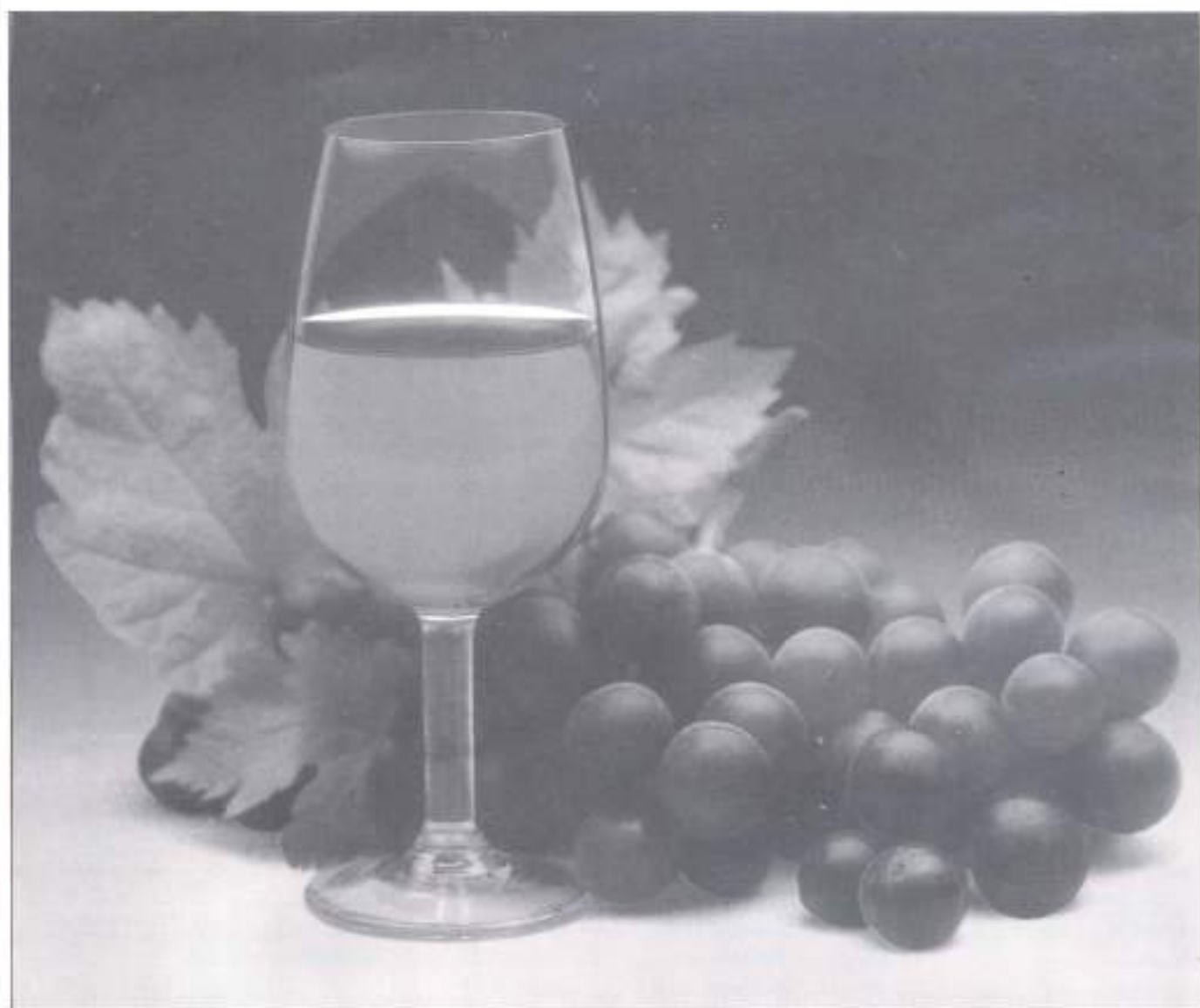
Existe un número de países, entre 10 y 15, que además de los que figuran en el cuadro número 3 son importadores habituales de nuestros vinos, por lo que podemos garantizar que

nuestra situación en los mismos es permanente y que año tras año se sigue estando presente en ellos, aunque sus cifras en volumen de importaciones no resulten suficientemente significativas.

