

despertar



Semanario de Castilla-La Mancha

N.º 20-21 - 9 al 22 OCTUBRE 1986 - 150 ptas.

*Cuenca: el ejemplo
de Pedro SAUGAR*

*Talavera: Doña Lolita,
una vida entregada
a dar vida*

Castilla-La Mancha

Primera potencia vitivinícola de Europa

EXTRA VENDIMIA

VINOS DE CASTILLA-LA MANCHA



¡ALEGRES, JOVENES Y... MUY SERIOS!

*Blancos afrutados, delicados claretes, frescos rosados, tintos de crianza...
Con variedad suficiente para responder a cada paladar, a cada momento, a cada plato...*

Vinos de unas viejas y anchas tierras cargadas de tradición.

Valdepeñas, La Mancha, Métrida, Almansa y Jumilla son las Denominaciones de Origen vinícolas que comprende actualmente la Comunidad de Castilla-La Mancha.

*Cinco regiones llenas de historia, donde la vid es un cultivo secular,
y el vino una antigua fuente de riqueza ¡y de alegría! Vinos jóvenes, desenfadados,
risueños... Y también ¡muy serios!*





PUNTUAL

"Los principales problemas económicos de Castilla-La Mancha son el agua y el vino."

J. Pedro Hdez. Moltó
Consejero regional de
Economía y Hacienda

VITIVINICULTURA: SER O NO SER

La incorporación de España a la Comunidad Económica Europea a partir de 1986 viene generando consecuencias diversas que en el caso de la vitivinicultura representan un duro reto para este subsector.

La vitivinicultura española necesitaba desde hace tiempo de una profunda reestructuración. Se precisaba seleccionar variedades de viníferas; depurar procesos de elaboración, mejorar sustancialmente la definitiva fase de comercialización. Estas acciones ofrecían caracteres de mayor urgencia en Castilla-La Mancha, cuya aportación a la producción total del país se aproxima al 50 por 100. La integración española a la C.E.E. no ha hecho sino acelerar una dinámica de reestructuración y reconversión que, en todo caso, había de realizarse.

La existencia de excedentes vínicos estructurales, tanto en España como en los restantes países de la C.E.E., exige la adopción de una política rigurosa en la que encontrarán mejor salida aquellos elaboradores o cooperativas que sepan adaptar sus estructuras a las nuevas exigencias antes de que llegue la gadaña de la reconversión.

Los vinos de Castilla-La Mancha, a los que dedicamos especial atención en este número de DESPERTAR, cuentan con una materia prima, la uva, de excelente calidad. No se utilizan aditivos: tenemos **vinos sanos, honestos, serios**. Se ha iniciado una política de inversiones en tecnología de elaboración que nos hace ir a la par o por delante de otras zonas productivas. Pero las ventajas en los aspectos anteriormente señalados desaparecen desgraciadamente al llegar al último y definitivo eslabón de la cadena: la comercialización. Sin venta a buenos precios resulta estéril el esfuerzo productivo. De ahí que en esta hora decisiva que ha comenzado en la presente campaña y durará los siete años del período transitorio, hasta 1992, tengamos que poner el acento en el establecimiento o creación, en su caso, de redes de comercialización en las que habrá que invertir, como invita el Consejo de Agricultura de la Junta de Comunidades, parte de los mayores ingresos que nuestra incorporación a la C.E.E. ha empezado a producir. Un septenio pasa volando. Ya hemos realizado la primera vendimia dentro de la C.E.E. Solo quedan seis.

Urge actuar. Hoy mejor que mañana. Ochenta mil familias, tradición secular, una cultura y riqueza importante lo demandan. Es **cuestión de ser o no ser**.

SUMARIO

PALO DE GOBIERNO - PUNTUAL	3
REGION-I. ESPECIAL VENDIMIA	4-14
EUROPA AL HABLA	15-17
REGION-I. ESPECIAL VENDIMIA	18-27
INTERES HUMANO	28-29
REGION-I. ESPECIAL VENDIMIA	30-39
CULTURA	40
REGION-I. ESPECIAL VENDIMIA	41-50
MANCHEGO MANCHEGO	51
REGION-I. ESPECIAL VENDIMIA	53-57
ESCRITO EN MADRID	58
TRANSPARENCIAS	59-61
CARTA DEL PUEBLO	63
DOS MUJERES	64-66
SUCEDIO EN 7 FECHAS	67
HACE 10 AÑOS	68
COCINA - CONSEJO DEL DOCTOR	70

Soltero. Edad indefinida, aunque rondará los 50. Hijo de modestos agricultores albaceteños: "durante las vacaciones en mi pueblo, Abengibre, cogía la mula en casa y le daba a las viñas de mi padre la cuchilla de agosto."



Fernando LOPEZ CARRASCO
Consejero de Agricultura

Fernando López Carrasco vive intensamente el campo. Ingeniero Agrónomo, intenta llevar la teoría "gaseosa" del aula a la dura práctica del surco. Veterano en Extensión Agraria, trabajó en San Clemente, siete años, y en Manzanares, uno. Impulsor del cooperativismo manchego: "en un año, celebré doscientas diez reuniones a veces por la noche para montar entidades cooperativas."

Socialista de carnet de la última hora: finales de 1982. Consejero de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, atiende con cordial solicitud nuestras preguntas.

AIREN: DE LA MALA PRENSA A LA BUENA UVA

—"Quién iba a decir hace veinte años, con la mala Prensa que tenía la uva variedad Airén que hoy iba a ser

Existen dos problemas importantes: rendimientos y riegos de los viñedos

En Europa, la uva gana la carrera

considerada como una materia prima óptima para la elaboración de los vinos del futuro. Los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen señalan, en cada caso, las variedades más adecuadas al suelo de cada zona y entre ellas destaca la citada uva Airén y la Cencibel, tinta, que hay que elaborar con nuevas técnicas a fin de obtener unos tipos de vinos que son los que empiezan a demandar los mercados nacionales tanto como del exterior?"

Conectados con el anterior existen dos problemas importantes en la viticultura de la región: rendimientos y riegos de los viñedos.

—"En Castilla-La Mancha los rendimientos son bajos, unos 2-3 kilos por cepa lo que da entre cuatro y cinco mil kilos por hectárea. Las causas de esta baja producción son de dos tipos: las derivadas de la climatología, que es muy baja, unos 350 milímetros al año fre-

cientes sequías prolongadas, aunque en este año no ha sido tan dura como otros, y por otra parte unas características edafológicas que configuran un espacio radical estrecho.

La cuestión anterior nos conduce directamente al problema de los riegos y a la prohibición que de ellos establece el Estatuto de la viña, la vid y el vino.

—"Yo soy partidario de que la uva debe ser un cultivo de secano para cumplir el Estatuto. Pero junto con este respeto al Estatuto, también entiendo que en determinadas circunstancias, cuando la sequía es fuerte y las condiciones del suelo impiden la retención de la humedad, hay que darle algún riego para salvar la planta cuando realmente se encuentra en muy apurada situación, lo que se presenta en el mes de septiembre. Nos estamos refiriendo a aquellas variedades que no producen muchos kilos, aproximadamente unos 5.000 por Ha. En estos casos, los afectados pueden solicitar el correspondiente permiso que yo estoy

dispuesto a conceder siempre que se den las circunstancias apuntadas y que justifican la excepcionalidad del riego?"

"En Castilla-La Mancha los rendimientos son bajos"

ELABORACION A NIVEL EUROPEO

—"Hemos de reconocer que se ha dado un paso en los últimos años en el campo de la elaboración. Son numero-

sas las ayudas concedidas con cargo al gran área de expansión industrial de Castilla-La Mancha y a las establecidas en las zonas de preferente localización industrial agraria. Ya es frecuente encontrar bodegas con tanques de acero para el almacenamiento de los caldos, laboratorio, plantilla de enólogos, tratamiento en frío, etc., lo que demuestra que se

tarea larga que produce fruto siempre que se persista en el esfuerzo.''

El periodista ha pensado siempre que existen en nuestra región un excesivo número de marcas. El Consejero valora esta opinión con las siguientes palabras:

—'A mi entender —nos dice **Fernando López Carrasco**— nuestra adhesión ha producido efectos positivos y otros que lo son bastante menos. En este último sentido, no estoy de acuerdo con la imposición de montantes compensatorios a las producciones amparadas en las Denominaciones de Origen La Mancha y Mérida. Debo decir, que he

En la CEE debemos aparecer con dos o tres marcas de vino

ha invertido bastante en este campo. Por ello, creo que tenemos bodegas con tecnología de primera línea en toda la región, pero más concretamente en la provincia de Ciudad Real esas bodegas están a la vanguardia de España y de Europa, aunque todavía queda algo por

—'Efectivamente, hay muchas marcas pero debemos reconocer que el sector es un poco así, cada uno va por su lado, pero la fortísima competencia de los países productores de vino en Europa nos debe llevar al convencimiento de que ya **dentro de la CEE no podemos aparecer**

escrito al ministro de Agricultura en este sentido y también que me solidarizo totalmente con el planteamiento hecho por carta a esta Consejería por la Asociación de Empresarios Vinícolas. En cuanto a los beneficios, entiendo que, por ejemplo, el sistema de precios de la destilación preventiva ha salido bien, Castilla-La Mancha puede destilar el 20 por 100 de la cosecha a 185 ptas. el blanco y 200 ptas. el vino tinto son unos precios bastante aceptables.''

comercialización a la calidad

hacer y sobre todo hay que mantenerse en la punta de la lanza tecnológica.''

COMERCIALIZACION: AHI LE DUELE

—'Yo creo que en el aspecto de la comercialización es donde nuestra región se encuentra en el nivel más bajo. Realmente la materia es muy difícil. No se puede improvisar. Así como una viña produce fruto a los tres años, aproximadamente, y una instalación de frío permite en meses la mejora sensible del producto, el establecimiento de una red comercial eficaz no se consigue en pocos años. Por ello la Junta de Comunidades, a través de esta Consejería, concede numerosas ayudas para la producción de nuestros caldos y mi recomendación a los elaboradores industriales es que no se desmoralicen como ocurre o ha ocurrido en algunas empresas. Es una

con muchas marcas, a lo sumo dos o tres, para lo cual las cooperativas deben intentar unificar criterios de comercialización creando entidades de segundo grado, y en cuanto a los particulares me consta que están bien dispuestos en este sentido.

REGLAMENTACIONES COMUNITARIAS

La incorporación de nuestro país, a partir del presente año de 1986 y, en relación con el subsector vid-vinos, desde el primero de septiembre, ha supuesto una transformación importante en el marco legal al que ha de ajustarse las actividades de productores y elaboradores. Algunas opiniones apuntan que ha sido el sector agrario uno de los sacrificados en la negociación del tratado de adhesión. Ciertamente, nuestra incorporación ha producido luces y sombras.

En uno de los últimos números de nuestro Semanario, escribíamos un comentario bajo el título "El peligro de los precios altos". López Carrasco conoce su contenido y se muestra de acuerdo con los planteamientos que allí hacíamos.''

—'No podemos olvidar que hemos entrado en un mercado muy competitivo y que los países vitivinícolas de la CEE están afinando sobremano los perfiles de la comercialización. Tengamos presente que la Europa de los diez tenían los precios congelados mientras nosotros no, y hoy esos países, sobre todo Italia y Francia, están acentuando sus esfuerzos de tal manera que **la comercialización le va ganando la carrera de la calidad**. Por ello, insto a cooperativas y elaboradores particulares a que no recurran al cómodo y efectivista expediente de, sobre todo en las cooperativas, pagar unos céntimos más al socio porque los precios son mejores y quedarse ahí. Mi recomendación, desde el respeto a las decisiones de cada uno, es que parte de los beneficios que puedan producir los precios altos se destinen realmente

a remunerar al agricultor, pero por otra parte vaya a la creación progresiva, en los siete años del período transitorio, de una red comercial que impida lo que ocurrió en Grecia, cuya industria vinícola ha sido casi arrasada por las importaciones, una vez igualados los niveles de precio entre los vinos griegos y los procedentes de los demás países de la CEE.”

COMPRE PRODUCTOS CASTELLANO-MANCHEGOS

Hay que reconocer el esfuerzo que la Consejería de Agricultura viene realizando en los últimos años en orden a la promoción de nuestros vinos, no solo en el interior de nuestra Comunidad Autónoma, sino en Estados Unidos y diversos países europeos. Pero el Consejero López Carrasco, que ha mantenido un tono sosegado, como es su carácter, a lo largo de nuestra conversación eleva el tono cuando habla de la actitud de bastantes restaurantes y bares de nuestra región.

—“Resulta inadmisibile —nos dice— lo que a veces nos ocurre cuan-

do acudimos a un restaurante de carretera. Hace unos días, yo mismo fui con unas 20 personas a comer en el kilómetro 103 de la carretera Madrid-Barcelona. Pedí vino de Guadalajara, bien un “Mariscal” o “Mondéjar” y cual sería mi sorpresa cuando el camarero contestó que no tenía. Me dijo que sólo disponían de vino de Arganda y de La Rioja. Yo me digo, con cierto dolor pero al mismo tiempo con esperanza, que si no conseguimos nuestros propios mercados ¿cómo vamos a pensar en conquistar mercados en Cataluña, en Castilla-León o en Europa? Tenemos un factor geográfico condicionante muy favorable a nuestra pretensión: nuestras carreteras rodean prácticamente a Madrid y por ellas circulan millones de viajeros con destino a Andalucía, a Levante o a Barcelona. Lo mismo que en Cataluña no existe ni un solo restaurante sin vino de Cataluña lo mismo que en Navarra o en Valencia y no ofrecen vinos de otras zonas, aquí hay que hacer lo mismo. En este sentido, he enviado una carta a cada uno de los 4.835 restaurantes y bares de la región a fin de que incluyan en sus cartas nuestros vinos, ya que según una encuesta reciente

del INDO, el vino se vende el doble en restaurantes y bares que en los hiper, con destino al uso doméstico. Este estímulo a que se vendan los vinos locales también la voy a hacer con los alcaldes, cooperativas, etc.”

Hemos repasado el principal catálogo de las cuestiones pendientes en el sector, y ahora Fernando López Carrasco envía un mensaje final:

—“Yo le pido a los empresarios y trabajadores de la hostelería que colaboren en la difusión de nuestros vinos pues hay que tener presente que de este sector viven unas 80.000 familias de la región, ya que es una de nuestras principales riquezas; y también le pido a los empresarios y elaboradores que no se dejen influenciar por los altos precios y que empiecen, desde ya, la creación o, en su caso, ampliación de su red comercial, pues sin este esfuerzo comercializador no hay solución. Yo tengo esperanza en que hagamos este esfuerzo final que la situación nos exige dentro de la CEE, en la que ya nos encontramos como miembro de pleno derecho.”

Pedro PERAL

TRABAJAMOS POR NUESTRA TIERRA.



Esta tierra es la nuestra. Una tierra con historia, con presente y con futuro. Es la tierra de nuestra Caja, la Caja de Ahorro de Toledo.



Una moderna y dinámica organización financiera al servicio de Castilla-La Mancha. Con la más avanzada tecnología y las mejores oportunidades de crédito e inversión. Para que nuestra Comunidad crezca con nosotros.



CAJA DE AHORRO DE TOLEDO

El Exterior está a su lado así.

Medios de Pago



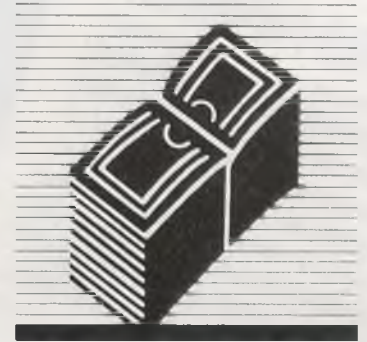
Puede disponer de 5 medios de pago con su sola firma: Tarjetas de Crédito, Cheques de Viaje, Autocheques y Oficinas Automáticas.

Ahorro-Crédito



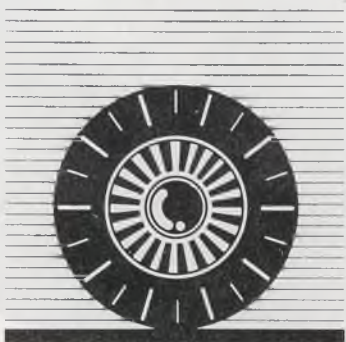
Con las Libretas de Ahorro-Crédito, usted puede multiplicar por 3 o por 10 su ahorro.

Depósito-Administración



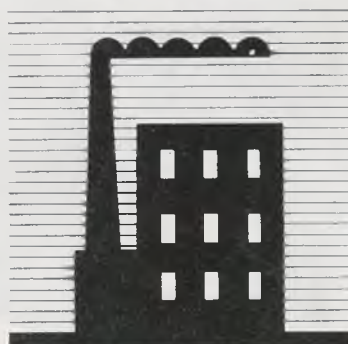
Abriendo una Cuenta Corriente o Libreta de Ahorro, usted obtiene automáticamente un seguro de accidentes concertado con el Hércules Hispano.

Ahorro-Inversión



Imposiciones a Plazo, Certificados de Depósito y Pagarés del Banco Exterior, que le ofrecen gran rentabilidad y distintas alternativas de cobro periódico de intereses.

Financiación Empresarial



Préstamos y Créditos de Tesorería, de Capital Circulante, Descuento Comercial y Clasificaciones para su empresa.

Comercio Exterior



Créditos para sus exportaciones e importaciones y asesoramiento fiscal y financiero sobre Comercio Exterior.

A.B.E. Nº 15044

B
BANCO EXTERIOR DE ESPAÑA
Aquí, a su lado.

Las técnicas de elaboración y las prácticas enológicas, son factores influyentes en la configuración y calidad de los vinos, pero gran parte de sus características y personalidad, proceden de la uva empleada fundamentalmente en su elaboración.

*No podemos olvidar que, el suelo, el clima y las técnicas de cultivo (marco de plantación, poda, fertilización, laboreo, etc.) son factores que determinan las características de la uva obtenida en una plantación. Pero es la **vocación específica** de cada variedad, lo que, de modo importante, permite obtener vinos con caracteres propios.*

Por ello, el patrimonio vitícola de una región constituye la base de sus vinos.

En Castilla-La Mancha, se cultiva una gran extensión de viñedo, que presenta una cierta diversidad de variedades, de características distintas, que dan, por consiguiente, vinos muy diferentes.

Existieron en otros tiempos, en la región, hasta 97 variedades, catalogados a principios de siglo, por **García de los Salmones**.

Actualmente, se conserva un patrimonio varietal más reducido, pero selectivo, en cuanto a sus exigencias agronómicas y productivas.

El conjunto suelo-clima-variedad-técnicas de elaboración, da lugar en Castilla-La Mancha a cinco Denominaciones de Origen, distribuidas por su geografía y con variedades específicas en cada una de ellas, según se informa en este mismo número de **DESPERTAR**.

Uva Airén, la reina

La variedad predominante en toda la región es la AIREN, antiguamente denominada Lairen, que produce uva blanca, en racimos de uva grande, dorada y esférica. Variedad muy rústica y fértil, que permite podas muy cortas.

Constituye la base para las elaboraciones de los vinos de las Denominaciones de Origen La Mancha y Valdepeñas.



Las variedades de vid

Cultivada en adecuadas condiciones, con vendimias normales o tempranas y elaboraciones cuidadas produce vinos suaves, poco ácidos, con aromas primarios muy agradables.

Cencibel, el equilibrio

La variedad CENCIBEL, se cultiva en las Denominaciones de Origen La

Mancha, Valdepeñas y en menor proporción en Méntrida.

Cepa de porte muy erguido, con racimo cilíndrico, compacto, de uva tinta, de madurez temprana.

Produce mostos equilibrados, que dan lugar a vinos aromáticos, de gran calidad, que mejoran sus características en el proceso de envejecimiento y crianza en bodega de roble y botella.



Enrique **RODRIGUEZ DE LA RUBIA y RODRIGUEZ MANZANEQUE**
 Profesor de Viticultura
 Escuela Universitaria
 de Ingeniería Técnica
 Agrícola de Ciudad Real

Garnacha tintorera, el cuerpo

En la Denominación de Origen Almansa, también se cultiva la **GARNACHA TINTORERA**, variedad tinta, como su nombre indica, con materias colorantes en la pulpa y en el hollejo, por lo que da vinos de mucho color y mucho "cuerpo", dedicados a mezclas con otros vinos tintos.

Variedades princesas

La variedad **BOBAL**, se cultiva en comarcas de Albacete y Cuenca. Es cepa vigorosa y rústica muy resistente a la sequía, que produce uva tinta, y vinos de mucho color, algo ásperos, poco aptos para la crianza.

También se cultivan otras variedades, en superficies más reducidas, como la **Albillo**, de uva blanca, que da vinos alcohólicos, de gran calidad y aroma, o la **Pardillo** o **Marisancho**, también blanca. La variedad **Macabeo** o **Viura** y la **Pedro Ximenez**, de uva blanca las dos, existen en algunas plantaciones.

Otras

Por último, citar también algunas variedades tintas, como la **Moravia**, en La Mancha y el **Tinto Basto** en Méntrida que, van disminuyendo su superficie de cultivo.

Se estudia y ensaya, actualmente el comportamiento agronómico, en la región, de algunas variedades famosas, francesas, como **Cabernet Sauvignon**, **Merlot**, **Chardonnay**, **Pinot noir** y algunos más, para conocer sus posibilidades de cultivo y el comportamiento de los vinos obtenidos de sus cosechas.

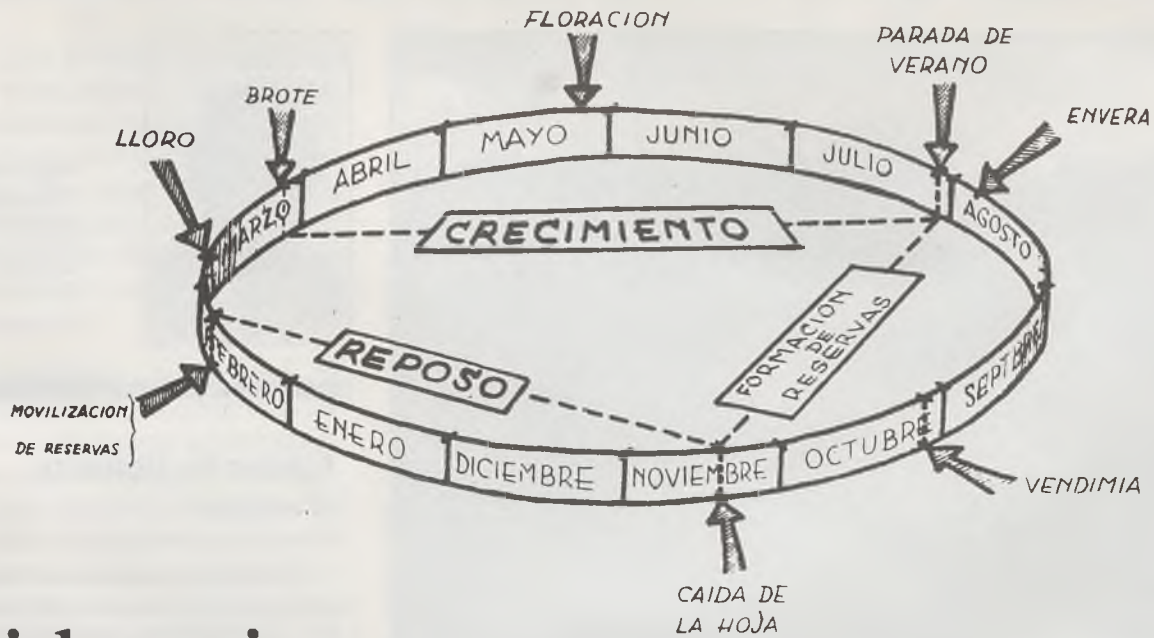
en Castilla-La Mancha

Monastrell, tanto color como aroma

La variedad **MONASTRELL**, que produce uva tinta es la típica de la Denominación de Origen Almansa. Es cepa muy rústica, muy resistente a la sequía con uva de color negro muy intenso que da lugar a vinos tintos alcohólicos, muy ricos en color y aromáticos.