Es obligatorio resaltar el espectacular avance de nuestras exportaciones con destino a Alemania, que le sitúan como el país que más volumen de vinos importa de esta Denominación de Origen, y que viene a refrendar la constante labor promocional y de introducción en este mercado que se está realizando desde el año 1984, observándose los altibajos producidos en sus importaciones para consolidarse definitivamente en el año 1990.

Aunque es obvio que el éxito o fracaso de los vinos en los mercados interior y exterior no es responsabilidad ni acción exclusiva de su Consejo Regulador, queremos informar que desde el año 1984 (fecha en que tomó posesión el actual Consejo) se emprendió una clara y decidida acción en favor de la promoción y divulgación de los vinos de la Denominación de Origen, que, por supuesto, siempre ha contado con el apoyo unánime del sector vitivinícola y cuyos resultados estamos comprobando como hechos reales y aceptación definitiva por parte de los diversos mercados a favor de los vinos de La Mancha.

□



## LA VID... UN TROZO DE HISTORIA

Existe la certeza de que la vid precedió al hombre en el mundo, pues unas cuarenta variedades diferentes de *Vitis* se han encontrado entre las formaciones de la Era Terciaria, mucho tiempo antes de que el hombre pasease la Tierra.

Durante casi tres millones de años, el fruto de la vid está presente en la evolución de la vida del hombre y aunque sin precisar sus orígenes algunos investigadores los delimitan en zonas del Asia menor —región de Armenia— y que la *Vitis vinífera silvestris* sobrevivió durante la Era Glacial. Ciertamente es que su cultivo lo conocían todos los pueblos de la antigüedad y que cuarenta siglos antes de Cristo ya se dedicaban a él.

La Biblia nos relata que el Señor habló a Moisés y le dijo:

*«Envía hombres a explorar el país de Canaán, la tierra que voy a dar a los hijos de Israel. Envía uno de cada tribu y eligelos entre los principales».*

Y Moisés eligió entre los hijos de Israel a doce exploradores que observaron cómo era el país, si fértil o no, árido, rico en árboles, etc. Llegados al Valle del Escol, descubrieron vides que daban racimos de gran tamaño.

Ya en el Libro primero del Génesis, en su capítulo 9.º, se lee: «... y comenzó Noé a labrar la tierra y plantó una viña».

La Historia nos revela con reiteración, hallazgos de semillas de vid en restos de construcciones babilónicas y egipcias en las que abundan motivos ornamentales de este arbusto en frisos y capiteles. Considerada como un don celestial, en Persia fue símbolo del poder.

Situando sus orígenes en la Armenia, los fenicios la extendieron a sus colonias que circundaban el «Mare Nostrum» y a las penínsulas Helénica, Itálica e Ibérica, arraigando muy pronto su cultivo, ya que en los países del hemisferio norte bañados por el Mediterráneo radican las condiciones más idóneas para este cultivo bíblico.

De Francia, la vid se propagó a España, Alemania y a otros países de Europa. Después, la caída de Roma y las

invasiones de los bárbaros marcan el punto más bajo del desarrollo vitícola.

A lo largo de la alta Edad Media, la viticultura alcanza nuevamente una considerable influencia en el desarrollo de los pueblos, aportando gran impulso en su expansión las órdenes monásticas cuyos monjes alternaban sus rezos con los trabajos propios de la vid y en la posterior elaboración del mosto asegurándose así, no sólo el vino que necesitaban para sus prácticas religiosas, sino que les permitía abastecer a los peregrinos, al ser las abadías coyunturales hospederías que bordeaban la ruta de los peregrinos.

*«Hay entre las viñas  
rumor de campanas  
de vieja Abadía».*  
(Minchón)

En el devenir de los siglos, la expansión del viñedo es su característica, pasando a ser la vid verdadero elemento de cambio en la economía de los mercados del hemisferio norte.

Del hemisferio sur, en 1498, trajo Colón a los Reyes Católicos una especie silvestre de vid como muestras de la flora de las tierras aportadas a la Corona. Su hijo Diego y otros conquistadores llevaron las primeras cepas al virreinato del Río de la Plata, así como a otros territorios de la América Central.

La historia del viñedo manchego es idéntica a la del viñedo español y a la del resto de los países mediterráneos. Hablando de ella hay que pensar en los fenicios y en los griegos, como introductores y en los romanos como legisladores de su cultivo, alcanzando durante su dominio su máximo esplendor la cultura del vino.

Mosaicos romanos del siglo IV, que aún se conservan en el Toledo imperial, muestran alegorías a las cuatro estaciones del año en las que el otoño era representado con hojas de vid, y la propia ciudad —en el siglo XII— aparece rodeada de viñedos y ya en plena Reconquista, el rey Alfonso XII, en el año 1150, donó tierras de La Mancha a los Caballeros Templarios, haciendo constar en la carta que les entregaban «sus tierras de viñas y todas sus heredades, juntamente con el portazgo al quinto de los hornos de pan y del vino».

Socuéllamos tuvo, asimismo, un privilegio concedido por los Maestros de la Orden —confirmado por los Reyes Católicos— por el cual se hace merced a todos cuantos quisieren venir a poblar esta villa que haciendo una casa y poniendo dos aranzadas<sup>1</sup> de viña y cultivándolas, que fuesen libres de todo género de tributos, sin que fuesen obligados a pagar los vecinos más que el diezmo a Dios».

Felipe II, por ordenanza que firmó para este pueblo, referida a la guarda de los montes, panes, viñas y olivas, fechada el 11 de diciembre de 1582, dice en su apartado 44: «... que ningún vecino de la dicha villa pueda vendimiar el fruto de sus viñas sin que primero sean vistas por personas nombradas y diputadas por el Ayuntamiento y que para ello se les haya dado licencia para vendimiar...».

A través de las diversas culturas que poblaron nuestro suelo, en La Mancha quedaron una serie de hábitos en los que la viña se encuentra presente, siendo a finales del siglo XVI cuando se inicia el esplendor del viñedo manchego. En 1513, nuestra variedad Airén ya fue considerada y

descrita por Alonso de Herrera con su sinonimia L'airén, en su libro «Agricultura General».

Al igual que con la invasión árabe, nuestros viñedos sufrieron malparados con la plaga de la filoxera, observándose los primeros síntomas, por lo que a la Mancha se refiere, en el año 1900 en los términos municipales de Tobarra y Paterna (Albacete), extendiéndose poco después a los de Albaladejo y Puebla del Príncipe, en Ciudad Real, para pasar luego al resto de la provincia en la que la invasión fue declarada oficialmente el 1 de septiembre de 1905. Tuvinos los manchegos la fortuna de que la destrucción de masas de viñedo por este insecto —de efectos rápidos y continuos en otras regiones—, en La Mancha se sucedieron lentos e intermitentes.

Con este panorama nada halagador, técnicos y expertos viticultores enfocaron sus estudios y observaciones a la localización de la procedencia de tan temible insecto. América fue, tras las investigaciones, el país de origen.

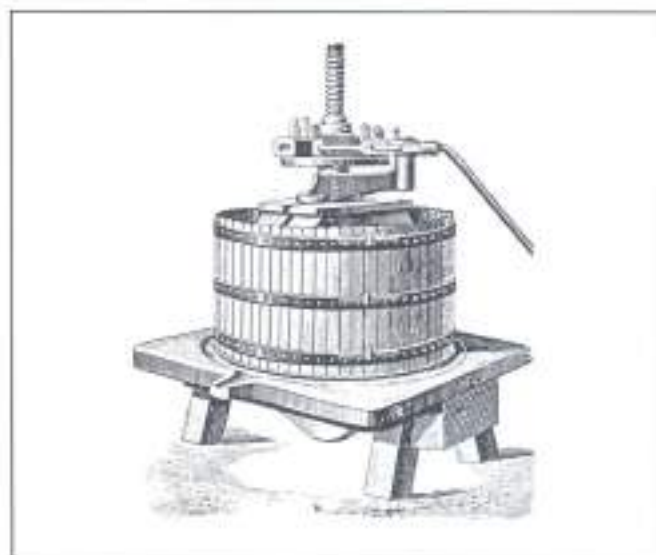
Los científicos y técnicos «in situ», observaron que las vides de aquellas latitudes, por la especial constitución de sus raíces, se hacían inatacables por la filoxera.