La Garnacha toledana

La **GARNACHA TINTA**, es típica de la Denominación de Origen Méntrida, aunque también se cultiva en La Mancha. Produce racimos pequeños y compactos con uva de hollejo (piel) fino, que da vinos alcohólicos, poco ácidos, de color moderado.



Vid y vino: 12 meses de vida y esperanza

Las bodegas conocen un movimiento inusitado y se inicia la fermentación tumultuosa.

Cae la hoja; bien le viene al plantío un par de bue-

nos chaparrones que "preñen" a las cepas, que quedarán en reposo, mientras la poda abre puertas a la esperanza de una nueva cosecha.

A. N.

El ciclo anual de la vid y el vino comprende el proceso vegetativo de la cepa y las distintas fases de la elaboración.

Si seguimos el año en su ocurrir natural encontramos en **enero** la **viña** en estado de reposo o muerta y ya **al vino** se le ha dado el segundo trasiego. El primero tendría lugar a lo largo de noviembre, nada más terminar la fermentación lenta.

En **febrero** se empieza a vender el vino nuevo y en **marzo** hay que darle al plantío la primera reja o cultivo, operación que se hace con "lloro" de la cepa, "subida de sabia bruta que fluye por los cortes de la poda". Viene en **abril** la brotación, manifestación externa de la vida de la raíz. La lujuria del verde empieza a cubrir el plantío.

Mayo es el mes del tercer trasiego, a fin de elimi-

nar los residuos de azúcares sin fermentar y las lías y hojas depositadas. El vino se filtra con delicadeza si se va a destinar a crianza. La planta sigue su crecimiento, así como en **junio** y **julio**.

Agosto es mes decisivo. Pueden venir pedriscos que acaben con las esperanzas del agricultor o algunas lluvias que fortalezcan la fase final de crecimiento del fruto. El **envero** significa el cambio de color de los granos, que se convierten en almacén de reservas.

Si en **septiembre** no hay salida de vino, malo. La capacidad de elaboración pelagra y la tesorería se resiente. Puede tener lugar un nuevo trasiego para los vinos de reserva y se separa de los locales de la nueva elaboración.

Llega la **vendimia**, zafarrancho **pacífico** y trájín de tractores. Estamos en **octubre**.

AYUSO. N.C.R., de Villarrobledo, informa a sus clientes, consumidores y amigos, de los últimos galardones recibidos:

"MASTER DE POPULARIDAD", como distintivo universal a la mejor gestión empresarial, imagen y prestigio.

XXVI Feria Regional del Campo y Muestras de Castilla-La Mancha:

Vino ESTOLA, reserva 1978 - Medalla de Oro.
Vino VIÑA Q. BLANCO - Medalla de oro.



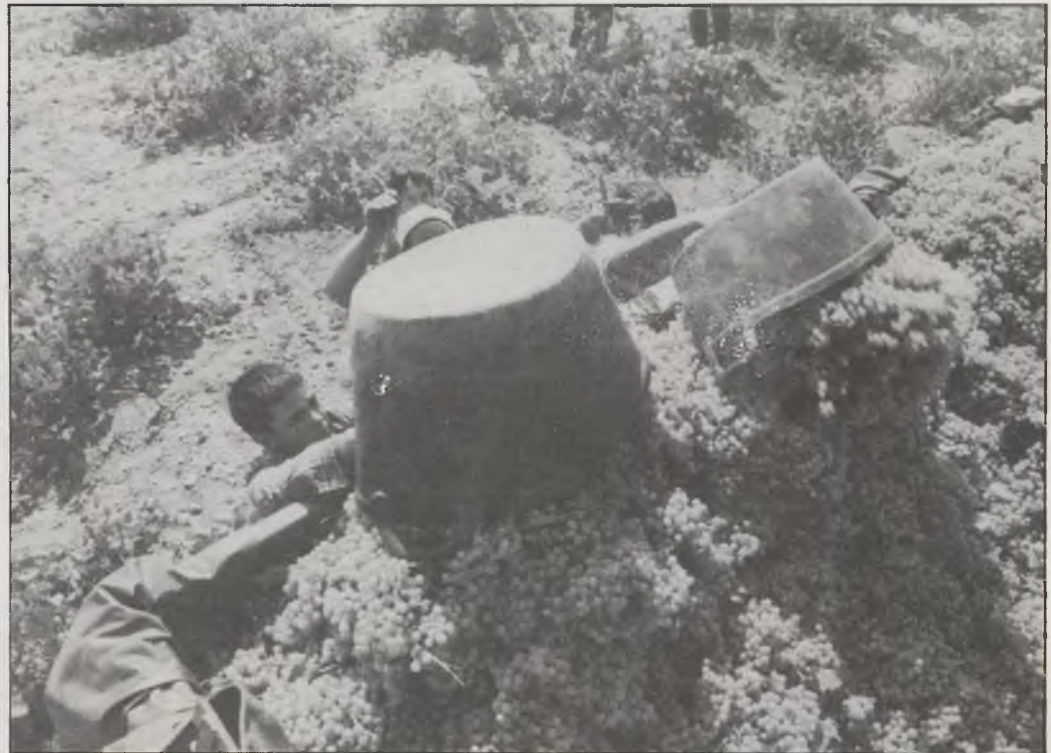
¡El prestigio de una región al gusto de los consumidores!

El esfuerzo y la dedicación de todo el año del viticultor, llegó a su punto álgido: el momento de recoger el fruto —nunca mejor dicho—, del sacrificio de muchos meses.

Pero las condiciones meteorológicas, no siempre son aliadas, y así, parte de nuestros campos se han visto afectados por terribles tormentas. El día 19 de septiembre en Albacete, y en la zona de Tarazona-La Roda, el pedrisco destrozó la uva y produjo heridos entre los vendimiadores. También en los términos de Valdepeñas, La Solana y Aldea del Rey en Ciudad Real, descargó una enorme tormenta el pasado 22 de septiembre, que ha producido cuantiosas pérdidas. Las denominaciones La Mancha, Valdepeñas y Jumilla son las que más se han resentido.

Aparte de los destrozos causados por el pedrisco, la neblina y la lluvia, en las zonas más húmedas, ha ocasionado un deterioro de la uva, que hará que la recolección tenga que efectuarse con un mayor esmero, para impedir que las uvas en mal estado lleguen al lagar, y afecten a la calidad del vino.

Con todo, según apreciaciones del Presidente de la Cámara Agraria Provincial de Ciudad Real **Pedro Menchero**, la producción puede rondar los mil millones de kilos de uva en la provincia, mientras que las 760.000 Has. de viñedo de Castilla-La



LA VENDIMIA EN CASTILLA-LA MANCHA

- Más cantidad y calidad que en 1985
- Incidentes en Valdepeñas con J.J.AA.



Después del duro esfuerzo, hay que reponer energías y echar uno o varios tragos.

Mancha, producirán unos 3.500 millones de kilos.

En general, la vendimia de Castilla-La Mancha, aún sin terminar, será un 15% cuantitativamente superior a la anterior campaña, situándose el grado Baume para la uva blanca, entre los 11-11'5°, y para la tinta entre los 12'5-13'5°.

De nuestras denominaciones de origen, probablemente el Valdepeñas sea el que mejor salida tenga. Y ello, no sólo por su producción —unos 90 millones de litros—, sino por sus mejores canales de comercialización, y por gozar de la calificación de "vino de calidad", según el Reglamento de la CEE.

A este respecto, es preciso señalar la polémica ac-

titud de Jóvenes Agricultores, en cuanto a la formación de piquetes informativos para evitar que en Valdepeñas entre uva de fuera, y que tan dura respuesta ha obtenido por parte de la Presidenta del Consejo, **Isabel Mijares**.

En cuanto al precio, se sitúa en valores bajos, es decir, alrededor de 1 peseta kilo/grado para la blanca, y entre 1'10-1'30 para la tinta. En Valdepeñas se sitúa en las 2,80 pesetas kilo/grado.

Para **Fernando Villena**, Presidente de la Asociación Provincial de Viticultores, el precio del vino continúa a la baja fundamentalmente porque desde el 1 de septiembre, debía estar funcionando la destilación preventiva.

Si como dice **Frank**

Prial, especialista en vinos del "New York Times", los vinos de España son "**sorprendentemente buenos y baratos**", es de esperar que la espada de Damócles que suponen los excedentes, no caiga también este año sobre los vitivinicultores. De la

pasada campaña, menor en cantidad que la actual, aún queda un "stock" del 25%. Confiemos en que no ocurra ahora lo mismo, y que nuestros caldos tengan definitivamente la salida que por calidad y precio, sin duda alguna, merecen.

Opiniones a pie del surco

—Antonio **López Martínez**, obrero de bodega, **Tommeloso**—. "A mi la vendimia

me beneficia porque durante todo el año hago trabajos temporales peor pagados y

en estas fechas, aunque el trabajo es duro, todos participamos de los beneficios."

—Juan **Pintado Cruz**, vendimiador, **Pedro Muñoz**.— "La vendimia me afecta aquí, en los riñones; por lo demás está muy bien."

—Rafael **Pintado Cruzado**, propietario, **Quintanar de la Orden**.— "La vendimia para mí es como el nacimiento de un hijo tras largos meses de problemas y sufrimientos. Si al hijo que viene al mundo con deficiencias se le quiere mucho, lo mismo siento yo con la cosecha aunque este año me rente menos."

—Manuel **García Chicote**, miembro del con-

sejo rector de una Cooperativa Vinícola. "La vendimia afecta a mi corazón. Todo el año estoy preocupado por gestionar la venta de caldos al mejor precio para el socio. En esta campaña se plantea el problema de pagar un precio más bajo que en otras temporadas y me siento un tanto responsable ante los demás, casi cabeza de turco."

—Ramón **Sánchez Noda**, enólogo, **Villarrobledo**.— "En estas fechas me siento realizado de verdad porque el hecho de controlar todo el proceso de fermentación, elaboración y el ver nacer un nuevo vino hacen renacer mi vocación."

—Andrés **de la Guía**

Díaz-Parreño, obrero, **Alameda de Cervera**.— "Estos días soy un vendimiador más. Me satisface participar en la recogida del fruto que he cuidado desde su nacimiento."

—José **Mena Peinado**, bodeguero, **Tomelloso**.— "En estos momentos todo está en el aire. Aunque las cosas no son como empiezan, sino como terminan."

—Juan **Sánchez Cruzado Calcerrada**, administrativo de bodega, **Villarrobledo**.— "Durante la vendimia nuestro trabajo es tan duro como la recogida de uva para los vendimiadores."

—J. Luis **Palacios**, maître de hotel, **Mota del Cuer-**

vo.— "Durante todo el año, pero en especial en estas fechas, contribuyo a la promoción de los vinos de esta tierra, aconsejando a mis clientes los mejores caldos que en ella se elaboran."

—Juan **Angel Muñoz**, camarero, **Campo de Criptana**.— "En éstas sirvo más vinos que en todo el año. Parece como si la gente quisiese terminar con las reservas de vinos viejos para dar paso a los nuevos."

—José **Sánchez Díaz Mohino**, afilador, **Málaga**.— "En estas fechas también 'hago vendimia' afilando tranchetes, tijeras, navajas..., por los pueblos y quinterías."

F. PLAZA



UN VINO
PARA NO CAMBIAR



UN VINO
PARA NO CAMBIAR



UN VINO
PARA NO CAMBIAR

De la CEE a la CEE

EL sector vitivinícola, sin duda el más antiguo de la agricultura española, ha pasado por diversas etapas a lo largo de este siglo. Para referirnos a las más recientes —debido al poco espacio de que disponemos— diremos que comienza con la crisis de 1933, por la disminución de exportaciones especialmente a Francia al finalizar la filoxera que atacó sus viñedos, unido a la baja del consumo interior y al desarrollo vitícola argelino. La Mancha, una de las principales regiones exportadoras sufrió las consecuencias. En este año se promulga el Estatuto del Vino.

Otra fase se origina a comienzos de la década de los años cincuenta, debido a la producción excedentaria que obliga a dictar disposiciones sobre reducción de producción, arranque de viñedos irregularmente plantados y primas de estímulo entre otras medidas, creándose en 1953 la Comisión de Compra de Excedentes de Vino a fin de evitar la caída brusca del producto, y cuyos fines eran la compra de existencias cuando los precios del mercado estuvieran por debajo de los de garantía. Dicha Comisión que nació para resolver un problema coyun-

Damos algunas cifras de los últimos veinticinco años que son significativas: En 1962/63 la Comisión de Compra adquirió 3.000.000 de Hl. a un precio de garantía de 18,50 ptas. Hgo.; en la siguiente, otra buena cosecha, compró 9.000.000, a 32 ptas. Hgo., repitiéndose esta misma cantidad y precio de garantía en 1966/67 que se mantuvo hasta 1971. Como los productores pudieron vender sus vinos a la Administración sin muchas limitaciones la superficie de viñedo aumentaron, lo que impulsó al Gobierno en la campaña de 1978 ciertas exigencias de calidad. El FORPPA en dicho año fijó el precio de garantía en 95 ptas. Hgo. y en la siguiente a 120 ptas. Ya en 1970 se promulga el Estatuto de la Viña y los Alcoholes, que marca el área de actividades de la Administración y el sector, y que sustituye el arcaico Estatuto de 1933.

En dicho año se firmó el acuerdo preferencial de España con la CEE en materia vitivinícola, que suprime los derechos aduaneros a la importación de vinos españoles, pero que mantiene precios de referencia elevados para la entrada de nuestros vinos en el mercado europeo. Se impone una orientación de la

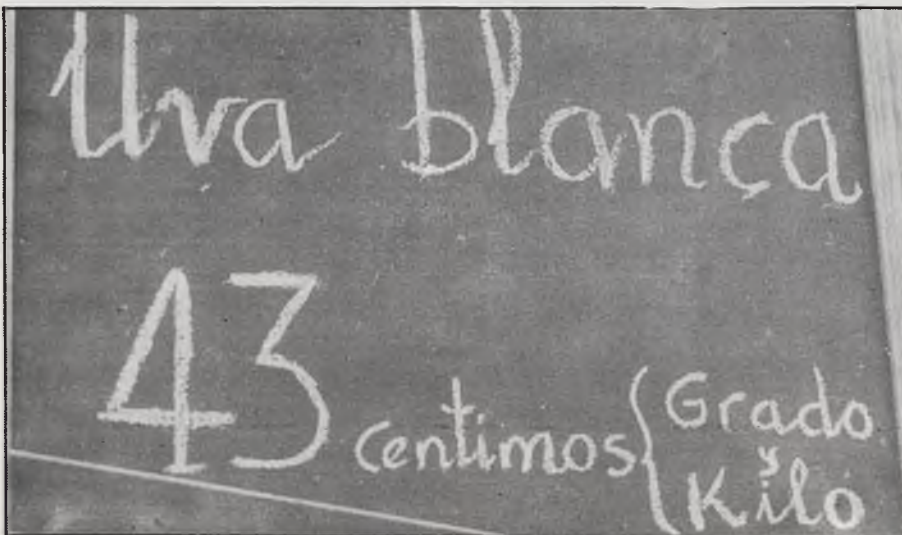


nicultores con anticipos e inmovilizaciones, basándose en los precios de garantía. La contrapartida residía en la necesidad muy frecuente de recurrir a la destilación, por el exceso de producción. Esto, como nos afirmaba **Rodríguez de la Cruz**, pone de manifiesto la debilidad fundamental de la política vitivinícola, ya que el destino del vino es el paladar y producir vino para su destilación es claro índice de irracionalidad socio-económica, originando fuertes pérdidas en términos monetarios, tanto al Estado como al propio sector.

España es el tercer país productor, después de Francia e Italia, pero nuestros rendimientos son mucho más bajos. En general, mientras en la Comunidad se obtiene una media de 70 Hls. por Ha., en España estamos en los 25. Castilla-La Mancha cuenta con más del 46 por 100 del viñedo nacional, siendo Ciudad Real la provincia de mayor cultivo con más del 17% y el 38 del viñedo regional.

Lo expuesto confirma que La Mancha se encuentra, más que otras regiones, ante el reto del Mercado Común, cuya normativa nos afecta y buena prueba de ello es la polémica que conlleva toda estructuración. Contamos con un vino de buena calidad. El esfuerzo de los últimos años en elaboración ha sido muy importante y puede y debe ser un vino apetecido y demandado por la CEE. Eso sí, habrá que corregir la excesiva vejez del viñedo, aumentar la calidad e investigar las variaciones más idóneas. De paso el viticultor, debe sopesar y estudiar si le conviene acogerse a los reglamentos de la CEE sobre la concesión de primas de abandono definitivo de plantaciones de viñedo. Europa es la que manda con su Mercado Común y señala que “el creciente desequilibrio vitivinícola hace preciso aumentar los esfuerzos para disminuir el potencial vitícola comunitario”.

Dulce-N. RAMIREZ MORALES



Esta tablilla corresponde a la cotización de hace 8 ó 10 años hoy. La uva blanca se paga a 1,10

centimos por litro, permaneció hasta el año 1975, en que sus funciones fueron traspasadas al SENPA que, prácticamente, continúa ejerciéndolas con las modificaciones lógicas impuestas por cada campaña y la normativa de la CEE.

producción hacia la calidad, recogida en el Estatuto de 1970 con el establecimiento de las Denominaciones de Origen.

Hasta 1982 las medidas de regulación se circunscriben a facilitar financiación a los productores de uva y a los vi-



EUROPA AL

HABLA

Aufwecken
Ontwaken
Svegliare
Se reveiller
To awake
Opwaklen
Aufwecken
Ontwaken
Svegliare

despertar despertar despertar despertar

La integración en la CEE

acelera la reestructuración y reconversión del viñedo español

Ante todo, no puede resolverse el tema del vino sin pasar por el Tratado de Adhesión y la posición del vino manchego, considerado como de escasa calidad dentro de las Comunidades Europeas puesto que —salvo alguna excepción— es de menor precio dentro del país y cuantitativamente Castilla-La Mancha está menos desarrollada en cuanto a estructuras comerciales.

POLITICA DE PRECIOS

La Comisión Europea fijó los precios oficiales que inicialmente suponían un incremento del 18,5% en el vino blanco cuyo "precio de orientación" pasa de 240 ptas./hectogrado a 284,3 ptas. Por lo que respecta al vino tinto los precios pasan de 259 ptas./hectogrado a 307,63.

Ahora bien no debe olvidarse que el "precio de orientación" es un precio

deseable pero no está garantizado que el agricultor pueda percibirlo por sus productos ya que en el sector viticultor los precios que realmente se perciben son los siguientes:

—**Precio de la destilación preventiva** equivalente al 65% del precio de orientación. A esta destilación sólo se puede acoger el 10% de la cosecha de cada agricultor como máximo.

—**Precio de la destilación de buen fin** que equivale al 83,5% del precio de orientación para los vinos blancos. A esta destilación sólo puede acogerse el 18% de la cosecha como máximo.

—**Precio de la destilación de mantenimiento**, que equivale al 74% del precio de orientación y al cual sólo puede acogerse una parte, a ser determinada, de toda la producción española.

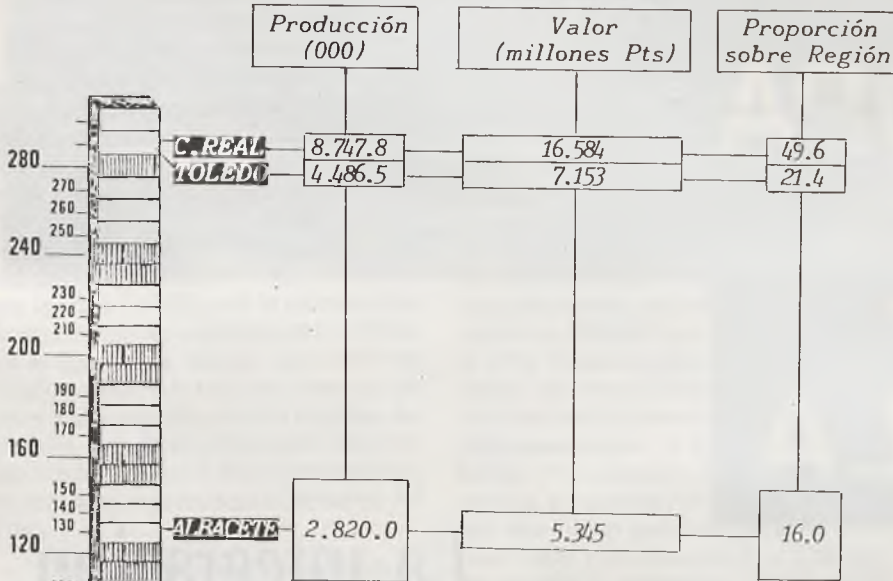
—**Precio de destilación obligatoria** que comprende al 50% del precio de orientación. Hay que procurar que el vo-

lumen total de destilación obligatoria de la CEE no rebase la cifra de 12,5 millones de Hl. ya que, en caso contrario, el valor sería solo el 40% del precio de orientación.

El detalle de esta política de precios nos pone ante la realidad motivada por los cuantiosos excedentes de vino que se producen en los países de la Comunidad Económica Europea ya que de la producción mundial estimada en 300 millones de hectolitros solo siete miembros de la Comunidad producen más del 50% además de aplicar en la producción las mejores técnicas de calidad en su elaboración.

Así, pues, a nivel europeo cada día llegan más vinos para ser quemados puesto que los excedentes superan ya los 20 millones de Hl. y como paradoja Castilla-La Mancha produce el 51,3% del vino de España que es el tercer productor mundial y el primer país vitícola del mundo.