Los trabajos de genética se desarrollaron con creciente actividad y la solución del problema no tardó en hallarse:

*La VITIS VINIFERA europea tenía que ser injertada a un pie de VID AMERICANA, elegido entre aquellas que se adaptasen al terreno donde iban a ser plantadas, se comportasen bien en vivero y tuvieran afinidad con nuestras viníferas.*

Así, con las 20 especies americanas, se realizaron cruzamientos, siendo realmente notable el número de portainjertos obtenidos con los que se consiguieron resultados francamente halagüeños.

En La Mancha, en suelos calizos del Mioceno con frecuencia de color rojizo, textura media, pobres en materia orgánica y el escaso riego de unos 400 mm. para unas tierras reseca, crecen y se multiplican desde la dominación romana, dos cepas señoras: AIREN, eterna reina del blanco de estas tierras y esa otra que da origen a nuestro tinto fino, llamada CENCIBEL. La GARNACHA y las blancas PARDILLO y MACABEO completan capachos para colmar vendimias. Sazonados sus frutos con aires molineros, dan mostos bondadosos. Después... se producirá el milagro del vino.



(1) Medida agraria de Castilla equivalente a 447 decáreas.

# EL VINO NUESTRO DE CADA DIA

El vino «fruto de la vid y del trabajo del hombre», tiene su definición exacta en la Ley 25/70 —Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes—, del 23 de marzo del mismo año:

VINO ES LA BEBIDA RESULTANTE DE LA FERMENTACION TOTAL O PARCIAL DE LA UVA FRESCA O DEL MOSTO.

Sin duda alguna, el vino está asociado a la vida del hombre desde sus primeros pasos sobre la Tierra. Tal vez sea atrevido decir que se empezó a producir al tiempo que la propia historia del mundo. Hace milenios de años. Lo cierto es que el vino está vinculado a la Humanidad, al arte y a la literatura de todos los tiempos. Y es posible que la barrera de ese mismo tiempo nos impida ver y saber algunas cosas más del vino. Como de otras tantas.

El hombre, sin duda, tras recoger los racimos que le brindaban plantas salvajes de vid y encontrar apetitoso el fruto —cuyo mosto se convierte en vino espontáneamente—, mejoró al compás del tiempo técnicas de elaboración y, posteriormente, fue comercializado. Su lugar de nacimiento, el Oriente Medio; lo atestiguan infinidad de inscripciones halladas en monumentos funerarios egipcios y en los papiros se contienen innumerables referencias al vino. Su influencia sobre los pueblos mediterráneos está sobradamente comprobada en sus manifestaciones religiosas, en sus costumbres y en sus propios hábitos alimentarios.



Los griegos lo utilizaban en sus exhaltaciones dionisiacas y el cristianismo en el santo sacrificio de la misa.

Cierto es que el vino se encuentra unido a la Mitología, especialmente vinculado a Baco, a quien se adoraba con signos externos. Ofreciase culto a la viña y al vino un día por año con tan inusitado carácter de orgía que los poderes públicos ordenaron la supresión de su consumo en el año 186 a. de C. y sólo era permitido para usos medicinales.

Homero y Virgilio, Nerón y Tiberio eran asiduos del vino. Los dos primeros lo ingerían como fuente de inspiración; los segundos, como bebedores **con cuento y sin cuento**. En interminable libación.

Hacia el siglo VIII antes de Jesucristo, se considera que ya era conocido el cultivo de la vid en la Península Ibérica, pero las zonas productoras de vino en España se consolidan con los griegos y los romanos.

La historia nos dice que el vino tuvo siempre marcada influencia en las tierras manchegas y que su expansión fue notoria a través de las diversas civilizaciones a excepción de la musulmana, por imperativos del Corán. Sin embargo, se bebía.