VINOS

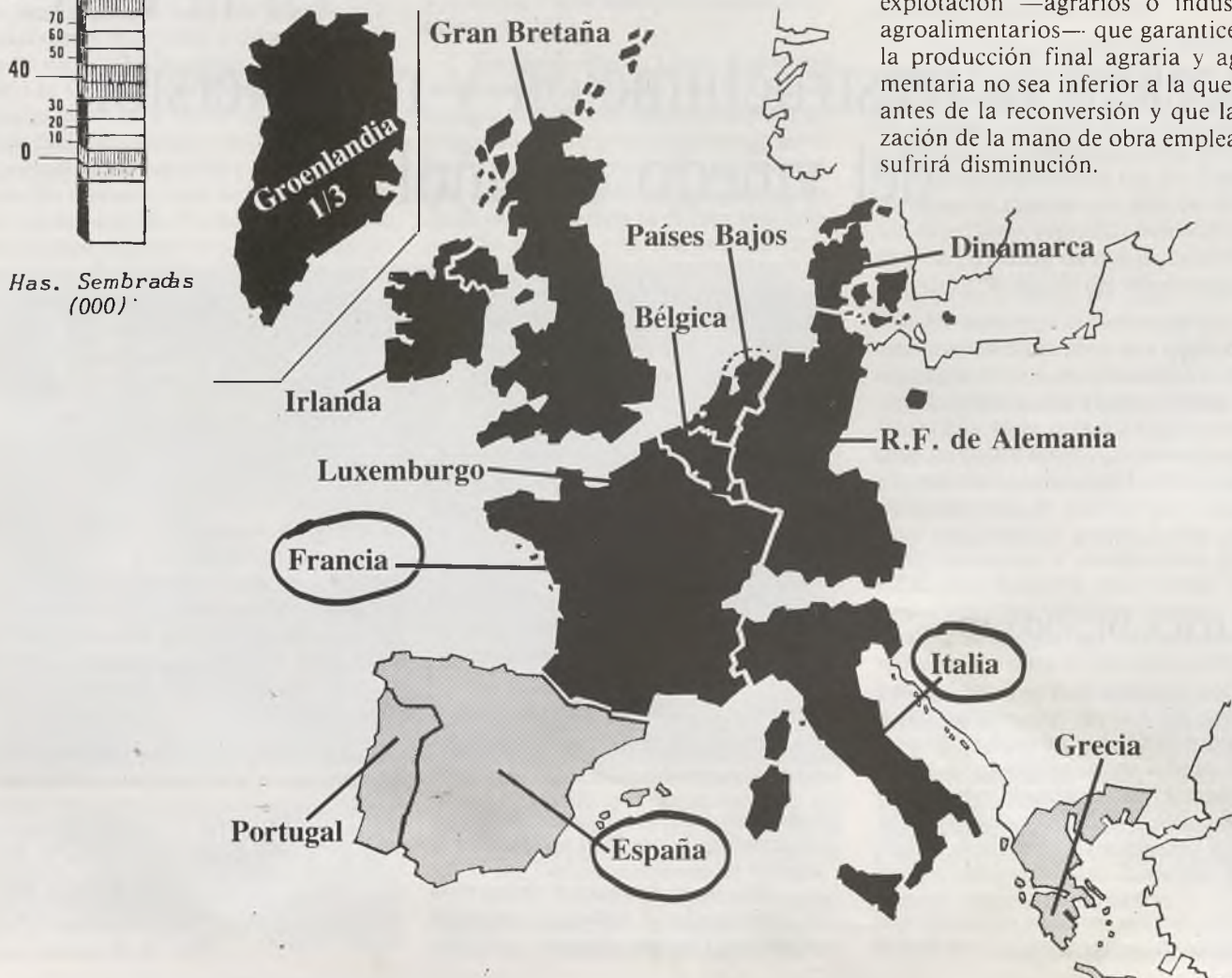


DIFÍCIL REESTRUCTURACION Y RECONVERSION

Dada la importancia del vino y del viñedo el estudio de su reestructuración debe ser considerado con la mayor atención puesto que la Comunidad de Castilla-La Mancha se había propuesto convertir 60.000 Has. y reestructurar 25.450 Has. en cinco años. El plan experimental quiere reestructurar 8.000 y reconvertir 21.000 Has. en la primera fase.

La reestructuración pretende rejuvenecer el alto porcentaje de viñedo viejo con nuevas plantaciones y por otra parte adecuar las producciones a las demandas de mercado.

La reconversión ha de consistir en el arranque de viñedo para dedicar la tierra a otros cultivos. Este arranque deberá completarse con otros sistemas de explotación —agrarios o industriales agroalimentarios— que garanticen que la producción final agraria y agroalimentaria no sea inferior a la que había antes de la reconversión y que la utilización de la mano de obra empleada no sufrirá disminución.



Has. Sembradas (000)

Las actuaciones deben realizarse por zonas de denominación de origen.

Un estudio comparativo puede verse en el cuadro siguiente:

Existen también diversas modalidades del crédito oficial y bonificaciones variables sobre la inversión según se trate de empresas industriales, cooperativas o

do se introdujo también un proceso de modernización de industrias vitivinícolas dirigidas a la mejora de los procesos tecnológicos que inciden sobre la calidad de los vinos así como aquellas otras actividades que adecuen los procesos de manipulación y comercialización del sector.

RECONVERSION Y REESTRUCTURACION del viñedo de Castilla-La Mancha..

Denominación de origen	Ha. de viñedo	RECONVERSION		REESTRUCTURACION	
		nº Has.	% comarca	Nº Has.	% comarca
Mancha	535.000	32.250	6.02	-	-
Valdepeñas	40.000	1.000	2.50	15.000	37.5
Almansa	11.369	100	0.88	1.000	8.8
Jumilla	19.554	150	0.76	6.700	29.15
Manchuela	76.119	15.000	19.70	-	-
Mentrida	35.000	1.500	4.28	3.750	10.71
Sin denominación	43.000	10.000	23.25	-	-
TOTALES	760.132	66.000	7.89	25.450	3.34

Como incentivos para conseguir el objetivo de la reconversión se estableció una subvención a fondo perdido de 25.000 ptas. que se considera equivalente al coste de las labores de arranque del viñedo.

agrupaciones. La cota superior de inversión para el nuevo cultivo se fijó en 400.000 ptas./Ha.

Como dato complementario a la reestructuración y reconversión del viñe-

La posibilidad de modernización de industrias vinícolas ha tenido todavía escaso eco en la región si bien es cierto que la entrada en vigor de los montantes reguladores —marzo 1986— provocó un mayor interés en la búsqueda de soluciones que deberá terminar en la aplicación de estrategias que faciliten la venta del producto, siempre apoyándose en obtener vinos de calidad que serán los únicos con garantía de venta real.

La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha destinó 500 millones de pesetas en un plan de apoyo para comercializar vino, mosto y otros derivados.

Durante el año se ha hecho una promoción en ferias tales como Berlín, Viena, Milán, París y Munich en Europa, así como la Convención de Reno en EE.UU. y la Feria Agroalimentaria celebrada en Barcelona.



El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "VALDEPEÑAS"

Garantiza la pureza de sus vinos, y promueve su comercio interior y exterior

Desde la más remota antigüedad se conoce la existencia y el cultivo de la viña. Los textos sagrados aseguran que Noé tuvo predilección por la vid hasta el extremo que, cuando acabó el diluvio universal, salió del arca y plantó una cepa, una higuera y un olivo. En la Biblia se lee: "Noé plantó una viña y, bebiendo su vino, se embriagó." Es la primera vez que la menciona y seguirá haciéndolo en otros muchos libros y pasajes. Y es lógico, porque la vendimia era el hecho más relevante de un tiempo entrada en una constelación mitológica y era una operación cautivadora, la preparación y crianza del vino-nuevo. Esto lo acredita las continuas alusiones que, en el antiguo y en el Nuevo Testamento, se hacen de la viña y el vino. La vendimia era y, sigue siendo, el acontecimiento máximo, la recolección frutal, en cuya tarea el pueblo participa como oferente y receptor del fruto.

Vendimia-Noé: Atenas, Roma, Flandes...

Paganamente, bajo los auspicios del dios Baco, uno de los grandes dioses de la Tierra en la mitología, se celebraban toda clase de ritos y representaciones como la vendimia, la corta de uva y su traslado al lugar. En Atenas, en la antigua Grecia, se le dedicaron grandes fiestas: procesiones, bailes, espectáculos variados, etc. En Roma había un día dedicado al dios Baco; eran las bacanales fiestas originarias de Egipto que después pasaron a Grecia y a Roma y que llegaron a ser tales orgías y desenfrenos, que en el año 185 antes de Cristo, fueron suspendidas por la peligrosidad que, su celebración, suponían.

Tanto la viña como el vino, han influido sobradamente, en las civilizaciones antiguas; puede decirse que crearon su propia iconografía, su propio lenguaje, su interpretación báquica, produciendo con ello, innumerables testimonios de gran valor documental. Un ejemplo: los bajorelieves asirios, las pinturas funerarias egipcias, las tablillas encontradas en Cartago, Túnez y Marruecos con alusiones y grafías a la vid y al vino. También, la viña y el vino ocupan un lugar destacado en la literatura de todas las civilizaciones. **Homero**, citaba vinos famosos de la Grecia antigua y daba detalles del embodegado del vino y de las maneras de beberlo. Los poetas como **Virgilio**, se inspiraron en el vino para crear los más bellos poemas y en los tratados de agricultura, como aquel de "rústica" de **Columela**, nacido en el siglo I en Cádiz, donde describe las prácticas del cultivo de la vid: el abonado, el estaquillado, el injertado, el amugronamiento, la poda y la vendimia, esa operación casi otoñal que es la culminación de un proceso de



Recolección de la uva, tal como se practicaba en Italia tomada del "Tacuin sanitais", libro de Medicina traducido del árabe en el siglo XIV.

crianza de la cepa y del fruto que ha sido coronado por el sol con solemnidad real.

La viticultura, ya es un grado mayor de perfeccionamiento, pasó de Egipto y de Asia a Europa. Primero se instaló en Grecia, en las islas Lemos, Lesbos, Chíos, Samos y Cos, todas ellas evocadoras de epopeyas, con vestigios y ruinas del pasado de un gran pueblo que levantó un templo al dios **Baco**. Los vinos criados en estas islas eran llevados como un gran tesoro a los puertos mediterráneos y, en especial, a Roma, lugar donde se cotizaba a alto precio y era indispensable en las mesas de los emperadores como **Nerón**, **Caracalla** y **Tiberio**. Fue, por muchas razones, prohibido el vino a la mujer en Roma mientras que en Egipto era autorizado su consumo sin moderación alguna.

Pero hay que seguir las huellas de las legiones romanas para ver cómo la viticultura penetra en las Galias y cómo alcanza, inmediatamente, el Ródano

Tanto la viña como el vino han influido, sobradamente, en las civilizaciones antiguas.

hasta Lyon y poco después, la Borgoña para llegar al Rhin. Al mismo tiempo y de la misma manera, la viña llega hasta Burdeos. En el siglo III, el viñedo ocupa ya una gran extensión en Europa, comprendiendo en ésta, los países del Danubio, todo ello merced al emperador Marco Aurelio que se preocupa del cultivo y que cuando las tareas de estado se lo permiten, manda a sus legiones ocuparse de faenar las viñas convirtien-

do a sus soldados en auténticos viticultores.

Las grandes extensiones de viñedo trajo como consecuencia el hundimiento de los mercados y esto obligó al emperador Diocleciano a dictar una orden en Roma para que se arrancasen parte de las plantaciones y así salvar el cultivo del desastre. A la caída del Imperio romano, la Iglesia, prácticamente, tomó el relevo. Los Obispos, dueños de las ciudades y de los territorios, tomaron la iniciativa de mantener los cultivos de la vid, estructurar su plantación y ordenar su comercio del vino. Así, en la Edad Media, apareció la viticultura monástica, los monjes cuidaban y trabajaban las plantaciones y elaboraban el vino preparando con gran esmero los caldos, mostrándolos como uno de los dones más preciados que nos deparaba la madre Naturaleza. También los príncipes y los reyes siguieron este ejemplo de los monjes y pusieron en manos de expertos mercaderes el comercio de estos cal-



Monjes benedictinos degustando la uva de los cuévanos (óleo de José Frappa)

La vendimia era y sigue siendo el acontecimiento máximo, la recolección frutal ansiada.

rez, Burdeos y Borgoña. Bien pronto la Europa del norte se hizo consumidora y normalizó los mercados.

A la independencia de los holandeses, en 1579, éstos dirigieron sabiamente, los mercados de Europa. Crearon factorías y almacenes importantes en lugares estratégicos y establecieron un mercado fluido en donde los vinos llegados de todas las partes, eran transformados, otros adulterados o mezclados, con el propósito de conseguir nueva tipificación que resultara grata al comercio y sobre todo que de ello se obtuvieran mejores beneficios económicos. A partir de la Alta Edad Media, tanto en Italia, en la región del Rhin, como en Francia, la influencia del comercio y de la industria de los vinos en la vida política fue tal, que éstos a veces influían en decisiones de Estado; los soberanos concedían ciertos derechos y privilegios a los cultivadores y mercaderes de este producto en su edad floreciente.

Con el descubrimiento de América, el mapa del viñedo se ensancha con los países de ultramar, muy especialmente en la América del Sur, México, California y el continente africano, en los paí-

ses del norte de Africa, sobre todo en Argelia, que sería, en poco tiempo, un gran competidor.

Hoy sigue siendo la vid y el vino el fermento de un desarrollo colectivo de comarcas, patrias y países. La gran empresa de la transformación del producto base, se encuentra en una fase alta de desarrollo. Cada día se abren nuevos mercados y existe, aparentemente, una conciencia colectiva para reconquistarlos gracias a una asistencia solidaria y en un régimen de comunidades.

La vendimia sigue siendo un tiempo de alborozo otoñal, como en la antigüedad. Los pueblos viñadores, se encuentran en plena celebración mitológica, madrugan para estar al amanecer en la viña y cortar los primeros racimos de uva, ese fruto misterioso que devuelve al hombre la alegría, porque un vaso de "bon vino" ha calentado el corazón que se encontraba gélido por la desesperanza.

Dice la Biblia: "Noé plantó una viña, y habiendo bebido su vino, se embriagó." Era lo natural.

Diego de PASAMONTES



DIVISION:
PRODUCTOS TECNICOS ALIMENTARIOS
Cardenal Vives y Tuto, 41, entlo. 8ª
08034 BARCELONA - Teléf: (93) 203 92 19

Especialista en la aplicación de revestimientos epoxidicos en depósitos de Hormigón recuperado y acero al carbono



Referencias:

BODEGAS CAMPO VIEJO
AGE-BODEGAS UNIDAS
SAVIN-MADRID
BODEGAS FELIX SOLIS
SAVIN-ALCAZAR DE SAN JUAN
BODEGA-COOP. NTRA. SRA.
DE MANJAVACAS
MOTA DEL CUERVO
BODEGAS SEÑORIO DEL
CONDESTABLE DE SAVIN, S.A.
(JUMILLA) ETC. ETC.



La técnica ha llegado a la bodega. El espectrofotómetro mide la intensidad del color de los vinos

VINO JOVEN: EL BENJAMIN DE UNA GRAN FAMILIA

Como primera región productora de vinos en España, Castilla-La Mancha se concienza de la necesidad de ofrecer caldos con personalidad y características propias. El vino joven de fermentación controlada contribuye a reforzar esta meta por su calidad y gracias al esfuerzo de nuestros viticultores y elaboradores.

Los clásicos sistemas de elaboración producen vinos neutros con una fuerte graduación alcohólica y una acidez total muy baja, anulando el aroma y las esencias naturales de la uva, características cada día más apreciadas en el mercado

de vinos de mesa. Los vinos jóvenes se diferencian de éstos en su composición por la tipología específica del mosto en transformación cuya temperatura no debe exceder, de manera general, los 19° C. Se permite, así, que su sabor se conserve inte-

gramente. En definitiva, el vino joven es un mosto fermentado a temperatura controlada partiendo de una uva seleccionada. La variedad denominada "AIEN" es la más utilizada aunque, paradójicamente, se la consideraba hasta hace muy po-

co como una variedad a extinguir. El momento de su recogida plantea diversas problemáticas. De un lado, aún no se sabe, a ciencia cierta, cuándo alcanza el tiempo máximo de maduración y, de otro, los socios cooperativistas prefieren no adelantar la vendimia, medida indispensable para obtener una buena calidad de vino joven, con el fin de obtener más beneficios al tener la uva una mayor concentración de grados. Sobre esto, los dirigentes de las más importantes cooperativas manchegas se manifiestan de acuerdo en pedir a los viticultores una concienciación del problema. Los beneficios se notarían en un futuro no demasiado lejano. Se trata, pues, de una inversión. La uva "AIREN" necesita mimos y cuidados especiales. Los remolques no deben pisarse para que no se rompa, porque empezaría a fermentarse, y los expertos recomiendan que en las bodegas se utilicen sistemas de rodillos en lugar de destrozadoras.

EL ALFA DEL VINO JOVEN

El primer país productor de vino joven fue California con una reserva en depósitos de dos millones de litros y un grupo de frigorías en proporción a éstos, sistema de control muy seguro pero excesivamente caro. Los pioneros en España fueron los socios de la Cooperativa Covides de Villafranca del Panadés (Barcelona). En la campaña 1981-82, **Caserío Vigón, de Ciudad Real** y la Cooperativa **Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo** (Cuenca) experimentaron su prime-

ra elaboración con gran éxito al superar en un 40% el precio de vino tradicional. Y ya en 1983, la Cooperativa **Nuestra Señora de la Piedad** (Quintanar de la Orden), comenzó la nueva andadura con depósitos de 100.000 litros de doble camisa, traídos desde Cataluña, que se cargan con el mosto seleccionado cada siete u ocho días, según tarde la fermentación. Otras empresas se han sumado a esta nueva salida del vino castellano-manchego, consiguiendo caldos de buena calidad.

dad constituye una de las claves, es la selección del fruto, desechando la uva afectada por enfermedades que transmitan malos sabores. El material de bodega debe ir encaminado a obtener mostos lo más finos posibles sin someter la uva a presiones altas y evitar, de esta manera, oxidaciones. El sembrado de levaduras para la fermentación requiere condiciones específicas y la cantidad de sulfuroso empleado debe ser mínima para evitar el enmascaramiento de los finos aromas obtenidos.

LOS REMOLQUES NO DEBEN PISARSE PARA QUE LA UVA SE ROMPA Y FERMENTE.

Desde un punto de vista económico, la elaboración de vinos jóvenes precisa instalaciones especiales que produzcan una cantidad de frío proporcional a los litros de vino en proceso fermentativo, aproximadamente 100.000 frigorías por cada millón de litros. Muchas veces es necesario aumentar notablemente la acidez total de los mostos aunque la uva sea temprana, pero lo que nunca se pasa por alto, y que en reali-

LA VENDIMIA, A SU TIEMPO

En Castilla-La Mancha se empieza a vendimiar la última semana de septiembre al margen de las condiciones climatológicas y ambientales que tanto influyen en la composición analítica del fruto. Según los expertos, esta falta de "cientifismo" es el problema de fondo que ha determinado la carencia de personalidad que caracteriza negativamente a los vinos manchegos del resto de España. **"Cada año un tratamiento propio, una fecha de recolección variable"** parece ser el lema utilizado por los especialistas en vino joven. Una vez estudiados los análisis enológicos de la uva, se inicia la selección minuciosa de la misma que, amontonada, pasa a una máquina de refrigeración para luego aislarla, terminado el primer proceso de enfriamiento, en depósitos isotérmicos a temperatura baja y constante.

"HAY QUE DESECHAR LA UVA ENFERMA PARA EVITAR MALOS SABORES".

Siempre bajo un riguroso control de temperatura, el mosto va adicionándose a los envases en proceso de fermentación con "el pie de cuba" (compuesto de mosto y levaduras especiales) hasta que el nivel llega al máximo y se tapa para evitar contactos con gérmenes aerobios. Ya en este momento puede apreciarse con facilidad el aroma que tendrá el vino joven. Más tarde, vuelve a cambiarse de depósito como última medida higiénica por si hubiese quedado algún resto invariable que afectase el sabor natural. Personal especializado vigilan día y noche la temperatura e higiene de los depósitos hasta el momento de su venta.

A TEMPERATURA ADECUADA

Considerando que el vino joven acaba de nacer en nuestra Comunidad, su desarrollo crece a pasos agi-

"EL CONTROL DE LA TEMPERATURA, ESENCIAL"

gantados debido a la importante demanda europea y española. Su comercialización, sin embargo, ofrece enorme dificultad y aunque cada día se embotellan mayores cantidades del producto, su distribución sigue siendo demasiado lenta. Algunos empresarios se quejan del precio excesivo para el consumidor medio que se fija en los restaurantes españoles. Otro factor indispensable es la presentación del vino, que debe estar a **temperatura muy fría, 6-7 grados**, para que pueda apreciarse de manera real su sabor.

Se calcula que en la pasada campaña salieron al mercado entre 30 y 40 millones de litros, cantidad aceptable que, en palabras de **Angel Pintado** (administrador de la Cooperativa toledana «Nuestra Señora de la Piedad») "aumentará considerablemente".

Vino joven: larga vida te deseo.

P. TIRADO

Yuntero
BLANCO
PALIDO

Lazarillo
Vino del año de aguja natural

Vinos de calidad garantizada

COOPERATIVA DE NUESTRO PADRE JESUS DEL PERDON

Teléf.: (926) 61 18 76 - 61 14 59 - 61 03 09

MANZANARES (La Mancha)



Jesús MORENO GARCÍA
Especialista Internacional
en Viticultura y
Presidente de la
D.O. LA MANCHA



máticos en los diferentes sectores, en los próximos años.

El concepto de Denominación de Origen aplicado en Francia, con delimitación de la parcela, que por el suelo y subsuelo (además de la variedad, labores, vinificación, etc.) sea apta para producir un determinado vino, dista sensiblemente de los criterios aplicados en nuestro país a la hora de reglamentar una zona de producción, de ahí el elevado número de vinos con denominación de origen existente en Francia e Italia.

Por otro lado la legislación comunitaria, es mucho más pragmática que la nues-

La denominación d

Las Denominaciones de Origen de vinos de España, aunque algunos como Jerez y Rioja han cumplido las bodas de oro, se empezaron a reglamentar en la década de los sesenta y más extensamente a partir de la Ley 25/1970 con la creación del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen. La distribución de las Zonas vitícolas en nuestro país, prácticamente repartidas por toda la geografía nacional, con vinos más o menos conocidos entre nosotros, haciendo referencia a su región, comarca o población de origen, unido al empuje del INDO y a la ilusión y trabajo desinteresado de algunas personas, dio como resultado la creación y reglamentación de más de una veintena de Denominaciones de Origen, en los diez últimos años.

La Denominación de Origen "La Mancha", consecuencia de las causas mencionadas, comenzó su andadura en el año 1974, con las ideas muy claras por parte de todos los que en su creación y funcionamiento, han tomado parte, sobre la dificultad, por no decir imposibilidad, de comercializar incluso a largo plazo, diez o doce millones de hectolitros con el marchamo de la Denominación. Las intenciones eran muy claras: conseguir que en LA MANCHA se elaborasen vinos de calidad, embotellarlos en origen, y crear una imagen del producto dentro y fuera de nuestras fronteras, consiguiendo dejar el valor añadido dentro de la región.

Paralelamente, en estos años, la Comunidad Económica Europea, que en materia vitivinícola ha seguido el modelo francés en la legislación básica, viene ajustando la pro-

FRANCIA: ha inspirado la legislación comunitaria
ALEMANIA: compradora y con una viticultura de lujo.
ITALIA: en el norte, con 800 mm. de lluvia y producciones de 80 HI-Ha, ¿tiene calidad?
PORTUGAL Y GRECIA: más competidoras que compradoras.
CASTILLA-LA MANCHA: con imaginación y conocimiento, nos adaptaremos perfectamente a la CEE.

pia legislación común a las circunstancias, en un club de intereses, en el que Francia no quiere perder su hegemonía; Italia es la gran favorecida por sus grandes producciones, la agresividad de sus empresarios vitícolas y el excelente entendimiento entre éstos y su Administración; Alemania, con potencial económico, a quien todos quieren vender, pero que también apoya una viticultura de lujo, en las pendientes del Rhin y el Mosela. En este contexto, y con Portugal y Grecia más competidores que posibles compradores de nuestros vinos, se produce la integración de España en la C.E.E., de la que nadie duda traerá más beneficios que perjuicios a nuestra economía global, no sin antes realizarse los ajustes más o menos trau-

tra, por lo que en cierto modo se nos antoja en cierta contradicción con los criterios de delimitación de zonas, antes mencionados.

V.C.P.R.D.

El concepto de **Vino de Calidad Producido en Región Determinada (V.C.P.R.D.)**, en el que se incluyen nuestras Denominaciones de Origen se acerca más a nuestras condiciones, y desde luego se reglamenta de forma más realista que nuestras Denominaciones de Origen, por cuanto que en cualquier bodega de la zona de producción, se pueden elaborar vinos V.C.P.R.D. y otros vinos (vinos de la tierra, o de mesa), siempre que se vinifiquen por

separado. Art. 8 b) Reglamento (C.E.E.), núm. 338/79, es decir, que el estrujado de la uva, separación de mostos y fermentación y posterior conservación, se realicen en el tiempo y/o en la línea de trabajo, separadamente, lo que creo no supone ninguna dificultad, en nuestras bodegas. También se puede envasar en una misma Planta Embotelladora, vinos V.C.P.R.D. (vinos de La Mancha de calidad con Denominación de Origen), y otros vinos (que pueden ser los vinos que actualmente se comercializan en botellas de recuperación y que por su competitividad en el precio, son de menor calidad).

dizar pues aquí **no vale decir que lo bueno siempre es poco, sino más bien que no hay más de lo bueno, porque no se puede.** ¿O es que pueden dar calidad viñedos del norte de Italia con 800 mm. de lluvia y riego por aspersión, con producciones de 80 Hl./Ha., o los viñedos del Midi francés, cuyos cepages y producciones no son los más adecuados? En este sentido, creo que estamos en mejores condiciones que nuestros competidores, aunque nos aventajen en infraestructura, preparación técnica media y comercialización.

Tampoco nos deben de confundir e ilusionar demasiado, los precios de garantía

des producciones, siendo muy posible que este año, a la entrega preventiva de 185 ptas./Hl. le suceda otra obligatoria a 140 ptas./Hl., en un porcentaje que la Comunidad determinará, a la vista de los datos de cosecha y existencias.

Hacia la calidad

Con todo esto quiero concluir, en que La Mancha no debe de apartarse de una política decidida hacia la calidad, compatibilizando los vinos amparados a la Denominación de Origen (V.C.P.R.D.), con otros vinos, que gozan de las "ayudas" de la CEE, como pueden ser los vinos de la Tierra, sinónimo de los Vinos del País en Francia y vinos Típicos de Italia, y cuya reglamentación debe publicar nuestro Ministerio de Agricultura, cuanto antes, incluso potenciar en calidad y presentación los vinos de mesa, todo ello conducente a la revalorización del producto. Creo, por todo ello, que La Mancha, se debe y puede adaptar perfectamente a los condicionantes generales que nos impone la C.E.E., con imaginación y conocimiento, y para ello no regatearemos ningún esfuerzo.

e origen y la CEE

Los vinos amparados y comercializados como V.C.P.R.D. en la Comunidad, cuantitativamente suponen un 15/20 por 100 según países, de la producción total; pero en esta cuestión, que algunos esgrimen como dato persuasivo, me gustaría profun-

existentes en la C.E.E. y por ende es nuestro país, para los vinos de mesa, o sea los no amparados por la Denominación de Origen ya que la política general de la Comunidad, y la vitivinícola en particular, es la de eliminación de excedentes estructurales, disuadiendo a base de bajos precios las gran-



VINICOLA DE CASTILLA, S.A.

Apartado, 60

MANZANARES - MANCHA (SPAIN)

**La emisora autónoma e
independiente de
Castilla-La Mancha...**

Radio Surco



**TOMELLOSO (FM 91,4 Mhz)
Teléfs.: (926) 514800 / 514804**

**VILLARROBLEDO (FM 89,8 Mhz)
Teléfs.: (967) 142813 / 142911**

La Radio de los castellano-manchegos...

...tu Radio.

La localidad de Mondéjar aglutina prácticamente la totalidad de la producción de vino en la provincia de Guadalajara, con unas 1.700 hectáreas de viñedos y una cosecha que puede situarse en los 7.000.000 de kilos de uva. Mientras que en otros pueblos de Guadalajara se produce únicamente para el consumo familiar, en esta zona existe una industria floreciente y en auge.

Recientemente, se ha celebrado la tercera edición de la denominada Feria del Vino, en la que han estado presentes los tres cosecheros más importantes y preparados: **Vinos Mariscal, Cooperativa Santa María Magdalena y Tío Cayo**. Por la Feria han pasado unas 10.000 personas que, sobre todo, han podido comprobar como los industriales del vino de Mondéjar están dispuestos a dar la batalla por la calidad, único camino acertado para seguir manteniéndose en un mercado tan competitivo como el que nos ocupa. De las cuatro plantas embotelladoras que existen en la provincia, las tres principales se ubican en Mondéjar y solo desde este pueblo han surgido intentos serios de promoción nacional e internacional del vino de Guadalajara, especialmente de la mano de **Eusebio Mariscal**, cuyos caldos han conseguido importantes galardones internacionales.

• Denominación de origen

Mucho se ha hablado de la denominación de origen del vino de Mondéjar, aunque, a decir verdad, no está nada claro si realmente interesa al sector tal denominación. **Eusebio Mariscal**, en declaraciones realizadas a un seminario provincial, considera que **“tenemos que mejorar nuestros canales de comercialización y conseguir que más bodegueros de Mondéjar empiecen a embotellar y distribuir”**. Entonces, será el momento para conseguir el preciado título. Sin embargo, los mondejanos confían en que la no existencia de una denominación no será un obstáculo para el futuro, ya que



El sector vitivinícola de Mondéjar, en alza

ante todo cuenta la calidad y la denominación de origen no es sinónimo de calidad.

Si bien están trabajando en la consecución de ese reconocimiento, sus esfuerzos más inmediatos están encaminados a lograr el origen Mancha de sus vinos, al ser la única zona vitivinícola fuerte de Guadalajara y estar situada junto a una zona de Cuenca que sí tiene reconocido el origen Mancha, a

pesar de contar con muy pocas hectáreas de viñedo. En cualquier caso, los productores mondejanos son conscientes de que, con denominación o sin ella, sus esfuerzos deben volcarse hacia la obtención de caldos de la máxima calidad posible, porque en Europa preocupa más esto que la etiqueta. Lo demás llegará por su propio peso.

Carlos PONCE



Los cursillistas de 1951 en el laboratorio de Alcázar.



El moderno instrumental de la Estación de Viticultura y Enología de Valdepeñas.

Desde Sixto a Miguel Fernández

115 años al servicio de la Enología Manchega

La historia de la Estación de Viticultura y Enología de Valdepeñas es la historia de la familia Fernández. 115 años de dedicación suman entre el padre, **Sixto Fernández**, y dos de sus hijos, **Gonzalo**, maestro especializado, y **Miguel**, su actual director.

“Mi abuelo ya era el mejor cliente de vinos de Valdepeñas”, dice Miguel Fernández. “Tenía tabernas en Madrid. La más célebre de Madrid era una que tenía mi abuelo, ‘la Taberna de Sixto’, en la Calle Carretas, donde había días que copeaba hasta 35 arrobas de vino. Por eso vino mi padre aquí, porque es-

taba muy vinculado al vino por mi abuelo.”

Sixto Fernández, ingeniero agrónomo, llega a Valdepeñas desde Soria, donde había realizado el catastro, en 1925, cuando estaba en plena reconstitución el viñedo de La Mancha. Aquí le nace-

rían cinco de sus diez hijos: “en la Enológica, claro.”

Su Majestad la Reina Regente, en nombre de su augusto hijo don Alfonso XII crea las Estaciones Enológicas por real decreto de 17 de febrero de 1892.

Las estaciones de Vinicultura y Enología (EVES) fueron creadas a raíz de la invasión de filoxera, que, sin duda, puede calificarse como la peor plaga que ha padecido el viñedo español.

La reconstitución del viñedo se hizo en La Mancha con la colaboración de las EVES de Valdepeñas, instalada en 1911, y la de Alcázar de San Juan, en 1927.

“La función de mi padre —afirma Miguel Fernández— era enseñar al agricultor a efectuar las nuevas plantaciones con híbridos americanos, que todavía persisten, que aguantan la filoxera.”

Recuerda Miguel con la inevitable sonrisa que “mi padre decía que era el ingeniero que más frío había pasado en el mundo. Después de hacer el catastro de Soria, hizo la reconstitución del viñedo en La Mancha.”

“Mi padre ha dado cientos de cursos de Enología y Viticultura. El fue el primero que enseñó a la gente cómo hacer análisis de vinos, sigue recordando Miguel Fernández, mientras muestra un montón de fotografías añejas. “Esta es de la Enológica de Alcázar. Aquí está en el campo. Mi padre era un hombre de campo, se ponía a la altura de los gañanes. No le gustaba la ostentación... En Socuéllamos, año 51... Infantes... Yo iba mucho con él...”

Domingo Rueda y Nicolás García de los Salmones precedieron a Sixto Fernández en la dirección de la EVE de Valdepeñas. Sixto Fernández desempeñó este cargo hasta su jubilación simultáneamente con la dirección de la EVE de Alcázar de San Juan.

“Alcázar y Valdepeñas han sido una misma estación hasta que pasamos al INDO”, afirma Miguel Fernández. “Entonces se les dio autonomía.” Desde aproximadamente el año 60, fecha de jubilación de su padre, Miguel Fernández estuvo haciendo las veces de director, pero dependían de Alcázar hasta pasar al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO).

La EVE de Valdepeñas ha dependido sucesivamente de la Dirección General de Agricultura (1911-1970), Instituto Nacional e Investigaciones Agrarias CRIDA-6 (1977-1983) y Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha.

El consejero de Agricultura de la Junta de Castilla-La Mancha, Fernando López Carrasco, inauguró en septiembre de 1985 el actual edificio, que ocupa terrenos cedidos por el Ayuntamiento. Después de 74 años, la Estación de Viticultura y Enología de Valdepeñas abandonaba su primera sede, un vetusto edificio de la calle Buensuceso, cedido igualmente por la Corporación municipal. “La nueva estación era el sueño de mi padre”, dice Miguel Fernández. “Estos centros han estado siempre muy abandonados en cuestión de con-



En el centro, con gafas, don Sixto. Su hijo Miguel arriba, a la derecha.

“Cuando me concedieron la Medalla al Mérito Agrícola, no fui a recogerla: mi padre se la merecía 80 veces más que yo”. (Miguel Fernández).

signación e incluso de personal. Desde que pasaron a la autonomía ya los están dotando.”

Las inversiones realizadas en los años 1985 y 1986 en las EVES de Valdepeñas y Alcázar de San Juan alcanzaron la cifra de 83 millones de pesetas.

Miguel Fernández se convirtió oficialmente en director al hacerse cargo el INDO de la EVE de Valdepeñas. Perito agrícola, obtendría posteriormente el título de ingeniero técnico en Industrias Agrarias. Opositó al Estado tras su paso por el Instituto de Investigaciones Agrarias.

Tras aprobar en el año 50 la oposición, fue destinado a la Enológica de Valdepeñas, donde ha permanecido ininterrumpidamente desde entonces. Su hermano Gonzalo estaba en la Estación desde hacía dos años.

En su cargo de director, a Miguel Fernández le ha pesado ser el hijo de don Sixto, “porque mi padre tenía mucho prestigio, aunque como era un hombre modesto ni siquiera se acordaron de él para darle la medalla al mérito agrícola... que era lo menos ¿no? Por eso, cuando a mí me la dieron no fui a recogerla... me da no sé qué, que a mi padre, que hizo ochenta veces más que yo... no se acordaran de él para...”

El próximo año el actual director de la Estación de Enología y Viticultura de Valdepeñas se jubila. Sin embargo, es posible que la larga e intensa dedicación a esta tarea de la familia Fernández tenga una prolongación: “Mi chico acaba el año que viene ingeniero técnico agrícola. A lo mejor se viene aquí... vamos, si puede. A él le gustaría.”

Reporteros DESPERTAR

Las cooperativas vinícolas se desarrollaron y se expansionaron en la década de los cuarenta como consecuencia de la crisis que atravesaba el sector vitivinícola, que en el momento de recoger su uva se encontraba con dos graves problemas: **dificultad para entregar** su uva en las bodegas compradoras y **precios bajos**.

Con la creación de las bodegas cooperativas, el viticultor soluciona estos dos graves problemas, y, fundamentalmente, el primero.

Además, se da un gran avance en la calidad de los vinos, con la aparición de las cooperativas.

Siendo un paso muy importante el logrado, el tiempo nos ha demostrado que esto es insuficiente, pues había y hay algo por hacer en las cooperativas vinícolas, que es la **comercialización directa** de sus vinos, **única vía de obtener la rentabilidad** que tan necesaria es para la supervivencia del sector vitivinícola. Al no comercializar se pierde algo tan sustancial como es el valor añadido de nuestro producto.

Por ello, las cooperativas vinícolas tienen que comercializar sus vinos, el agricultor tiene que convertirse en comerciante a través de sus organizaciones, que no pueden ser otras que en régimen de cooperativas de comercialización, dentro de las cooperativas de órganos superiores provinciales, regionales y nacionales con especialización dentro del sector vitivinícola.

Hay que ganar mercados para las cooperativas; se hace cada vez más urgente esta comercialización para crear nuestra propia imagen.

Dada las dimensiones de las cooperativas vitivinícolas, hay que crear grandes unidades de comercialización, uniendo las cooperativas por regiones para comercializar y formar algo tan necesario e importante como son las **cooperativas de segundo grado**. Incorporando a estos entes los técnicos competentes para llevar a buen fin el resultado de esta gestión; actuando como verdaderas empresas, para lograr la potencialización de estas cooperativas de segundo grado; reduciendo costos; otorgando uniformidad en la calidad, continuidad de suministro, acercamiento al consumidor del producto con el valor añadido justo; entendiendo cómo se va a hacer y dónde queremos ir, con un

La comercialización por y su incidencia en los



Perspectiva de las bodegas de la Cooperativa de Daimiel (Ciudad Real)

ideal y una tarea conjunta. Esta debe ser la esperanza del productor

Hay que unir esfuerzos comercia-

lizando en unidad, para contar con grandes volúmenes y tener la fuerza necesaria en cuanto a cantidad y organización, para tener la suficiente poten-

las bodegas cooperativas y mercados exteriores



**Rafael DÍAZ
SALAZAR ARCIS**
Presidente de COVINEX
de España

que a nada conducen y a veces deterioran la imagen cooperativa. Hay que ir a grandes embotelladoras unificando marcas, con los técnicos enológicos y comerciales cualificados para obtener la rentabilidad que estas instalaciones requieren por las fuertes inversiones que se realizan. Con una buena planificación y con la organización necesaria se puede conseguir una perfecta funcionalidad, irrumpiendo en los mercados nacionales e internacionales.

Otro importante papel de las cooperativas vinícolas, en su comercialización, está en la exportación de sus vinos a los distintos países del mundo.

Esto sólo se puede realizar dentro de este marco de la unidad y de acciones comerciales conjuntas. Las cooperativas de segundo grado se unen para estas acciones con otras cooperativas de rango superior y sectorizado, como es en la actualidad Covinex de España sociedad cooperativa limitada —Cooperativas Vinícolas Exportadoras de España—, que dentro de sus amplias actividades exportadoras organiza todo lo necesario para realizar unas tareas de comercialización y promoción como son:

- Misiones comerciales.
- Estudio de mercados.
- Promoción de los vinos por calidades y regiones.

cialidad dentro de este sector tan complicado como es el del vino.

Estas grandes unidades de comer-

cialización tienen una incidencia importantísima en los embotellados de los vinos de cooperativas dejándose de una vez para siempre acciones individuales

- Asistencia a ferias y exposiciones.
- Degustaciones.
- Creación de marcas.

Las cooperativas de Castilla-La Mancha, están penetrando cada vez más en los mercados exteriores; en este campo Covinex ha realizado y está realizando una gran acción comercial.

Dentro de los destinos de las exportaciones de los vinos de Castilla-La Mancha, la mitad se realizan a países de la C.E.E., es decir:

- Alemania, existen cooperativas con gran volumen de embotellado y con presencia de sus marcas en las grandes cadenas de alimentación.
- Francia.
- Holanda.
- Bélgica.
- Luxemburgo.
- Reino Unido.
- Dinamarca.

Referido al **mercado americano**, un grupo de cooperativas de La Mancha, están logrando estar presente con

sus vinos embotellados, en este difícil mercado.

Asimismo, y en relación con un mercado de gran interés para los vinos de Castilla-La Mancha, como son los países africanos, las cooperativas de nuestra región están teniendo una comercialización muy agresiva, y una cooperativa de segundo grado ha logrado un volumen de exportación de unos 300 millones de pesetas, que teniendo en cuenta el volumen de exportaciones de estos países, esta cifra significa una gran valoración positiva para nuestra región.

Desde hace dos años, las cooperativas vienen realizando acciones comerciales en los **países de Asia**, especialmente **Japón**, con un producto netamente manchego como es el **MOSTO**, y las cifras de exportación de mostos concentrados van en aumento.

En el campo de la exportación, Covinex ha realizado y está realizando una gran acción comercial, ayudando a sus cooperativas asociadas a dotarse de los instrumentos necesarios, para exportar más y exportar unos embotellados par-

tiendo siempre de la gran calidad de los vinos que últimamente viene produciendo Castilla-La Mancha.

En los mercados exteriores las cooperativas vinícolas de Castilla-La Mancha, tienen que aumentar su acción comercial y estar presente con sus vinos en los países de la C.E.E. así como en el resto de los países, donde la calidad de sus vinos están dejando una gran imagen de vinos excelentes.

En estos momentos el sector de vinos de Castilla-La Mancha, está apoyado por la gran labor de promoción con asistencia a ferias internacionales que viene realizando la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha, como se ha demostrado en Reno (E.E.U.U.); Viena (Austria); Munich (Alemania), etc.

Uniendo los esfuerzos de la labor que en favor del vino viene realizando la Consejería de Agricultura y las acciones del sector exportador de nuestra región, el porvenir del vino manchego es esperanzador, no olvidando que el valor añadido y la rentabilidad que tiene que obtener el viticultor viene por vía de la comercialización.



Nuestros vinos comienzan a ser señalados



DIPUTACION PROVINCIAL
Ciudad Real

El cultivo del viñedo dedicado a uva de transformación alcanza en la Denominación de Origen Jumilla un total de 135.826 hectáreas, dado que la denominación de origen está formada por siete términos municipales, de los que uno, **Jumilla** situado en la región de Murcia y los otros seis: **Albatana, Hellín, Fuente Alamo, Montealegre del Castillo, Ontur** y **Tobarra** en la de Castilla-La Mancha, al sureste de la provincia de Albacete. Cabe destacar la superficie de viñedo existente en la zona castellano-manchega, que asciende a 16.381, hectáreas, con un total de 1.838 viticultores.

La uva producida en la zona es de gran calidad, por su tamaño de grano pequeño en la variedad **Monastrell** que ocupa el 90 por 100 de las plantaciones y la altitud a la que se cultiva desde los 340 m. hasta los 900 m. en el municipio de Montealegre, da una extensa variedad de los caldos producidos, desde los vinos jóvenes y afrutados, aptos para comidas ligeras, hasta los de crianza y dulces naturales, en sus clases de tintos, rosados y blancos, que compiten con los grandes vinos internacionales.

Los suelos pardo-calizos sobre material consolidado y los suelos pardos y pardo-rojizos calizos, con horizonte de costra caliza, una vez roturada ésta, presentan buenas condiciones para el cultivo de la vid. La escasa o nula presencia de horizontes orgánicos, el elevado porcentaje de caliza y la buena o aceptable permeabilidad y aireación de los diversos perfiles, todo ello unido a la baja precipitación de la zona, hacen que estos suelos sean favorables para la obtención de vinos de calidad.

EL CONSEJO REGULADOR

Se constituye inicialmente el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Jumilla, por Orden Ministerial de 27 de julio de 1961, es decir, hace ya 25 años. En enero de 1966 se aprueba el Reglamento de esta Denominación de Origen. Posteriormente, en mayo de 1975, se reglamenta la Denominación de Origen Jumilla y su Consejo Regulador.

En líneas generales se amparan bajo el nombre JUMILLA, los vinos tintos, claretes, rosados, blancos y dulces



LA VITIVINICULTURA EN LA D.O. JUMILLA

naturales, distinguiéndose dos categorías, según su graduación alcohólica y la cantidad de uva de la variedad **Monastrell** que entra en su composición, los JUMILLA-MONASTRELL y los JUMILLA. Se fijan las variedades amparadas que son en tintas la MONASTRELL como principal y preferente y la **CENCIBEL** y **GARNACHA** y como variedades blancas la **MESEGUERA**, **AIREN** y **PEDRO XIMENEZ**, así como la forma de crianza y condiciones de las

bodegas que deseen estar inscritas y las formas de cultivo y elaboración.

Esta denominación de origen obtuvo el reconocimiento de su calidad una vez que su producto estaba en el mercado y era conocido y aceptado por el consumidor, prueba de ello es el reconocimiento internacional al ser de las pocas denominaciones que obtuvieron en el año 1970 preferencia arancelaria ante la CEE, dado su prestigio internacional reconocido.

MUNICIPIO	Superficie Total	Viñedo
Albatana	3.010 Has.	1.249
Hellín	77.021 Has.	1.592
Fuentealamo	13.135 Has.	4.808
Montealegre	17.941 Has.	4.523
Ontur	5.409 Has.	1.372
Tobarra	32.273 Has.	2.837
Total zona Castilla-La Mancha.....		16.381
Jumilla.....	97.283 Has.	19.445
Total zona Murcia.....		19.445
Total denominación.....		35.826



BERENJENAS

"ANTONIO"

ALIÑADAS Y EMBUCHADAS

LAS BERENJENAS DE LA MANCHA

FABRICADO POR
CONSERVAS

ANTONIO S. L.