En el libro «Rutas de España», dentro de un capítulo dedicado a Manzanares, aparecen unas notas recogidas por Ignacio García Noblejas referidas al vino, que nos dicen:

*«Entre los más liberales en la materia figuraban los manchegos de Arabia establecidos en la Mancha de España. La venta del vino llegó a ser libre, y lo bebían lo mismo los focanas, que los cadíes, que el pueblo.*

*Las fiestas de las ualimas eran rociadas pródigamente y en las casidas se ensalzaba al Hijo del la Uva y protestaban de que se le asociase a la Hija de las Nubes.*

*Alhaken preguntó a los fokanas y modarris sabios en que capítulo del Koram habían hallado versículos que les permitiera el uso del vino, y ellos constataron que, en realidad, en ninguno.*

*Insistió el Califa, interrogándoles acerca de por qué se hacía un uso inmoderado en España, lo mismo del jamar como del sabda (el tinto y el claro).*

*A esto, uno de los manchegos que asistía a las Justas Poéticas le contestó que desde el reinado de Mohamed estaban los vinos de Al Mánçnara tolerados en el Al Andalus y que la causa de esta tolerancia habría que buscarla principalmente en que hallándose los musulmanes españoles en constantes guerras con los enemigos del Islam no era reprochable que usaran el vino, si se tiene en cuenta que esta bebida acrecienta el valor y da mayores ánimos a los combatientes cuando éstos tienen que entrar en campaña, que por eso, en tierras fronterizas no sólo lo encontraban tolerable, sino lícito, para que los soldados pusieran mayor esfuerzo en las lides y Algaras y en la defensa del propio Califa.*

*Cualquiera que fuese el que defendió la cepa manchega y lograra con capciosos argumentos que no desterraran el vino, merece ser ensalzado.»*

En la Edad Media, el vino manchego cobró carta de naturaleza y el canto de los juglares confirma que era altamente alabado en los siglos XIII y XIV. El Arcipreste de Hita

y los más importantes literatos —Tirso, Cervantes, Quevedo, Lope, etc.— vertieron en sus escritos o por boca de su personajes claros elogios del vino de La Mancha, hablando con entusiasmo de los vinos de Ciudad Real, Manzanares, La Membrilla, Ocaña, San Clemente, Villarrobledo... Cualquiera de ellos era aquel que al socarrón de Sancho no se le iba de la memoria:

*«... y esta bota colgada del arzón  
de la silla, por sí o por no,  
y es tan devota mía  
y quíerola tanto,  
que pocos ratos se pasan  
sin que la dé mil besos  
y mil abrazos».*

En el siglo XIV, creada La Mancha como región, poblaciones como Alcázar y Yepes, ya eran citadas como importantes núcleos productores. Después, cuando La Mancha se deslinda de Montearagón, sus vinos siguen elogiándose y se demandan y consumen en buena parte de las tierras de España y son los preferidos en la Corte de los Austrias, valorándose muy positivamente en el siglo XVIII.

Hoy, que cambiaron modos de vida y costumbres, La Mancha ofrece a la consideración de los buenos paladares, una gama de excelentes vinos que mantienen todo el sabor de la tradición vitivinícola de la Región, pero que responden a la aplicación de las nuevas técnicas enológicas: BLANCOS, TINTOS y ROSADOS. Y los hombres, como ayer, cualesquiera que sea su naturaleza y condición, agradecen el placer de beberlos. Y de gozarlos.

Hagámoslo a través de los platos que nos ofrece nuestra sin igual cocina manchega.

## OLLA Y VINO

*«Los países con viñedo tienen cocina y los países sin viñedo sólo alimentación.»*

*León Daudet.*

Se dice que el hombre recuerda sus viajes tanto por aspectos históricos, culturales o paisajísticos, que han satu-



rado su espíritu, como por la cocina y bodega que han llenado su estómago.

En la degustación de platos de la cocina manchega se alternan los ingeridos en bota o jarra llenadas desde la misma tinaja o tenaja de barro, preñada hasta la boca, de un vino fermentado con las más rancias tradiciones artesanas



de nuestros labradores, con aquellos otros bebidos en fino vaso que han sido elaborados con la más moderna técnica enológica.