TELF.: 870084 y 870112

BOLAÑOS (CIUDAD REAL)



SUPERGARCIA SUPERDEPORTE

SUPERGARCIA EN ANTENA 3, dirigiendo un magnifico equipo de colaboradores en la primera cadena de radio totalmente privada de España.



BOLETIN DE SUSCRIPCION

D. DOMICILIO

..... LOCALIDAD

PROVINCIA

ORGANISMO/PROFESION

TELEFONO

Desea suscribirse a "**DESPERTAR**" **SEMANARIO DE CASTILLA-LA MANCHA**, acogiéndose a la siguiente modalidad:

TRIMESTRAL: 1625 Ptas.

SEMESTRAL: 3.000 Ptas.

ANUAL: 6.000 Ptas.

(Táchese lo que no proceda)

Se publica el jueves de cada semana al precio de 125 ptas. ejemplar.

BANCO O CAJA

SUC. O AGENCIA

DOMICILIO

POBLACION

....., a..... de..... de 198.....

Muy señores míos:

Ruego a Vds. tomen nota de atender con cargo a mi cuenta, hasta nuevo aviso, los recibos que presentará al cobro **PROMOTORA CASTELLANO-MANCHEGA DE INFORMACION, S.A.**

Atentamente le saluda,

NO NECESITA
SELLC
A
FRANQUEAR
EN DESTINO

TARJETA POSTAL

RESPUESTA COMERCIAL

Autorización nº 7337
BOE. y T. 57 (13-6-86)

despertar

Apartado F.D. 10
13020 Ciudad Real



despertar

Se vende en:

ALBACETE: (Kioskos o estancos). Manolo, Plaza del Altozano.—Cebrián, C/. Salamanca.—R. La Fuente, Avda. España.—San Javier, C/. Pérez Galdós.—Córdoba, Plaza Mayor.—Rimor, C/. Rosario.—Anselmo Carrascosa, Hospital Provincial.—Herso, C/. Tesifonte Gallego.—Sanz, C/. Rosario.—Miridio, C/. La Feria.—Domiciano, Avda. Ramón Menéndez Pidal.—Fonseca, Paseo de la Libertad.—Avenida. Avda. España.—Paco, C/. Martínez Villena.—Moreno, C/. María Marín. Y en todos los kioskos y librerías de la provincia. **Distribuidor:** Don José María NAVA GOMEZ.

CIUDAD REAL: (Kiosko o librerías). Plaza del Pilar—Plaza Mayor—Plaza de España (Rgto. Artillería).—Manantial, C/. Bernardo Mulleras, 13.—María del Prado Lérida, C/. Ramón y Cajal, 4.—Plaza de San Francisco.—Ruiz Morote, C/. María Cristina.—Europa, C/. Tinte.—REPROCOLOR, C/. Postas, 31. **Alicázar de San Juan:** Librería Mata, C/. Emilio Castelar, 22. **Aldea del Rey:** Librería García, C/. Salvador, 1. **Almagro:** Kiosko Vicente, C/. Feria, 1. **Campo de Criptana:** Librería J. Vicente Arias, C/. Castillo, 2. **Daimiel:** Librería Fernández, C/. Cardenal Monescillo, 3. **Fernán Caballero:** Kiosko Félix Peinado Archidona, C/. José Antonio, 2. **Malagón:** Kiosko Cruz Verde, C/. Tercia. **Manzanares:** Papelería Rodríguez, C/. Toledo, 4.—Kiosko Naranjo, Plaza Gran Teatro. **Puertollano:** Kiosko Prado, Paseo de San Gregorio. **Santa Cruz de Mudela:** Librería Miguel Matute, C/. Capitán Casado, 2. **Socuéllamos:** Papelería Perona, Plaza de Cervantes. **La Solana:** Droguería Almarcha, C/. Carrera, 48.—Estanco Velasco, C/. Carrera, 62. **Tomelloso:** Prensa, C/. Generalísimo, 9. **Valdepeñas:** Librería Bécquer, C/. Valcentro.

CUENCA: (Kiosko o librerías). El Niño, Avda. José Antonio.—Pepe, Avda. José Antonio.—Bonilla, Avda. José Antonio.—Estudios, Avda. José Antonio.—Sánchez Vera, C/. Cervantes.—El Sucar, C/. Cervantes.—Librería Vera, C/. Teruel. Y en todos los kioskos y librerías de la provincia. **Distribuidor:** "Distribución Alpuente".

TOLEDO: Centro de Periódicos, C/. Comercio, 19.—Centro de Periódicos, Plaza de Zocodover, 3. (Kioskos o librerías).—El Satélite, C/. Tendillas.—Prensa, C/. Santo Tomé.—Quijada, Avda. Reconquista.—Parra, Avda. Reconquista.—Pilar, Avda. de Barber.—Antonio Palacios, Centro Comercial Buenavista.—Paulino, Avda. Plaza de Toros.—Mariano Sánchez, Barrio del Arrabal.—Felipe Cervantes, Avda. de Barber.—Beni Pérez, Polígono Industrial.—Angel Brunete, Supermercado Urbanización "Los Olivos".—Sagrario Aparicio, C/. Cardenal Tavera.—Poli, C/. Santa Bárbara.—Parapléjicos, Hospital de Parapléjicos.—Comercial Ramos, Paseo de la Rosa.—José Luis Díaz, Polígono Industrial.—Enrique González, Plaza del Gran Teatro. Y en todos los kioskos y librerías de la provincia. **Distribuidor:** Don Mariano PAREJA BARAJAS.

MADRID: Carmen Alda, Kiosko Puerta del Sol, 5. **Valdemoro:** Antonio Castellanos, Venta de Revistas y Periódicos.—Galería de Alimentación "Las Negritas", 26.—Kiosko del Cristo de la Salud, s/n.—Kiosko C/. Estrella de Elola, 31.

GUADALAJARA: Kiosko Ruiz Expósito, C/. Plaza de los Caídos. **Molina de Aragón:** Kiosko María Malo, Paseo de los Adarves.



CADA SEMANA GRATIS UNA SUSCRIPCION A NUESTRO SEMANARIO

En el deseo de "ofrecer la publicación que nuestros lectores merecen, es propósito de quienes hacemos "DESPERTAR" mantener una "guerra" permanente a las erratas tipográficas. Le ofrecemos a Vd. una plaza de "soldado", en esta lucha. Vd. puede ayudarnos. Y también ayudar a otros a despertar.

Su colaboración se concretaría en enviarnos una carta o tarjeta postal, indicando las erratas que haya "detectado en la publicación. Puede remitirnos tantos escritos o tarjetas como erratas encuentre. Cada miércoles, con las cartas recibidas, celebraremos un sorteo público. El remitente de la carta o tarjeta postal premiada tendrá derecho a una suscripción gratis a "DESPERTAR" durante tres meses, bien para el acertante afortunado, bien para la persona que él designe.

Esperamos su valiosa colaboración, que anticipadamente agradecemos.

Ayude a "DESPERTAR"

Erratas observadas:

- 1.- Pág..... columna..... línea..... dice..... debe decir.....
- 2.- Pág..... columna..... línea..... dice..... debe decir.....

Nombre y Apellidos.....
Domicilio.....

NO NECESITA
SELLO
A
FRANQUEAR
EN DESTINO

TARJETA POSTAL

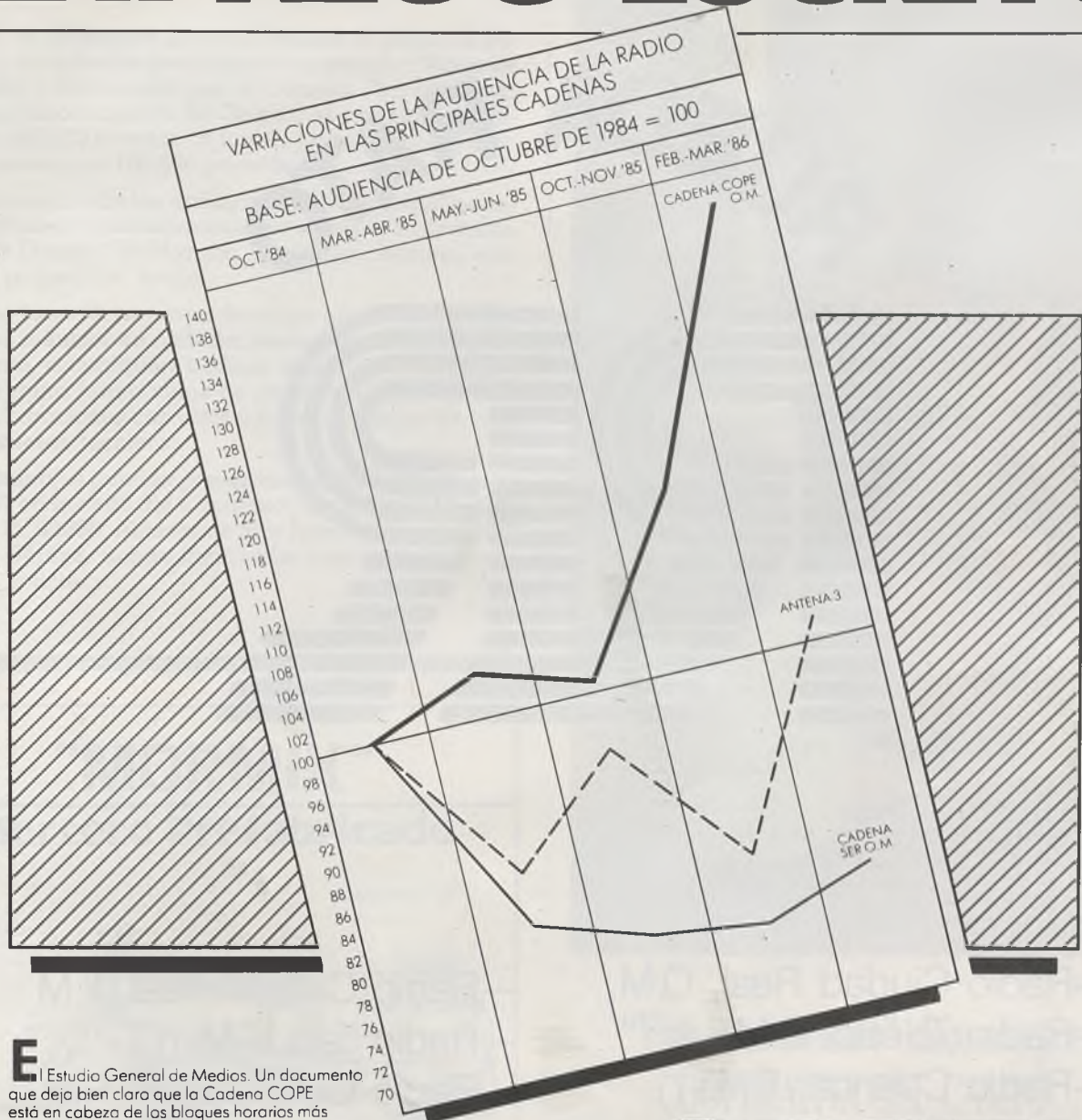
RESPUESTA COMERCIAL

Autorización nº 7.337
B.O.E. y T. 57 (13-6-86)

despertar

Apartado F.D. 10
13020 Ciudad Real

SOBRE GUSTOS, YA HAY ALGO ESCRITO



El Estudio General de Medios. Un documento que deja bien claro que la Cadena COPE está en cabeza de los bloques horarios más importantes de la radiodifusión española.

De nueve a uno de la mañana, "PROTAGONISTAS" de Luis del Olmo se lleva el mayor número de oyentes. 1.404.000 personas sintonizan con la Cadena COPE.

Por la tarde-noche, de cuatro a ocho "DIRECTAMENTE ENCARNA", es capaz de arrastrar la mayor audiencia de todas las emisoras: 941.000 oyentes.

Según el E. G. M., en el último año la O. M. de la Cadena COPE aumentó su audiencia global en 613.000 oyentes nuevos. Y este año creceremos aún más. Sólo entre Febrero y Marzo conseguimos 406.000 oyentes. Así se escribe sobre gustos. Porque en la Cadena COPE caben todos.

¿Hay quién dé más?

COPE

LA COPE A TOPE



RADIO POPULAR

EN BARCELONA RADIO MIRAMAR.

EN CASTILLA-LA MANCHA...

RUEDA RATO



- Radio Ciudad Real, O.M.
- Radio Toledo, O.M.
- Radio Cuenca, F.M.
- Radio Talavera, F.M.
- Radio Luz-Alcázar, F.M.
- Radio Ciudad Real, F.M.
- Radio Tajo, F.M.
- Radio Guadalajara, F.M.
- Radio Sol-Valdepeñas, F.M.

La Primera Cadena de Radio con cobertura regional

"VINOS DE LA MANCHA"

Medio millón por un artículo periodístico

El 31 de diciembre próximo finaliza el plazo de publicación de trabajos periodísticos al premio "Vinos de la Mancha". Convocado por el Consejo Regulador de la citada Denominación de Origen, el premio está dotado con 500.000 pesetas. El jurado puede también otorgar un accésit de 100.000 pesetas.

El contenido de los trabajos glosará, genéricamente, las virtudes y cualidades de los vinos de la Denominación de Origen "La Mancha", su origen, historia, evolución y proyección futura.

No se tomarán en consideración aquellos trabajos en que se mencionen o aluda, tanto directa como indirectamente, a cualquier bodega o marca, se promuevan de alguna forma vinos de otros orígenes, se efectúen comparaciones con otros caldos españoles y/o contengan errores técnicos.

Los trabajos pueden presentarse hasta el 15 de enero de 1987 en la sede del Congreso Regulador, calle Canalejas, 15, 13600, Alcázar de San Juan, teléfonos (926) 541523 y 541592, donde facilitarán más información a quien lo solicite.



"Vino joven afrutado" elaborado por:
COOPERATIVA DEL CAMPO
"NTRA SRA DE MANJAVACAS"
 Denominación de Origen "LA MANCHA"

Domicilio Social:
 C/. Camino Real, 5
 Teléfs: (967) 18 00 25
 18 00 50

Bodega:
 C/. Félix Palacios, 14
 Teléf: (967) 18 05 63

MOTA DEL CUERVO
CASTILLA-LA MANCHA

"MORMIX"

Mortero Prefabricado



Hecho en central hormigonera Listo para su utilización



HORMIGONES CIUDAD REAL, S.A.
(H O R C I S A)

Oficinas Centrales - Ctra. de Toledo, km. 184. Tels. 22 06 88-22 12 47. CIUDAD REAL
Planta n.º 1 - Ctra. de Toledo, km. 184. Tel. 22 14 27. CIUDAD REAL
Planta n.º 2 - Polígono Ind. parcela A-10 y B-20. Tels. 61 18 17-61 16 06. MANZANARES
Planta n.º 3 - Polígono Ind. "Alces" (frente Fca. Uralita). Tel. 54 10 75.
ALCAZAR DE S. JUAN

Se ha "pasao", don Manuel, llamándole vino "SERIO" al vino de La Mancha

Yo creo que hubiera sido más gracioso llamándole: vino **alegre**, vino **cortesano**, vino **pálido**, vino **pintón**, vino **morapio**, vino **crystal** o vino **oro**. Y si quieres más "finolis": vino **diamantino**, vino **esmeralda**, vino **rubí**, vino **topacio**; el caso es que suene a cristal líquido, a caldos de Proserpina o a envidias santas del mismísimo Baco.

—Don Manuel, llamándole serio al vino ha "contratao" su entierro y lo ha "echao" a rodar por los caminos para que lo conozcan y gusten los afeitao y los barbas del pueblo.

Si el aplauso por la decisión de promocionar nuestros vinos manchegos está dado, hay que negárselo a la hora de presentarlos en sociedad. Porque el vino debe ser un personaje ilustre que llega al pueblo o a la ciudad a tutear a la clientela: el médico, el cura, el boticario, don Felipe, el alguacil, Crisantos, el de la yunta y el jornalero en paro que espera, sin sofocarse otro mañana. El vino es un personaje ilustre que va a alterar el compás de la tarde y el beso ceniza de la noche y, a lo mejor, trasnocha por simple querencia del protocolo. Y para ello, para que sea bien recibido, como merece el personaje, hay que presentarle con toda etiqueta a fin de que se le respete y se le nombre con veneración. Yo, un "don Manuel"; yo, un "don Cardenio"; yo un "don Gaiferos"; yo un "don Almaina"; yo, un "don Clavileño"; yo, un "don Yuntero"; yo, un "don Guadianeja de la Mancha", etc..

Y para demostrarle, don Manuel, que el vino de la Mancha no es serio: asomese a la tinaja y verá reflejarse en su cristal la burla burlada de su rostro; el vaso moverá los círculos del espejo en donde enseña la sonrisa que tomará el bebedor cuando lleve cuatro vasos. El vino "serio", con poco, se queda en vino apio, vino galo o vino soso. Mejor, **vino honrado**.

José GONZÁLEZ I ARA

Libros: "Los vinos de España"

Amplísima es la bibliografía española sobre vid y vinos. Aparte los libros de contenido técnico, para manejo de especialistas, **Llano Gorostiaga**, **Larrea Hidalgo**, **M. Zapata**, **Peñín**, **Isabel Mijares** y tantos otros han escrito extensamente sobre vinos.

En este número especial queremos destacar la obra de **José del Castillo**, "Los vinos de España", edición cuidadísima del Banco de Bilbao. Con prólogo de **Camón Aznar**, el libro, con bellísimas ilustraciones a color, aborda la vendimia, el vino en la mesa —con atinadas observaciones sobre la conservación, el descorche, y la temperatura—, la dependencia telúrica de los caldos, la geografía del vino hispano y una "suculenta" sección: "la despensa y la bodega."

"Los vinos de España" finaliza con unos precisos apéndices, estadísticas y censo de embotelladores de vinos y vinagres.



VINO CLAVILEÑO

Blanco, tinto y rosado
RESERVA CASTILLO
DE DAIMIEL
LAS TABLAS, vino joven
afrutado

grandes vinos elaborados
directamente con las uvas
de sus asociados.

Todos ellos han obtenido
grandes medallas de oro a
su calidad.

Con la garantía de la
Cooperativa
"LA DAIMIELEÑA"

Teléf: 85 21 00
85 21 04 - 85 21 87





Mario Bonete enseña a las azafatas de IKOFA-86, el manejo de la copa en una degustación.

D.O. ALMANSA: 10.649 Has. con baja pluviometría y alta calidad.

A través de documentos históricos, se sabe que la viña se cultivaba en Almansa ya en el siglo XVI, siendo la zona conocida desde esta época como centro comercial, aunque el vino adquiere verdadera importancia desde la segunda mitad del pasado siglo en esta pequeña comarca situada al Este de la provincia de Albacete.

En la D.O. Almansa, la viña se encuentra distribuida

por los términos municipales de **Almansa, Alpera, Higuera, Bonete, Corral Rublo, Hoya Gonzalo, Pétrola, Chinchilla y Ayora**, extendiéndose por una superficie de 10.649 Has. sobre parajes dispersos y sin gran continuidad en las plantaciones.

En su mayor parte, la viña plantada sobre pie franco en terrenos de altitud comprendida entre 550 y 1.100

m., es muy poco productiva, consecuencia de la baja pluviometría: 300 mm. de lluvia, y de la dureza de su clima, al que se une un suelo muy calizo de baja calidad pero muy apto para la viticultura.

La elaboración de vinos protegidos se realiza exclusivamente con las variedades **Monastrel, Garnacha tintorera** y **Merseguera**, habiéndose fomentado por el Consejo Regulador la plantación de las dos primeras, de las que existe sobre el total de la superficie un 54 por ciento de **Monastrel** y un 40 por ciento de **Garnacha tintorera** en plantaciones con amplios marcos impuestos por la aridez del medio.

- **Producción mínima, gran calidad.**

La escasa producción, 1,4 kg/cepa permite obtener unas excepcionales calidades en la materia prima que dan lugar a vinos cubiertos, de gran extracto seco y con 12-14.º de alcohol, con una

gran predisposición para la crianza y envejecimiento en las que desarrollan nuevas cualidades.

La bondad de los caldos, queda asegurada al impedirse por el Consejo Regulador una producción superior a 3.000 kg/Ha para el caso de la **Monastrel**, variedad base de los vinos de Almansa.

Los tipos de vinos elaborados por las 10 bodegas de la zona, de las que 3 son firmas exportadoras-embotelladoras, son **Tinto Monastrell**, seco, suave, color rubí, con 12-14.º de alcohol, aromático y equilibrado, muy adecuado para acompañar carne, caza y queso; **Rosado Monastrell**, seco, jugoso y color rojo claro, con el aroma típico de la Monastrel y acidez media que le aporta una viveza y frescura típica; igualmente con mezclas de **Monastrell y Garnacha tintorera**, se elaboran los Tintos de la zona de color subido, alta graduación, mucho cuerpo y con un gran extracto que les hacen ideales para acompañar comidas fuertes.

Con su permanencia en barriles de madera durante 3-4 años, los vinos de Almansa adquieren un aroma y suavidad exquisitos, sin llegar al enranciamiento, apareciendo en el mercado como verdaderas joyas para acompañar a la más selecta cocina.

Aunque se ha iniciado recientemente la exportación de estos vinos, en los últimos años el vino de Almansa se ha introducido en 10 países con ventas de 650 Hl. en régimen de embotellado, y 7-8.000 Hl. a granel, a pesar de su escasa promoción; las exportaciones, sin embargo, van acrecentándose, pues el propio vino es la mejor promoción en los lugares donde ha empezado a conocerse.



Vinos y queso de Castilla-La Mancha en IKOFA-86, de Munich

Dentro de su programa ferial, la Consejería de Agricultura llevó al XVI Salón de las Industrias Alimentarias de Munich-IKOFA-86, una representación de los vinos y queso de Castilla-La Mancha, a través de sus Consejos Reguladores.

FECHA: 19 al 24 de septiembre.
RESPONSABLE DE LA EMBAJADA: Alejandro Alonso, Director General de la Consejería.
CONTACTOS PROFESIONALES MANTENIDOS: 36.

Para nuestro director, enviado especial de "DESPERTAR", "tomar una salchicha de Frankfurt, beber una cerveza de Munich y degustar un vino de Castilla-La Mancha pueden ser, a partir de ahora, una de las principales de-

vociones gastronómicas de los alemanes federales."

La cerveza seguirá siendo la bebida nacional. Hay que tener una gran fe en los propios productos para exponer vino en Munich durante la anual y rui-

dosa fiesta de la cerveza. En la campaña próxima a IKOFA cuatro millones diarios de litros son ingeridos por medio millón de sedientos alemanes, a razón de ocho litros por barba. Ingeridos y eliminados, claro, lo que origina las

inevitables colas ante la puerta de los servicios, cada dos litros.

—*Protagonista, el grado*

Si de una sentada —acompañada por salchichas y sardinas— se beben ocho litros, necesariamente el grado alcohólico es nulo o mínimo. Aquí reside la dificultad de introducir vinos de graduación superior a 11-12 grados.

Corina Toledo, chilena, intérprete, nos decía al término de la degustación con 50 periodistas especializados:

—“Tres de cada cinco encontraron el grado muy alto. Creo que hay que vender lo que le gusta al cliente, no lo que le gusta a los españoles.”

Cinco copas delante de cada invitado recibieron, sucesivamente: 1) un vino blanco de 10 grados de la Denominación de Origen La Mancha. 2) Un rosado de 10,5 grados, también manchego. 3) Un tinto Valdepeñas, de 14 grados. 4) Un Jumilla, de 15 grados y 5) Almansa cerró la carta con un crianza de 15,5 grados.

Después se sirvieron, a petición, otros vinos blancos y algunos con vocación de cava.

Salvo excepciones, como la cantidad es la afición dominante entre los germanos, vinos de alta graduación no son bien recibidos.

La degustación fue ilustrada con unas palabras de **Alejandro Alonso**, **Mario Bonete**, presidente del Consejo Regulador “Almansa” y **Rodrigo Velasco**, del Consejo Regulador Queso Manchego.

—*Lo importante es participar*

“Una feria es como una lotería. Cuando no lo esperas, te toca un buen premio en forma de negocio”, nos decía **A. Alonso** al término de la carta. Se mostraba satisfecho: “Han sido muy interesantes todos los contactos mantenidos. Los vinos se quedarán aquí de muestra y, en otros casos, hay ya pedidos en firme.”

De la misma opinión era **Alonso**, Secretario del Consejo Regulador La



Mario Bonete mira vigilantemente donde queda el estuche de vino especial en el aeropuerto de Munich.



Recinto del C.R. La Mancha, con el Secretario al frente.

Mancha: “Debemos participar en las ferias más importantes, pues son el mejor camino para introducir nuestros productos.”

A **Otfried Schmith**, de la agencia A2, nuestro compañero de mesa, le agradaron especialmente los últimos vinos servidos, afrutados y ligeros de grado.

—*Lecciones*

En cualquier salida al exterior se aprende. Cada feria ofrece su lección. Lo importante es aprenderla.

En IKOFA-86 se debió cuidar mejor la megafonía de la cata.

El transporte de los quesos ha de hacerse en vehículos especiales con total garantía de conservación. En Munich, no fue así, aunque el pabellón quedó alto.

Hay que reservar el suelo ferial con uno o dos años de antelación. Las improvisaciones de última hora son signos externos de un celtiberismo rechazable en Europa. El pabellón de Castilla-La Mancha se ubicó, por ello, en un “hall” distinto del dedicado a bebidas.

La visita de periodistas —que luego van a dar la imagen de nuestra presencia ante la opinión pública— debe ocupar una atención prioritaria. De es-

Colonia, la Feria Verde de Berlín, Stuttgart, Burdeos, entre otras, esperan.

Lo importante para darse a conocer es que hablen de uno, aunque sea bien.

La semilla —como en otras tantos lugares— está echada, Castilla-La Mancha ya no es solo “un lugar cerca de Madrid, por el que se pasa camino de Torremolinos”, como nos decía un colega bávaro, sino una región de buenos vinos que quiere abrirse paso en el durísimo mercado comunitario y que lo conseguirá si persiste —como es proyecto de la Consejería— en estas acciones de promoción y los Consejos Reguladores y los empresarios y cooperativistas secundan la iniciativa del Gobierno autónomo.

Así sea, que el final que mejor suena en Marienplatz, corazón mariano de la católica Munich, en cuyos comercios de equipos electrónicos puede oírse, junto a las campañas de la parroquia, las estrofas,

—“no te envenenes, déjame llorar”— de una Lili Marlen en español cantada por el grupo **Olé-olé**.

ta forma se hubiera evitado el texto que acompañó a la foto del pabellón y que ilustra este reportaje.

Si lo importante es participar, conseguimos lo importante con dignidad, a pesar de los fallos apuntados. Anuga, de

Den weltgrößten tönernen Wasserkühler präsentiert Castellan de la Mancha am Stand in Halle 25. Das spanische Unternehmen lebt aber nicht —wie man meinen könnte— von Töpferwaren, sondern von dem Verkauf von Wein un Käse.

En el número 3 del Correo de IKOFA, 21.9.86, boletín diario de la Feria, se insertó esta fotografía, cuyo texto afirma, que los empresarios castellano-manchegos, no sólo producen vino y queso, sino que construyen los recipientes más grandes del mundo, para enfriar el agua.

¡Si Juan Alcaide levantara la cabeza...!




Miami Park

Restaurante

(PLACA AL MERITO TURISTICO)

Director: **José MACIAS VALLS**

Ronda de Ciruela, 48 - Teléf: 22 20 43

CIUDAD REAL

La Asociación de viticultores denuncia

Con la entrada de España en la CEE nuestra región, teórica y prácticamente, debería aprovechar esta circunstancia para el relanzamiento como potencia en el mundo vitivinícola.

Nuestra región debería decidirse a producir cuantos más vinos de calidad, sean VQPRD o D.O. en vez de conformarse con los vinos de mesa, pues lógicamente una vez transcurrido el período transitorio y España alcance el nivel de precios comunitarios, los rendimientos por Ha. 70 a 100 Hl./Ha. de media comunitarios distan mucho con las de esta región 25 a 30 Hl./Ha. y lógicamente los costos de producción se elevarán paralelamente a los precios con lo cual estaremos en el mismo punto de partida al finalizar dicho período.

Sobre todo ésto, que es fácil decir, los viticultores tenemos muchas dudas. No hay que olvidar que el sector se encuentra descapitalizado y necesariamente habrá que hacer grandes inversiones para competir no en calidad, pero si en las transformaciones necesarias así como como en organizar los canales de comercialización necesarios, por lo que la Administración de Castilla-La Mancha deberá acudir con decisión en apoyo del sector si no quiere que grandes zonas de la región queden desertizadas por abandono de un cultivo que, hoy por hoy, no tiene alternativas.

- 1.— Dudamos del futuro
- 2.— El sector está descapitalizado.
- 3.— Pero hay que invertir más en comercialización.
- 4.— El gobierno autonómico nos ayuda poco.

Hechos como los ocurridos con los montantes reguladores negociados últimamente en Bruselas, y de los cuales La Mancha acompañada de Mérida y otras Denominaciones de Origen más serán las últimas que discriminadamente pagarán dicho montante en vinos de calidad: programas de Televisión de reciente emisión, en el cual el vino era el culpable del alcoholismo en España; el abandono de una buena parte de la hostelería del servicio del vino, así como generalmente abusos en los precios de los mismos; falta de agresividad de los responsables políticos ante

estos hechos, no son el camino por el que debería transcurrir el cultivo de más arraigo de la región.

La viticultura de Castilla-La Mancha es una viticultura difícil, y hará falta una reforma estructural en el sector elaboración y pasos de gigantes en la comercialización, aumento de prestigio de la imagen de los vinos de la región, tanto en el mercado interior como exterior si no queremos perder un tren que se puso en marcha el 1 de marzo de 1986.

Fernando VILLENA
Presidente de la
Asociación de Viticultores

Elija Fiat



Dionisio S-Cruzado Alarcón

MAQUINARIA AGRICOLA

Carretera Madrid-Alicante, Km. 119,700 ☎ (925) 18 05 77
QUINTANAR DE LA ORDEN (Toledo)

TRACTORFIAT. S. A.



TRATTORI



MOTRANSA NUFFIELD



En su afán por promocionar el sector, la Asociación de Viticultores ha creado dos premios anuales:

Premio GANIMEDES

en la Mitología clásica Ganimedes fue el copero mayor de los dioses y por ello la Asociación de Viticultores adopta este nombre como premio instituido especialmente para agradecer, premiar y estimular al establecimiento hostelero que se distinga por su servicio, presentación y difusión de la cultura del vino. Han sido ya dos sus ediciones, y año tras año pretendemos ampliar paulatinamente el ámbito de su circunscripción, aspirando a que sea regional e incluso nacional. Cada año un jurado calificador, integrado por enólogos y por personas cualificadas del sector efectúa un seguimiento serio y riguroso de los establecimientos hosteleros.

La **"venencia ciudad de Tomelloso"** se otorga a la persona o entidad que se haya distinguido especialmente en la defensa y promoción del sector vitivinícola en cualquiera de sus facetas. Tiene ámbito nacional. Se realiza una selección previa entre los candidatos que a lo largo del año han sido propuestos por personas o entidades allegadas al mundo del vino. La Asociación de Viticultores y Tomelloso en representación del sector vitivinícola y de los pueblos dedicados a ello expresan así su reconocido agradecimiento al conceder anualmente esta distinción.

En nuestro afán de independencia y profesionalidad tratamos de evitar que las posibles colaboraciones instrumentalicen a su favor los apoyos que pudieran prestarnos. Económicamente se trata de un proyecto excesivamente onerosa para nues-



Premio "Venencia de Tomelloso"



Bares y hoteles colaboran poco en la promoción del vino

tra capacidad, pues únicamente nos mantenemos de las cuotas de los afiliados y éstas apenas si llegan para el funcionamiento de los servicios que prestamos. Anualmente sacábamos diversas

ayudas. Pero como en el Evangelio **"muchos son las llamadas pero..."** pocos los que acuden en nuestro auxilio. Hay que tener en cuenta el margen valor inmaterial de las distinciones (dinero en

metálico y placa al servicio del establecimiento, y un diploma —pergamino, realizado en la última edición por el conocido pintor de Campo de Criptana, Paco Valbuena) es en el recorrido

de seguimiento —muchos pueblos y kilómetros— donde más palpable se hace el gasto. Dado que son los embotelladores los más directamente beneficiados en primera instancia con la institución de este premio en su vertiente práctica —mayor consumo— aspiramos a que fueran los gremios representativos de los mismos así como las cooperativas las que voluntariamente colaborarán con las aportaciones que estimasen oportunas; pero, pocos los que responden. **Unicamente el Consejo Regulador Mancha nos alienta en el proyecto** y ha apoyado económicamente, en parte, en las convocatorias precedentes. Institucionalmente (Consejería, Diputación, Ayuntamientos, Unión de Cooperativas, etc.) nada se nos apoya, aún cuando el galardón da prestigio a toda una región y en otras comunidades autónomas (Catalu-

ña, y no es casualidad) estas iniciativas son potenciadas como un bien propio. Esperamos que cambien las cosas aunque ello ya sea tener fe!

Dado que el Jurado calificador viene realizando el seguimiento aludido, es por lo que tenemos ya una cierta experiencia y perspectiva para evaluar una trayectoria en la que hemos constatado que, salvo honrosas excepciones, sea tan maltratado un producto de el que tantas familias y economías depende. Anécdotas indignantes surgidas las hay en abundancia, pero que como nuestra valgan un par de ellas: desde el establecimiento hostelero "de campanillas", muchas estrellas y caros precios, instalado en una carretera general, punto de parada obligado para visitantes propios y extranjeros que, debiendo ser escaparate y promotor de los productos de la re-

gión, se niega a servir en su barra un vino de marca si no es a condición de consumir (o al menos cobrar) la botella entera. O ese otro establecimiento que a la vista del INESCRUTABLE (sic) color de "vino" servido y tras las pertinentes indagaciones se acabarán reconociendo que "como les quedaba un resto de vino (tinto) en la botella la han acabado rellenando con lo que en otra quedaba...;de vino blanco! y ello por no hablar del uso inadecuado de los recipientes en los que son servidos, temperatura de los mismos, etc, etc. Pensamos que un medio como "DESPERTAR" sí debía denunciar tales prácticas, que son degradantes para nuestra región. Y ello con un plan millonario por parte de la Consejería de Agricultura que, bien venido sea, para promoción de nuestros vinos, pero sin atacar los males de fondo y que puede

quedar mayormente como operación de marketing para beneficio no de los vinos sino de la propia Consejería o de los políticos de turno que la regentan. Que empiezen antes los responsables de Sanidad revisando las condiciones, en muchos casos tercermundistas, de los establecimientos en su higiene y limpieza; o inspecciones, otras veces con inflexibles, que permiten que detrás de una barra pueda servir lo mismo el pariente que es albañil o el amigo que nos echa una mano por las prisas, y en la puerta acaba de dejar su camión, ponemos por caso. Profesionalidad, otra de las condiciones a reclamar, tan celosamente exigidas por la Administración en otros sectores y tan abandonada en el de la hostelería. Y para qué seguir.

Salvador JAREÑO
Secretario de la
Asociación de Viticultores

Casablanca

(Especialidad en pescados y mariscos de primerísima calidad)

BAR

Avda. Rey Santo, 3
Telf.: 22 20 05

RESTAURANTE

Ronda de Granada, 23
Telf.: 22 59 98



Salones para Bodas y Banquetes

Ctra. de Carrión, s./n. - Telf.: 22 74 08

Casablanca, servicio a monterías. A la calidad, añadimos amistad



Agricultor, cultive sus proyectos y sus ahorros en el Banco de Bilbao

OFICINAS EN ESTA ZONA: ALCAZAR DE SAN JUAN, ARGAMASILLA DE CALATRAVA, BOLAÑOS DE CALATRAVA, CIUDAD REAL, DAIMIEL, FUENTE EL FRESNO, MADRIDEJOS, MANZANARES, PORZUNA, PUERTOLLANO, LA SOLANA, TOMELLOSO, VALDEPEÑAS, VILLAFRANCA DE LOS CABALLEROS, VILLANUEVA DE LOS INFANTES, VILLARRUBIA DE LOS OJOS.



BANCO DE BILBAO

D.O. MENTRIDA: vinos tintos con personalidad

Esta Denominación de Origen está integrada totalmente en la provincia de Toledo, excepto los pagos "La Dehesilla" y "Hernán Vicente", del término de Aldea del Fresno, y el pago "Valdequejigoso", del término de Villamanta, ambos pertenecientes a la provincia de Madrid.

Está situada en la parte norte de la provincia, siendo a grandes rasgos los límites de esta zona son los siguientes:

NORTE: Con las provincias de Madrid y Avila.

SUR: Con términos de la provincia de Toledo y río Tajo.

ESTE: Con términos de la zona de la Sagra.

OESTE: Zona de Talavera.

Esta zona de producción la integran 53 términos municipales, con una superficie total de 182.280 Ha.



El medio

PUEDEN considerarse en esta Denominación de Origen tres subzonas, atendiendo a las características topográficas y a la constitución físico-química de sus suelos.

Subzona Norte.—Suelos clasificados como tierra parda meridional; su textura es arenosa; por tanto, con suelos sueltos. Su Ph. oscila entre 6,6 y 7,3. Su cultivo es difícilmente mecanizable.

Los vinos obtenidos en esta subzona son los de mayor graduación alcohólica.

Subzona Media.—Es menos accidentada; suelos clasificados como suelo pardo, de constitución areno-limosa, con textura media tirando a sueltas. Su cultivo es semimecanizable.

Subzona Sur.—Tierras llanas o con pendientes suaves; suelos clasificados

como suelo pardo, de constitución limoarenosa, con textura media. Se pueden considerar como tierras francas. Su cultivo es mecanizable.

El clima de esta Zona Centro puede considerarse extremado. Las lluvias a lo largo del año están generalmente mal distribuidas, siendo la media pluviométrica de esta zona de unos 375 milímetros.

Zona de producción

La superficie de viñedo es de 32.500 Ha., con unas 44.000 parcelas aproximadamente.

La parcela media tiene una superficie aproximada de 0,74 Ha.

La cosecha media se calcula en unos 70 millones de kg. de uva, con una producción de vino de 500.000 Hl.

Variedades viníferas

La variedad vinífera tinta, denominada **Garnacha** o **Aragonés**, es la que predomina principalmente en toda la zona de producción.

Las plantaciones de la variedad **Tinto Madrid** o **Tinto Basto** están representadas con poca superficie.

Actualmente y aprobado por el nuevo Reglamento, se fomentarán las plantaciones y replantaciones de la variedad **Cencibel** o **Tinto Fino** para la mejora de las calidades del vino.

Características

Los vinos producidos en esta zona, amparados por la Denominación de Origen, son los tintos, principalmente, y los rosados, en menor proporción.

Por los análisis realizados de las numerosas muestras tomadas durante varios años en las distintas bodegas de esta zona de producción podemos dar como características analíticas medias de los distintos vinos los expresados en el siguiente cuadro:

Tipo	Grado alcohólico	Acidez total en tártrico gr./l
Tinto doble pasta.....	14 a 18	3,5 a 5,5
Tinto.....	14 a 18	3,5 a 5,5
Rosado.....	13 a 18	3,5 a 5,5

Estos vinos reúnen unas condiciones organolépticas y enológicas en cuanto aroma, color y sabor, que le dan una personalidad reconocida.

Desde hace años la elaboración de estos vinos se realiza en bodegas de moderna construcción por cooperativas y particulares, habiéndose mejorado la calidad de estos vinos, que gozan de una gran demanda en el mercado, tanto interior como exterior, para realizar sus mezclas debido a las excelentes condiciones que reúnen por su elevado grado alcohólico y color intenso, aparte de sus otras características.

En la actualidad, diferentes plantas de embotellado y crianza ponen a disposición del Mercado de Consumo vinos tratados con las técnicas adecuadas.

Las empresas puntales en orden enológico de experiencia de embotellado son: **Antonio Poveda** (Valmojado), **Cooperativa de San Roque** (Escalona), **Bodegas Valdeoro, S.A.** (Valmojado) y **"Bodegas La Cerca"** (Casarrubios del Monte).

Es bien conocida la afición de los españoles a tomar unas copas en casa con los amigos... en su propia bodega. Pues bien, esta afición no tiene por qué ser prohibitiva para algunos bolsillos. Es necesario, eso sí, unas normas mínimas para comenzar nuestra vinoteca.

Según **José Peñín**, éstas son las bases para organizar una bodega en casa, en condiciones óptimas;

1.— Posición horizontal de las botellas.

2.— Escasas oscilaciones térmicas (máximo 2 grados de oscilación diaria).

3.— Temperatura mínima en invierno de 7 grados, y máxima en verano de 20.º.

4.— Poca luz.

5.— Sin extraños olores.

6.— Humedad relativa del aire del 70 por 100.

7.— Sin ruidos ni trepidaciones.

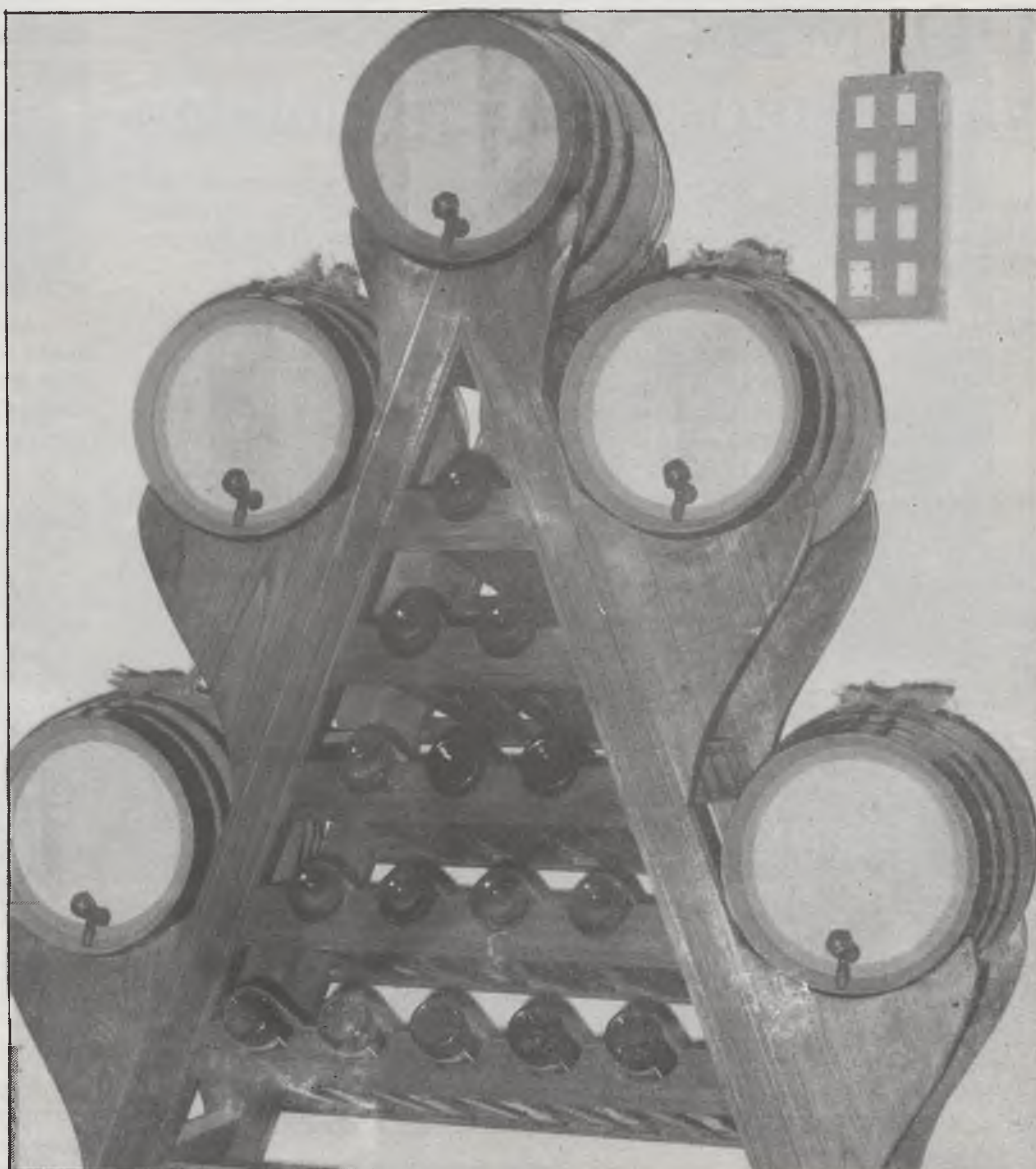
• **La bodega en un piso o apartamento.**

Los pisos de paredes macizas, techos altos y habitaciones interiores, son el lugar adecuado. Por supuesto, al radiador de la calefacción debe estar apagado.

En los pisos modernos, a falta de un lugar más idóneo, el hall de entrada a la casa, más escaso de luz, y de temperatura más fresca por ser interior, sería la zona más adecuada para instalar nuestra bodega.

• **Armario botellero**

Forrando el interior de un armario con planchas de poliuretano o fibra de vidrio, conseguiríamos una forma bastante práctica de almacenar nuestros vinos, sin demasiado temor a la oxidación.



La bodega en casa

No son lugar adecuado, ni los armarios de las cocinas, ni debajo de los fregaderos, por los cambios bruscos de temperatura que suelen producirse.