A decir verdad, unos y otros reconfortan cuerpo y espíritu.

Se dice que la cocina manchega es madre y escuela de las distintas cocinas de Castilla. Lo poco o mucho que se ha escrito sobre ella es algo complementario, pues un amplio repertorio de sus platos más populares los dio a conocer Cervantes a través del Quijote. El, en su obra mencionaba varios de los alimentos que sustentaban al bueno de Alonso Quijano:

*«...una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más de las noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.»*

Platos tradicionales de origen pastoril, con abundante y nutritivo repertorio, de indudable y exquisito sabor; platos

fuertes y recios que se acompañan de vinos armónicos, limpios y llenos de aromas.

Tratando de evitar que caigan en el olvido las formas tradicionales de guisar los productos de nuestra tierra, que consideramos de un tipismo tradicional, reseñamos algunos de ellos, entre los que tal vez haya alguno que usted había olvidado.

Vamos, pues, a saborearlos con recreo dando goce a nuestra diaria andadura, acompañándolos con el pan que se nos da en cada amanecida. El vino, viene por añadidura.

Suculento y variado recetario que pone de manifiesto la enorme y apetitosa cocina regional. Pero a la hora del yantar, nunca olvides aquello que, en una inscripción sepulcral, yo leí no sé donde:

*DE GRANDES CENAS  
ESTAN LAS SEPULTURAS LLENAS.*

*Un «inconformista» añadió al pie:*

*PERO DE TRIPAS VACIAS  
ESTAN MAS LLENAS TODAVIA.*





*Hemos pensado mucho en cómo hacer este número de «CONSEJO ABIERTO-Especial 1991/92» y, por fin, decidimos que debía ser distinto de todos los anteriores.*

*Esta vez no tenemos en nuestro periódico noticias de último momento, ni consejos útiles dedicados a un espacio/tiempo determinado de nuestro quehacer vitivinícola.*

*Este número especial quiere ser un recordatorio de lo que es el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, porque entendemos que a todos, viticultores, bodegueros, cooperativas, elaboradores, proveedores y miembros de este Consejo, se nos hace necesario recordar quiénes somos.*

*No hemos aplicado en este número ni actitudes triunfalistas, ni trucos periodísticos tendientes a mejorar nuestra imagen ni la de nuestras actividades, sino que tratamos de mostrar a nuestro Consejo y al conjunto de toda la región manchega, tal cual es, en toda su amplitud y en la amalgama que significan todos y cada uno de los involucrados en la realización de nuestros vinos.*

*Termina, con este número, una etapa más de trabajo esforzado, y baste para catalogar así el quehacer de todos los manchegos del vino, releer los números anteriores de «Consejo Abierto» y, sobre todo, analizar la evolución comercial de nuestros vinos en relación con la de las otras regiones vitivinícolas españolas.*

*Llegamos, también con este número especial, al tan ansiado (por unos) y temido (por otros) año 1992. Cuando ustedes reciban este ejemplar de «Consejo Abierto» quedarán poco menos de trescientos sesenta y cinco días por delante para «ajustar cuentas» con la Comunidad Económica Europea. Creemos firmemente, y así queremos dejar constancia de ello, que la mayoría de nuestras empresas y del conjunto de nuestro sector se encuentra perfectamente preparado para afrontar el reto que se avecina, con éxito y con seguridad de triunfo.*

*Este último año que nos queda, hasta el ingreso pleno en la CEE, debemos usarlo, no obstante, para pulir adargas y armaduras, para afilar las armas y las estrategias de un combate que se avecina y que promete ser duro, pero que, repetimos, podemos ganar...*

*Nos resta agradecer la fidelidad de nuestros lectores y la confianza que sigue prestándole a nuestro sector la entidad colaboradora habitual, AgroBanesto, que hace posible esta comunicación periódica.*

**«Consejo Abierto»  
Comité de Redacción**

## CONSEJO ABIERTO

### EDITA Y DIRIGE

CRDO La Mancha  
Canalejas, 37  
Apartado 194  
Teléf.: (926) 54 15 23 - 54 15 92  
Fax: (926) 54 65 39  
E3600 ALCAZAR DE SAN JUAN

### PRESIDENTE

Salvador Jareño Cañas

### SECRETARIO

Alfonso Alonso Ramos

### CONSEJO EDITORIAL

Salvador Jareño  
Alfonso Alonso  
Ángel Bernao  
Miguel Espadas  
José Luis Barco

### COLABORAN EN ESTE NUMERO

Miguel Espadas  
José Luis Barco  
Alipio Lara Olivares  
Carlos Tinajero  
Paulino Cuervas-Mons  
Ángel Bernao  
y el equipo fijo de redactores  
de «Consejo Abierto»

### FOTOCOMPOSICION

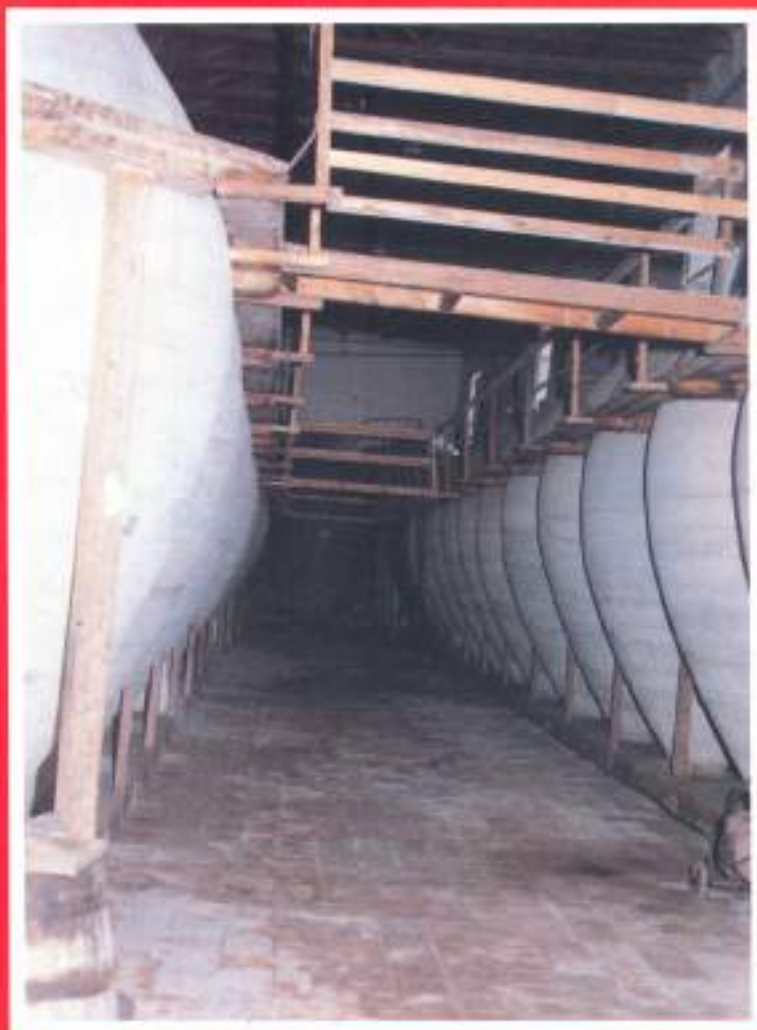
LJ - Lorenzo Jiménez  
Tel.: (91) 352 79 61  
Tahona, 3, portal 4  
Pozuelo de Alarcón  
28023 MADRID

### IMPRIME

I. G. AFANIAS  
Tel.: (91) 715 15 03  
Segundo Mata, 3  
Pozuelo de Alarcón  
28023 MADRID

Depósito Legal: M-8666-1989  
Tirada: 25.000 ejemplares  
Distribución gratuita  
Prohibida su venta

El CRDO La Mancha no se hace responsable del contenido de los artículos firmados.



EDITA

**C.R.D.O. LA MANCHA**

Canalejas, 37. Apartado 194. Teléf.: (926) 54 15 23 - 54 15 92. Fax: (926) 54 65 39.  
13600 ALCAZAR DE SAN JUAN