• **Los botelleros**

Pueden realizarse mediante estantes de obra, que resultan rústicos y encantadores como el que ilustra esta página, o aprovechando las bovedillas que se emplean en la construcción, y donde cada celdilla constituye un magnífico nicho para nuestras botellas.

Los botelleros desmontables de madera, hierro o plástico, merecen especial mención por su rapidez de ensamblaje, y la posibilidad de traslado que ofrecen.

• **¿Cuántas botellas tener?**

De 100 a 200 botellas sean precisas para iniciar nuestra bodega. Un buen enófilo deberá tener **al menos 6 botellas de cada marca y tipo**, siendo la proporción ideal el 50% de tintos, 35% de blancos, y 15% de rosados.

• **El libro de bodega**

Este libro o cuaderno, es imprescindible si contamos con una crianza prolongada de los caldos.

Los datos mínimos que debemos anotar, son:

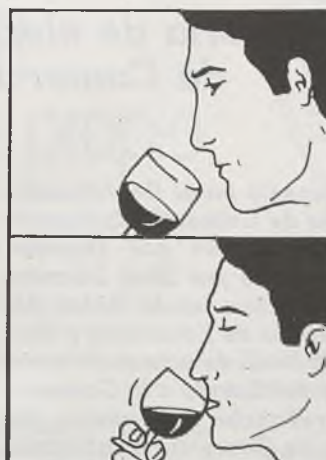
- a) **Fecha de adquisición de la botella.**
- b) **Precio de entonces.**
- c) **Breve comentario sobre las características organolépticas en la fecha de la compra.**

La copa

RESULTA ya clásica la distinción en tres tiempos —como en el toreo los de parar, templar y mandar— del acto de una correcta degustación.

Las cualidades organolépticas del vino se aprecian directamente por los sentidos de la vista, el olfato y el paladar. **Ver, oler y paladar** son los tres momentos definitorios de una buena cata, según la "doctrina clásica".

A la luz del día; en plenitud de sentidos por parte del catador; nunca después de haber fumado; lejos de personas fuertemente perfumadas; en copa transparente y a medio llenar —que permita la concentración de todos los aromas— apreciamos mejor las cualidades esenciales del vino.



A estos tres momentos, yo me permito añadir un cuarto: "pensar" el vino. A la sucesión de impresiones que nos va dejando cada uno de esos momentos, creo le sigue uno final, a modo de resumen. Se produce cuando

las características de **color, olor y sabor** arrojan un sumando cuya valoración global es pasada por el cerebro ante su memoria histórica, momento decisivo para comparar la puntuación sen-

sorial con el conocimiento almacenado que definen nuestra personal escala de valoración. Este cuarto momento es el más intelectual de toda la degustación. Si en los tres clásicos se utilizan los sentidos, "pensar" el vino requiere la práctica del ejercicio de la inteligencia humana, la más noble de las actividades del hombre.

Entiendo que si el vino es una cultura, no puede medirse solo por pruebas sensitivas. Lo cultural exige una contrapartida intelectual. Por ello, aporto a la "doctrina clásica" un cuarto tiempo que cierra el conjunto de pruebas de cualquier degustación que pretenda ir más allá de calmar la sed.

Que ustedes se lo "piensen" bien.

Pedro PERAL

Datos



Valdepeñas une la tradición de un nombre a la calidad de un vino. Ambos aspectos se resaltan justamente en este número. Pero, además, queremos destacar el dato curioso de que entre la docena de bodegas de esta calle, *R. Caro Patón* —asesinado en la primera hora de la guerra civil— producen un litro de vino para cada español. Cuarenta millones de litros de vino, 2,5 millones de arrobas, de las que dos millones aporta la Cooperativa "La invencible" y 300.000 arrobas —nos informa *Antonio Brotons*— la bodega de la Caja de Ahorros de Ronda.

Producción anual media de vino

Italia.....	75 millones de Hls.
Francia.....	63 millones de Hls.
España.....	40 millones de Hls.
Portugal.....	8 millones de Hls.
Alemania Federal.....	7 millones de Hls.
Grecia.....	5 millones de Hls.

CASTILLA-LA MANCHA:

Viñedo.....	760.132 Has.
Cepas (aprox.).....	1.500 Mills
Enólogos.....	170
Oficinas en el extranjero..	se desconoce

Alemania: (R.F.): viñedo. 101.500 Has.

LA RIOJA:

Viñedo.....	50.117 Has.
Enólogos.....	236
Oficinas en el Extranjero..	24

Consumo de vino litros hab./año

España.....	51
Italia.....	65
Francia.....	92

POR RESOLUCION DE LA CONSEJERIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO

Convocatoria de elecciones en las Cámaras de Comercio e Industria

De conformidad con lo dispuesto en el Reglamento General de Cámaras Oficiales de Comercio, Industria y Navegación de España, aprobado por Decreto 1.291/74, de 2 de mayo, modificado por Real Decreto 753/1978, de 27 de marzo, en relación con la Orden de 13 de mayo de 1986 del Ministerio de Economía y Hacienda, el Real Decreto 2.942/83 de 25 de agosto, de traspaso de funciones y servicios del Estado a la Comunidad Autónoma de Castilla-La Mancha en materias de Comercio Interior y Cámaras de Comercio e Industria y a iniciativa de las Cámaras Oficiales de Comercio e Industria de la Región, la Consejería de Industria y Comercio hace público lo siguiente:

1.º Se convocan Elecciones Generales para la designación de los componentes de los Plenos de las Cámaras de Comercio e Industria de la Región.

2.º La elección se celebrará el día VEINTISEIS DE NOVIEMBRE DE MIL NOVECIENTOS OCHENTA Y SEIS, desde las 9,00 horas hasta las 18,00 horas.

3.º Los Colegios Electorales estarán situados en las sedes de las Cámaras Oficiales de Comercio e Industria de la Región.

4.º Las Normas Electorales se encuentran a disposición del electorado en las Secretarías de dichas Cámaras, donde se podrán consultar cualquier tipo de duda u observación.

5.º Las candidaturas deberán presentarse en la Secretaría de la Cámara durante los 15 días siguientes a la fecha de la presente convocatoria.

6.º La proclamación de Candidatos, constitución del Colegio, escrutinios y demás circunstancias serán las establecidas en el Real Decreto 753/78 y disposiciones concordantes.

Candidatos: requisitos y plazo

Las candidaturas deberán presentarse en la Secretaría de la Cámara, durante los quince días siguientes a la fecha de publicación de la presente convocatoria en el *Boletín Oficial de la Provincia*. Vendrán avaladas como mínimo de un número de electores equivalente al 5% de los que constituyen la División o Grupo, si el número de estos electores fuese superior a 1.000, bastará con la firma de cincuenta electores (personas físicas o jurídicas), para la presentación del candidato. De acuerdo con el artículo 17.1 del Reglamento General de las Cámaras Oficiales de Comercio, Industria y Navegación de España para ser elegible como Miembro del Pleno, es necesario reunir los requisitos siguientes:

- A Formar parte del Censo Electoral de la Cámara, cerrado al 31-12-84.
- B Ser elector de la División, Agrupación, Grupo o Epígrafe correspondiente.
- C Haber cumplido los 18 años de edad.
- D Estar al corriente del pago de los recursos de la Cámara.
- E Llevar como mínimo cinco años de ejercicio del comercio o la industria dentro del territorio español.
- F No ser empleado de la Cámara ni hallarse participando en obras o en concursos que aquella haya convocado, en el momento de pre-

sentarse la candidatura o de celebrarse las elecciones.

Las candidaturas podrán presentarse, bien en un solo pliego suscrito por todos los electores proponentes, o mediante la recopilación de cartas o comunicaciones dirigidas a la Secretaría de la Corporación, comunicándose por los electores interesados la persona física o jurídica que dentro de su División, Agrupación, Grupo o Epígrafe, proponen como candidato. Las firmas de los proponentes de candidatos deberán llevar el DNI del proponente, sello de la empresa o cualquier otra evidencia que se estime oportuna para comprobar su legalidad.



Valdepeñas un nombre propio



No es exagerado indicar que Valdepeñas está ligado al vino desde tiempo inmemorial como ha podido demostrarse a través de las excavaciones realizadas en su término municipal, descubriéndose en campamentos íberos ánforas, envases y sepulcros con inscripciones relacionadas con la uva y el vino.

La viña está desde siempre ligada a Valdepeñas y a su entorno; sobre terrenos llanos o ligeramente ondulados, bastante infértiles y de poco fondo, se asientan sus viñedos; un microclima extremado con grandes oscilaciones térmicas, largos períodos de aridez y frecuentes heladas, junto con la pobreza de sus suelos calizos, aporta una escasa producción; a cambio, estos factores ecológicos adversos influyen en que el producto obtenido sea de excelente calidad, debiéndose destacar la gran labor humana capaz de arrancar a la tierra con esfuerzo y dedicación materia prima base para sus excelentes vinos.

Con una superficie de 42.094 Has. de vid dentro de la zona protegida por la Denominación de Origen, la producción de uva es del orden de 180-200.000 Tm.; de estas cifras únicamente 28.387 Has. y su producción que oscila entre 125 y 150.000 Tm. de uva, están amparadas por la D.O. Valdepeñas bajo la tutela del Consejo Regulador.

La zona de producción abarca los términos municipales de Valdepeñas, Moral de Calatrava, Santa Cruz de Mudela, Torrenueva, Montiel, Torre de Juan Abad y Granátula de Calatrava, limitándose la

crianza al término municipal de Valdepeñas.

Los viñedos de Airén y Cencibel plantados a marco real de 2,5 m. e injertados sobre híbridos de Berlandieri en la zona de producción con podas cortas, son esmeradamente cultivados en pequeñas parcelas por los 3.790 propietarios inscritos en el Censo de Viticultores del Consejo Regulador.

La producción media de uva es de 2,65 kg./cepa, muy escasa pero de gran riqueza y aptitudes para llegar a ser un gran vino.

Y es el propio bodeguero con su saber hacer y su técnica de raíces artesanales, el que influye para que esta materia prima, con la ayuda de las levaduras autóctonas de la zona, alcance la calidad que él mismo exige y que con la garantía del Conse-

jo Regulador será reconocida por el consumidor.

Con la base de Airén y Cencibel son varios los tipos de vinos elaborados por las 260 firmas inscritas en el censo de elaboradores con un total de 358 bodegas; de ellas 52 firmas embotellan prácticamente todo el vino que no se comercializa a granel y de estas embotelladoras, 21 son exportadoras.

La producción media de vino en los últimos años es de 800.000 Hl. de los que 770.000 Hl. fueron vendidos en el Mercado nacional (71% embotellados y 29% a granel) y el resto exportado a 42 países.

Los vinos de Valdepeñas con sus tipos tinto, clarete, rosado y blanco son ideales para aperitivo y coqueo, y predisponen el ánimo como prólogo para hacer honor a una mesa bien servida.



SALUTACION

Desde estas páginas especiales de **despertar**, reitero mi decidido apoyo personal y del Consejo Regulador que presido al sector vitivinícola y a la laboriosa comarca de Valdepeñas.

Octubre, 1986

M. Isabel MIJARES



Jesús ALÍA GÓMEZ
Vicepresidente del Consejo
Superior Agrario
Presidente de la Denominación de
Origen "Queso Manchego"

El queso manchego: calidad garantizada por su denominación de origen

El Director de despertar me invita a colaborar en el número especial, que este Semanario va a dedicar, coincidiendo con la actual vendimia, a la vid y a los vinos de Castilla-La Mancha. Aprovecho esta invitación para "presentar" en nuestra región, y a través de su prensa, a nuestro queso manchego, con la garantía de calidad de su Denominación de Origen (D.O.), pues qué mejor padrino para esta "alternativa" que el de los vinos de Valdepeñas, La Mancha, Mérida, Almansa y Jumilla.

Aunque la D.O. "Queso Manchego" es muy joven, protege a un producto muy antiguo. Probablemente, más "veterano", aún, que el vino. Si el hombre fue, primero, ganadero y más tarde, labriego, se puede suponer, fundadamente, que en su "menú" apareció antes el queso que el vino.

*DESDE LA EDAD DE PIEDRA A DON QUESO DE LA MANCHA

La elaboración del queso se inició, quizás, en la edad de Piedra, y en tierras asiáticas. Refiriéndonos concretamente a La Mancha, es

de interés destacar que, en la Motilla del Azuer, se han encontrado intactas dos "queseras" de cerámica, que se conservan en el Museo Arqueológico de Ciudad Real, y que, según los especialistas, datan de la Edad de Bronce. En el mismo Museo hay, también, varias decenas de fragmentos de "queseras" de dicha Edad, encontradas en diversas Motillas de la provincia.

Es curioso recordar, aquí, que del queso trata, precisamente, el primer texto escrito en castellano. Es evidente, pues, la ancianidad de este producto, el queso, que representa una de las mejores obras de la gastronomía universal, y que, para muchos, es uno de los mejores índices del buen ni-

vel de vida y de cultura cotidiana de una nación.

Brillat Savarin, el padre de la gastronomía francesa, decía que no consideraba como buena ninguna comida en la que no participara el queso. Mucho antes, los romanos decían que "el queso da fuerzas al estómago para digerir, y es, además, el mejor remate de una comida".

A propósito del queso y del pueblo romano, hay que señalar que el emperador Justiniano, en sus leyes, nos enseña las propiedades del

queso como "antiveneno". Hay que suponer, por tanto, y sin demasiado riesgo de equivocación, que el queso sería un alimento muy consumido en el Imperio Romano, dada la frecuencia en Roma de intrigas y "pócimas ponzoñosas", que pretendían, y en ocasiones lo lograron, acabar con la vida de césares y emperadores.

Nuestro queso manchego, que siempre ha sido por antonomasia, el queso de España, el queso español CON MAYUSCULAS, nuestro **don QUESO** de La Mancha, como le suele llamar el



periodista ciudarrealeño, **Dulce-Néstor Ramírez**, puede parangonarse con los mejores del mundo.

Y ¿qué es, según la reglamentación de la D.O., el queso manchego?

Estoy tentado a limitarme a decir, con **Joaquín de Entrambasaguas**, que el queso manchego es un magnífico manjar, capaz de curar al más empecinado "sufridor" de "horas bajas" o de "angustia vital".

Pero es inevitable, en esta ocasión, hacer algunas referencias, aunque sólo sean las imprescindibles, al Reglamento de la D.O.

*LECHE DE OVEJA, EXCLUSIVAMENTE

El queso manchego es aquél cuya materia prima está representada, **exclusivamente**, por leche de oveja de raza Manchega.

Leche (cruda en los quesos artesanos y pasteurizada en los industriales), producida y transformada, **únicamente**, en la zona geográfica de la Denominación de Origen. Esta zona comprende 319 municipios, con una superficie total de 34.281 km.², distribuidos entre las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, en los que se explotan alrededor de un millón de ovejas de raza Manchega, con cuya producción lechera se pueden elaborar, anualmente, unos 15 millones de kilogramos de queso.

El queso manchego es un queso maduro, con un período mínimo de 60 días, desde su elaboración hasta su salida al mercado. (A propósito de la edad de los quesos, **Camilo-José Cela** tiene escrito que, "**yantar queso fresco es como torear de salón**").

El queso manchego tiene forma cilíndrica, con una altura de 8 a 12 cms., un diá-



metro de 12 a 22 cms., y un peso entre 2 y 3,5 kgs. Su corteza es dura, de color amarillo pálido o verde negruzco, en el caso de que no



se limpie la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración. La corteza tiene que presentar las impresiones de los moldes o "pleitas" en la superficie lateral y la de la "flor" en las caras planas. Su pasta es dura, firme y compacta (el queso manchego de los cabreiros de Cervantes era "duro como una argamasa"). Su color es variable; desde el blanco hasta el marfil amarillento. Puede presentar ojos pequeños y desigualmente repartidos. Su aroma y sabor son muy característicos.



Rodrigo Velasco prepara las estanterías. El queso manchego fue el aperitivo más solicitado.

En cuanto a su composición físico-química hay que destacar: Su Ph, comprendido entre el 5,1 y 5,8. Su extracto seco, que tiene que ser igual o superior al 55 por 100 de su peso. Su riqueza grasa, que tiene que representar, como mínimo, el 50 por 100 de su extracto seco, y su riqueza protéica, de, al menos, el 30 por 100 de éste.

La flora microbiana propia del queso manchego, está representada, en orden de importancia numérica, por: streptococos, lactobacilos, leuconostoc y micrococos.

Y, como evasión a estos tecnicismos obligados, voy a citar una frase de mi colega, **Lacasa Godina**, que, al referirse a nuestro queso, dice: "El queso manchego lleva en sus entrañas todos los ecos de las anchas llanuras castellanas, con sonidos ancestrales de esquilas y bálidos bucólicos, que aún resuenan importantes por el mundo. Queso, a veces suave, como el rumor de las mieses, y otras recio, como con deseos de calmar sus ansias con el baño bendito de nuestros mejores vinos."

Efectivamente, al queso manchego le corresponde, exactamente, el vino manchego, tinto o blanco, aunque condicionado éste último a sus tipos más fuertes. Este vino nuestro, que se cosecha y se cría a su vera, con su misma rancia solera de antigüedad, que proporciona una unidad total entre los dos, en la que hasta se percibe la luminosidad y los aromas alegres de la tierra en que nacieran ambos.

En relación con este bien avenido "matrimonio" entre el queso y el vino de La Mancha, se cuenta que un excelente gastrónomo extranjero decía que dudaba entre lo que le producía más placer: si tomar un buen queso manchego, con un tinto de la misma tierra, o si leer al Quijote, y que, al fin, había resuelto tan angustiosa duda; comiendo el queso, bebiendo el vino y leyendo el Quijote, alternativamente. Yo, personalmente, he experimentado esta maravillosa vivencia, que os recomiendo, y que es singularmente reconfortable cuando se vuelve a casa, al atardecer de una jornada de trabajo inten-



“Yantar queso fresco es como torear de salón.” (Cela)

El sector ovino mantiene 30.000 puestos fijos de trabajo.

Cada europeo consume 8 kilos de queso al año.

so y, a veces demoledor, con el cuerpo roto y el espíritu maltrecho. Diría yo, que en situación parecida a la del Caballero de la Triste Figura, cuando malherido por el vizcaíno, le pide a Sancho el bálsamo de Fierabrás (o el del “feo Blas”, como éste entendía). Sancho, entonces, saca de su zurrón un trozo de queso manchego y se lo ofrece a don Quijote como lenitivo de sus males. Recordaréis que terminan comiéndoselo entre los dos “en

buena paz y compañía”.

***UNA ETIQUETA QUE GARANTIZA**

Confío en que esta “presentación” gastronómica del queso manchego pueda ayudar al incremento de su consumo. Pero; ¿qué representa para el consumidor la presencia en un queso de la etiqueta numerada del Consejo Regulador de la D.O.?

Esta etiqueta significa que el Consejo Regulador garantiza la calidad del queso a que la misma va adherido.

El Consejo Regulador de la D.O. tiene, entre otras funciones, la de vigilar y controlar analíticamente todo el proceso productivo del queso, vigilancia y control que se inicia en la oveja manchega, que proporciona la leche para su elaboración, y que no termina hasta que el queso sale del detallista. Así, el

Consejo puede garantizar al consumidor que el queso manchego que éste adquiere procede realmente del entorno geográfico que le dio fama y prestigio, y que su nivel de calidad es óptimo.

Por otra parte, el Consejo protege a los elaboradores, ubicados en la zona de la D.O. e inscritos en los correspondientes Registros del Consejo, de posibles competencias desleales, por utilización indebida, en quesos

procedentes de lugares situados fuera del área geográfica de la D.O. o, no inscritos en el Consejo de la palabra "manchego" o de cualquier otra expresión o signo que, por similitud fonética o gráfica con ella, pueda inducir a confusión, aún en el caso de que vayan precedidos por términos como: "tipo manchego", "elaborado en La Mancha", "madurado en La Mancha", u otros análogos.

El consumidor identifica-



Cuando produzcamos 30 millones de kilos, el queso manchego desplazará al Roquefort del "número uno" del escalafón

rá fácilmente un queso amparado por la D.O. y, por ello, con calidad garantizada. En una de las caras planas de estos quesos verá, incrustada en la corteza, un disco de caseína de 6 centímetros de diámetro, con la siguiente inscripción: "España. Denominación de Origen. MANCHEGO." También figura en el mismo; una serie, representada por dos letras y un número de cinco cifras. En la otra cara plana, el consumidor encontrará una etiqueta de un papel especial antigra-so, de forma rectangular, de 6 x 6,5 centímetros, en la que sobre un fondo blanco y a dos tintas (marrón y gamuza) está grabado el "logotipo" de la D.O. y la siguiente inscripción: "Consejo Regulador de la Denominación de Origen. QUESO MANCHEGO", así como una letra (serie) y un número de seis cifras. Esta etiqueta se aplica

exclusivamente a los quesos correspondientes a los lotes. que, después de un proceso de maduración, pasan satisfactoriamente por el control analítico (físico-químico y microbiológico) en los laboratorios del Consejo Regulador.

Las series y números del disco de caseína y de la etiqueta de papel permiten siempre, es decir, desde que la cuajada se coloca en el molde, momento en el que se aplica el disco de caseína, y hasta su venta por el detallista, la identificación de cada queso, y conocer, por ello: la fecha de su elaboración, la cuajada o lote a que pertenece, la fecha y el resultado del control analítico del lote correspondiente, etc.

Los controles del Consejo Regulador, en resumen, garantizan la calidad del queso auténticamente manchego.

CAJA DE AHORROS DE RONDA

(Fundada en 1909)

82 oficinas en la provincia de Ciudad Real
a disposición de los labradores

4 bodegas en

DAIMIEL

TORRALBA DE CALATRAVA

VALDEPEÑAS

VILLARTA DE SAN JUAN

- Préstamos especiales inmediatos para la Campaña de la Uva
- Préstamos especiales para elaboración de Vino

CAJA DE AHORROS DE RONDA
al servicio del Campo

LA RESISTENCIA ACTIVA



Mauro MUÑOZ

Existen ya múltiples y serias dudas de que esta democracia, tal como la están administrando los socialistas, pueda servir a los intereses reales, presentes y de futuro, del pueblo español. Esta democracia, así, así de maltratada, así de manipuladora, así de humillada, no vale. Lo comienzan a decir con insistencia los intelectuales; lo denuncian los periódicos, lo piensan los padres de familia y ya lo admiten, con indignación, los trabajadores. Esta democracia empieza a no servir para aquello que sirven las democracias y que es para vivir en paz, en orden, con estímulos para la prosperidad, en la libertad. La máxima responsabilidad de esta situación grave, gravísima, recae sobre el Gobierno socialista de **Felipe González**. Porque es este Gobierno, y solo el Gobierno, quien desde una instalación de prepotencia está haciendo inviable el diálogo entre los españoles, la serenidad y el mutuo respeto. Salvo sus afines, no hay quien aguante a los socialistas. No cumplen lo que han prometido en sus dos últimos programas electorales. Todos sus pasos se orientan a hacerse con los resortes no solo del poder, que ya tienen institucionalmente, sino de la sociedad. No admiten ninguna crítica por razonada y razonable que sea. Presionan a los jueces. Rechazan cualquier opinión de la oposición si es unánime. No tienen una política económica clara, ni una política internacional que apoye plenamente los intereses españoles; desprecian a la Iglesia Católica que acoge al 80 por 100 de los creyentes españoles. Arrollan a los sindicatos que no dominan; recortan cada vez más nuestras posibilidades económicas; no consideran el paro tema

Salvo sus fines, no hay quien aguante a los socialistas. No cumplen lo que han prometido en sus dos últimos programas electorales.

* * *

Desprecian a la Iglesia Católica que acoge al 80 por 100 de los creyentes españoles.

prioritario y están acumulando más terrorismo que nunca. Cuando esto escribo hay en Madrid un clamor tremendo contra la televisión, y el diario "ABC" donde, en estos momentos, se mantiene la oposición al totalitarismo socialista, se dice que el último responsable de la agresión televisiva es, con toda razón, el mismo Jefe de Gobierno, del que **Calviño** es solo un instrumento dócil y fiel. Esta democracia empieza a oler a podrido y no porque el pueblo lo quiera así sino porque así se le impone desde el Gobierno.

Comienza a sonar la hora de la resistencia activa. Los españoles libres tenemos que iniciar una campaña de resistencia democrática; utilizando las leyes; compareciendo donde haya que comparecer para protestar; denunciando las actuaciones abusivas del Gobierno y, en definitiva, asumiendo, como ciudadanos, una actitud de rebeldía democrática. Primero, hemos de cargarnos de razón cada uno de nosotros. Después, hemos de comenzar a unirnos en frentes de resistencia activa que planteen una acción liberadora en contra del Gobierno. Queremos al Gobierno ante los tribunales. Desobedecemos democráticamente al Gobierno. Pongamos arena en los cojinetes de la acción gubernamental. Si lo vamos haciendo desde este momento, con paciencia y valentía, acabaremos levantando un frente capaz de corregir el camino hacia la crisis total a la que nos conduce.

Esta es la primera llamada. La resistencia activa se pone en marcha contra el totalitarismo del Gobierno de **Felipe González**.

la gota fría

EUROPA QUIERE VIVIR

La ciudad holandesa de Wageningen ha sido escenario de un Seminario Internacional sobre Aborto, Eutanasia y Manipulación Genética, cuestiones interrelacionadas que constituyen el temario específico de esta sección de "Transparencias."

Al seminario se presentó un proyecto de ley holandés para legalizar la eutanasia. Fue rechazado por la Comisión de Deontología Médica de la CEE. Según **Gonzalo Herranz**, vicepresidente de dicha comisión, "los representantes del Reino Unido y de Dinamarca indicaron a sus colegas holandeses que la

propuesta era una equivocación y que **apartaba de la práctica médica de respeto a la vida del enfermo y del anciano, y de la lucha contra la enfermedad y el dolor**".

"La legalización de la eutanasia —añadió el doctor Herranz— frenaría la investigación en la Gerontología y la lucha contra el cáncer, del mismo modo que la legalización del aborto limita la investigación en la Medicina prenatal. Para los médicos sería siempre más fácil matar al enfermo que curar la enfermedad, pero precisamente ésta es la grandeza de su oficio."

EL GOBIERNO "EXPROPIA" A LOS PARADOS CUOTAS DE LA S. SOCIAL

En una de sus habituales operaciones de "maquillaje" presupuestario, el Gobierno de **Felipe González** ha "falseado" en 209.429.000.000 de pesetas los ingresos por cuotas a la Seguridad Social.

Según "Diario 16", los presupuestos para 1987 contemplan como aportación del Estado a la Seguridad Social las cotizaciones de los para-

dos. Hasta ahora, esa cantidad formaba parte del capítulo de ingresos por cuotas, con lo que se presenta una aportación que no se corresponde con la realidad. Consecuentemente, los porcentajes desglosados de aumento o disminución de las aportaciones de empresas, trabajadores, desempleados y Estado resultan distorsionados a favor de este último.

SI NO LO VEO NO LO CREO

"Nunca ha habido perspectivas mejores para que cambie la situación de la mujer."



Carlota BUSTELO
Directora del Instituto de la Mujer

"Uva Airen"

EL VINO Y LOS TACOS DE CELA

Son conocidos los tacos que **Camilo José Cela** introduce en su "robusta" oratoria. En esta ocasión, venían a cuento.

Cela iba a pronunciar una conferencia: "Elogio del vino", en el Centro cultural de una ciudad gallega. Cuando se disponía a comenzar su discurso, comprobó que había olvidado las cuartillas.

"Esto es una estupidez que jamás me había pasado, coño. Nada, nada, estoy de un cabreo que no me tengo".

Fue al hotel, recogió las cuartillas y agradeció al público su paciencia. Su conferencia fue un éxito. No citó a Baco ni a Noé. Pero sí a Chesterton: "**Bebed porque sois felices, pero nunca seáis desgraciados**".

ANPE, SINDICATO "MAS REPRESENTATIVO"

Una reciente sentencia de la Audiencia Nacional, al declarar a ANPE sindicato "más representativo", ha restablecido, en el sector público, un equilibrio orientado, desde el Gobierno, a favorecer a otras organizaciones sindicales.

La sentencia —que comentaremos en un próximo número— representa un gran triunfo de la Asesoría Jurídica de ANPE y de su presidente, nuestro paisano **Daniel Céspedes** a quien felicitamos.

Enhorabuena a la Justicia.

¿"RESUCITA" GONZALO PAYO?

Algunos sectores liberales de Toledo han iniciado un movimiento para la "resurrección" política del ex-Presidente de la Junta de Comunidades, **Gonzalo Payo**. Los contactos han llegado hasta ciertas alcaldías de prestigio, como la de Valdepeñas,

con el propósito de presentar candidaturas en las próximas elecciones locales y autonómicas. Todavía en su fase incipiente, el movimiento es considerado como un intento personal que beneficia todavía más el afianzamiento de los socialistas al poder.

LO QUE HAY QUE OIR

Jose M. Aguirre Gonzalo: "Franco era más radical en materia laboral que los socialistas".

Miguel Roca: "El fin de siglo europeo será reformista."

Chiqui Benegas: "Ar danza no es un caballero".

José Federico de Carvajal: "Ha faltado voluntad po-

lítica para potenciar el Senado".

General Luis Rosón: "Estamos pagando cara la inexperiencia socialista".

Juan Angel del Rey: "El partido socialista y el gobierno que sustentan sabe que TVE es el cómplice más seguro y eficaz para continuar en el poder."

ALBACETE la ciudad más cara de Castilla-La Mancha

La revista "Ciudadano", ha publicado un estudio sobre la carestía de la vida en los 50 principales artículos que componen la "cesta de la compra" o productos más habitualmente adquiridos por las amas de casa, que van desde los alimentos a las compresas higiénicas.

Según el citado estudio, la ciudad más cara es Santander con 13.447 ptas y la más barata, Cádiz, con 11.437 ptas.

Las cinco provincias de Castilla-La Mancha se en-

cuentran en la zona intermedia, con los siguientes lugares, entre las 52 provincias españolas:

- 16.— Albacete — 12.590 ptas
- 17.— Ciudad Real — 12.570 ptas
- 28.— Toledo — 12.269 ptas
- 34.— Guadalajara — 12.136 ptas
- 35.— Cuenca — 12.128 ptas

Es de destacar que parte del litoral mediterráneo, entre Tarragona y Málaga, resulta ser una zona barata, siempre según la revista "Ciudadano".

UN DETALLE

El delegado provincial en Ciudad Real de la Consejería de Agricultura de la Junta de Comunidades, José Ramón Aragón expidió hace unos días telegramas a cada uno de los integrantes del Consejo Provincial de Caza. Los términos eran conminatorios: mañana a las 9 horas, reunión. Algunos consejeros se encontraban en Madrid, otros en Sevilla, etc. Ante tan terminante orden acudieron sin faltar. Podría tratarse de informar, quizá, las sanciones a pescadores furtivos de cangrejos rojos en las Tablas — ¿qué fue del expediente ini-

ciado a denuncias de la guardia civil hace más de un año?— o de conocer el calendario y realización de las elecciones sindicales en el sector público. Total, que allí estaban casi todos. El señor delegado provincial... se limitó a dar cuenta a los reunidos de la publicación, ese mismo día, en el Boletín Oficial de la Junta de la Orden de la Consejería por la que suspendía la caza de aves acuáticas en Las Lagunas de Quero. Eso sí, a instancia de grupos ecologistas, que siempre son más.

En círculos administrativos y cinéuticos se ha valorado la urgente convocatoria como un detalle.

BOINA PARA PEDRO SAUGAR

El Presidente de la Diputación de Cuenca y de AP provincial, Pedro Saugar, quiere llevar tranquilidad al PSOE. Ultimamente, los socialistas habían expresado su preocupación por la falta de alternativa. Con su rotundo triunfo (448 votos contra 69) en el Congreso provincial recientemente celebrado, Saugar, ha cohesionado AP y ha demostrado lo que puede una militancia unida cuando es bien liderada. El candidato propuesto por Madrid resultó barrido. Si en cada provincia española hubiese un Saugar, la democracia española estaría equilibrada y la alternativa de poder asegurada.



PROFESIONALIDAD

Unos orinan en lana y suena, y otros lo hacen en lata y no suena. Así recoge nuestro refranero la exaltación desmesurada de los oportunistas y el olvido de la eficacia de los discretos. Otro adagio señala que "el ruido no hace bien, el bien no hace ruido". Y también: "dime de lo que presumes y te diré de lo que careces".

Claro que "quien de ajeno se viste, en la calle lo desnuda". Y eso es lo que se merecen las autoridades y advenedizos que, con ocasión de la liberación del niño Raul, secuestrado en Extremadura, fue liberado merced al trabajo profesional de los subinspectores de policía de la plantilla de Ciudad Real. Ni aquí ni en Mérida recibieron la felicitación que merecen.

La redacción de este Semanario no los conoce y ellos ignoran —posiblemente lo hubieran rechazado— que le dedicamos este breve comentario.

Vicente Utrero y José Luis Fernández finalizaron con éxito total la captura de los secuestradores, cuando los demás habían abandonado la operación. Entre las estaciones de Urda y Malagón, a medianoche detuvieron a los autores del secuestro, y recuperaron los 36,5 millones que el abuelo del niño pagó por su rescate.

En Mérida, en Ciudad Real, en Madrid, las rosas y el vino, para los políticos de turno. Todos salieron en la foto. Vicente y José Luis, a las tinieblas del olvido. Y no es que ellos necesiten estímulos de popularidad para cumplir con su obligación. Como excelentes profesionales están muy lejos del protagonismo que otros aprovecharon para su inmediato lucimiento personal.

Si así se escribe la historia, nosotros, por estrictas razones de justicia, queremos dejar para siempre constancia de la ejemplar profesionalidad de estos dos servidores del orden público.

JESUS ALIA, VICEPRESIDENTE DEL CONSEJO SUPERIOR AGRARIO

Jesús Alia, de conocida y larga andadura de servicios a la Administración y a la ganadería manchega, autor de varias obras de carácter técnico, impulsor y Presidente de la Denominación de Origen Queso Manchego ha sido nombrado Vicepresidente del Consejo Superior Agrario, órgano consultivo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. "Se ha atendido la profesionalidad", ha de-

clarado a este Semanario, Alia Gómez. La designación, por el Ministro de APA, se ha efectuado a través de una oferta a la que concurrieron más de 200 aspirantes, entre ellos algún exministro.

Dado que el citado Consejo representa la cúspide profesional felicitamos a Jesús Alia, a su esposa Tere y a toda la familia: 8 hijos y 2 nietos, por ahora.

LA AGROALIMENTARIA — 86 DE VALDEPEÑAS SOLA, PERO NO TRISTE

La ausencia de autoridades autonómicas, en los actos oficiales de Agroalimentaria-86, celebrada en Valdepeñas del 4 al 7 de octubre, dió lugar a la correspondiente queja pública del Alcalde, advirtiendo de una posible salida de Valdepeñas de la región, tras acuerdo plenario.

Agroalimentaria estuvo sola, pero no triste. Los varios miles de visitas profesionales, así lo atestiguan. Por su parte, la Asamblea Regional de Detallistas, reunió a cerca de 500 comerciantes de las cinco provincias de Castilla-La Mancha, y Jaén, tratándose cuestiones relativas a la venta ambulante, seguridad, supermercados, y asociacionismo de detallistas.

Sobre las declaraciones de López Vega, el parlamentario regional Luis López Condés, ha publicado un artículo al que se refiere el siguiente comentario de Diego de Pasamontes.

...Y no es de locos don Luis, pues el alcalde don Esteban, que rige un pueblo tan extraordinario como Valdepeñas, está harto de humillaciones, sofocos y desprecios

de quienes, en la cúspide de la política regional y autonómica, se dicen representantes del pueblo soberano. Y no es que sirvan para muchos los adornos de ciertas autoridades, pero, al menos, valen para que se las mire con rabia y con sorpresa viendo en qué manos está el "pandero."

Y no es que haya habido una "amenaza", como la Prensa provincial reseña, sino una seria advertencia: "pues si Valdepeñas entró en la región por un acuerdo plenario, si no nos ayudan, probablemente, nos saldremos de ella con otro acuerdo plenario."

De sobra sabemos lo que nos ocurre: los gobernantes cuidan mucho de favorecer a las corporaciones regidas por socialistas, en detrimento del pueblo, y se olvidan de aquellas que no lo están; una manera original de incumplir la Constitución, esa "Carta magna" a la que se le colma de homenajes cuando llega su tiempo y después la pisotean cuando les parece.

La carta del doctor Huertas, con su lenguaje de carretero —de carretero ineducado, claro— solo merece el silencio.

EL PSOE DE GUADALAJARA, A LA GREÑA

No han tardado en aflorar las discrepancias en el PSOE de Guadalajara, tras la reciente derrota electoral en las generales de junio. Los socialistas guadalajareños andan a la greña y buena prueba de ello son las dimisiones producidas en el Comité Ejecutivo Provincial. Hombres tan significativos como Leopoldo Torres, presidente del Comité Ejecutivo; Javier de Irizar, alcalde de Guadalajara; Javier García Brea, portavoz socialista en la Diputación y José Antonio Tercero, diputado regional, han dejado vacante su puesto provocando una crisis que se extenderá hasta la elaboración de las listas municipales. Si bien los tres últimos miembros del Ejecutivo habían dejado su puesto hace

tiempo, ahora acaba de producirse la dimisión más importante y significativa, nada menos que la del "hombre fuerte" del PSOE, Leopoldo Torres, vicepresidente del Congreso de los Diputados. Esta sorprendente decisión la ha tomado Torres después de que sus fieles perdieran tres mociones sucesivas contra el Comité Local del partido en Guadalajara, capital. Muchas derrotas para un hombre que lo podía todo y que, por supuesto, tendrá mucho que decir en el futuro. Al final, han acabado saliendo a la luz las diferencias entre los pragmáticos, con el poder municipal de la mano de Irizar y con el apoyo de Torres, y los críticos, claramente enfrentados al actual alcalde. El otoño será caliente.

AP Y PDP, POR SEPARADO, EN EL AYUNTAMIENTO DE TALAVERA

El último pleno extraordinario celebrado en el Ayuntamiento de Talavera, ha sido el escenario de la separación en las labores de oposición de los concejales del grupo popular, a iniciativa de los ediles del PDP.

Así lo quisieron hacer constar mediante la carta que los dos concejales del PDP enviaron al alcalde Pablo Tello, y que éste leyó al comienzo del Pleno, en la que le manifestaban su decisión de actuar desde ese momento como representantes del PDP.

De esta forma, este Pleno extraordinario, convocado para la aprobación de un suplemento de crédito, se con-

virtió en plataforma para los ataques y reproches entre los concejales de Alianza Popular y los del PDP, teniendo como testigo al grupo socialista, beneficiario de las desavenencias entre los dos ex-coaligados.

Miguel Angel Pérez Cabezas de Herrera, portavoz de AP, manifestaba su satisfacción y su tranquilidad por poder hablar, a partir de entonces, sólo y exclusivamente en nombre de su partido. Por su parte, el portavoz del PDP, Martiniano Blázquez, ponía de manifiesto su intención de realizar una oposición constructiva, teniendo siempre en cuenta los intereses de los talaveranos.



CAJA RURAL

PROVINCIAL DE CIUDAD REAL

MEJORANDO LO PRESENTE.

LIBRETA *Pensión Vida*

EJEMPLOS PARA JUBILACIONES A LOS 65 AÑOS

EDAD	(1) APORTACION MENSUAL 5.000 Ptas.	(1) APORTACION MENSUAL 10.000 Ptas.
30 años	(2) Capital Asegurado 5.800.464	(2) Capital Asegurado 11.600.928
	(3) Fondo Rentabilidad 17.859.900	(3) Fondo Rentabilidad 35.719.799
	TOTAL 23.660.364	TOTAL 47.320.727
35 años	(2) Capital Asegurado 4.219.410	(2) Capital Asegurado 8.438.819
	(3) Fondo Rentabilidad 9.713.607	(3) Fondo Rentabilidad 19.427.214
	TOTAL 13.933.017	TOTAL 27.866.033
40 años	(2) Capital Asegurado 2.958.580	(2) Capital Asegurado 5.917.160
	(3) Fondo Rentabilidad 5.074.908	(3) Fondo Rentabilidad 10.149.815
	TOTAL 8.033.488	TOTAL 16.066.975

(1) Aportaciones mensuales que se actualizan cada años al 10 % lineal.

(2) Este es el capital fijo que recibe Vd. al jubilarse. Y además con el que queda asegurada su vida. En caso de accidente esta cantidad será el doble.

(3) Este es el capital adicional que Vd. recibiría a partir de su jubilación, suponiendo una rentabilidad del 12 %. Según sus deseos podría recibirlo en forma de pensión.

INFORMESE EN SU CAJA RURAL

RURAL VIDA S.A. de Seguros y Reaseguros.

En Ciudad Real: 117 Oficinas a su servicio

Querido sobrino Felipe:

Esta es para decirte que no salgo de mi asombro. Cada día tu amigo **Alfonso Guerra** sorprende al personal con unas interpretaciones que dejan a uno "pasmao".

Ahora ha sido con el asunto de los patos del Coto Doñana, 25.000. Han muerto 25.000, según dicen los papeles. El otro día, en el Casino, **don Matías**, el secretario del Ayuntamiento, estaba hecho una furia. **Don Gregorio**, el farmacéutico, pretendía calmarlo, pero todo era inútil:

—¡Tendrán cara! —**gritaba don Matías**—. Porque ya no es que los pájaros hayan muerto o dentro o fuera del coto. Es que el hijo de su madre le echa la culpa a los propietarios de los terrenos colindantes. Este Guerra nos quiere hacer comulgar con ruedas de molino. ¡Y lo lamentable es que muchos se lo creen!"

Sí, Felipe, estáis ensanchando las tragaderas del pueblo hasta tal punto que yo no sé qué va a pasar aquí.

Y no es que sea un caso aislado de pillería: es vuestro sistema. Todavía recuerdo el debate sobre el dinero alemán. Inmediatamente salistéis con lo de las auditorías del infarto que, hasta ahora, no son ni de resfriado.

Sois un caso clínico, Felipe. He dicho clínico, no cínico, que con esto de las erratas... Acabo de leer que de las enormes cifras del paro no teneis vosotros la culpa. Que quien debe responder de ellas son los empresarios de la economía sumergida. Es decir: que no sólo escurris el bulto como podéis, sino que de la acusación sacáis, falsamente claro, argumento para atacar a vuestros adversarios.

Te voy a dar un consejo, Felipe: no vais por buen camino. Se puede engañar a unos pocos durante toda la vida. A todos, por un poco tiempo. Pero a todos por siempre, no. Y si no, al tiempo.

Recibe un fuerte abrazo de la tía. Besos a Carmen y a los niños.

Tu tío que lo es,

PEDRO

Gráficas Cervantes

RIEGOS!

Bombas sumergidas "IDEAL"

De alta tecnología de 100 a 500 HP.

Miles de bombas sumergidas "IDEAL" actualmente en servicio atestiguan su garantía total con un trabajo duro e intensivo.

DEDICAMOS ESPECIAL ATENCIÓN AL SERVICIO POST VENTA!

Riegos Lozano

MANANARES - Impedrada, 32.

Tells.: 611359 - 610076 - 610461 y 610731
 CIUDAD REAL - DAMIEL - TOMELLOSO - ALBUQUERQUE
 Telfs.: 213371 830963 511616 210800

Lolita es todo sonrisas y simpatía; cordobesa, conserva la gracia y el acento andaluz, aunque su matrimonio y su profesión le han vinculado total y definitivamente a Talavera. Ha traído al mundo a familias enteras, y "de las de antes", muy numerosas: "ahora muchos de aquellos niños que yo traje al mundo vuelven aquí, pero ya casados. Hace unos días entró un matrimonio joven en mi consulta, y el chico me preguntó si le conocía; al ver mi gesto de extrañeza, me dice muy seguro 'yo soy el del brazo fuera'. Me hizo mucha gracia y enseguida me acordé: era un chico que al nacer venía con un brazo fuera, su madre era enferma del corazón y resultó un parto difícil. Hay cosas que siempre recordaré."



Doña Lolita: una vida

En Talavera son muchas las mujeres que todavía recuerdan los días tan agradables que pasaban después de dar a luz en el Sanatorio de doña Lolita, porque el trato y el servicio que allí se les daba no podía ser mejor. Una de ellas, con ocho hijos nacidos allí, me dice "yo siempre me inventaba algo para poder quedarme internada un día o dos más, descansando". Después de dar a luz, dice que aquello era una especie de cura de reposo; allí estaban como en casa, o mejor.

La "responsable" de todo esto era Dolores del Amo, ginecóloga, que durante más de 37 años ha estado, junto a su marido, al frente del Sanatorio «La Milagrosa», en Talavera de la Reina. Tanto el ser médico ginecólogo, como el vivir en Talavera, Lolita se lo debe a su marido, Felipe Herranz, un conocido médico talaverano, cirujano y urólogo. Fue en la Universidad donde le conoció; él estaba especializándose en cirugía: "también a mí me hubiera gustado hacer esa especialidad, pero en aquella

época, ya se sabe, me hubieran tomado por loca, y, claro, ningún paciente se hubiera puesto en mis manos." Se decidió por la ginecología y tocología, especialidades muy cercanas al aspecto quirúrgico, "y que además dan muchas alegrías: ver nacer a un niño produce mucha satisfacción y, mientras no haya problemas, cuando asistes un parto no tratas una enfermedad, sino que contribuyes a dar vida a un ser; cuando todo pasa también tú compartes esa felicidad con los padres." Durante los años de ca-



- *Cuando estudiaba Medicina, me salía de la clase cuando contaban un chiste verde.*
- *Un parto no es una enfermedad.*
- *El aborto es un crimen, sencillamente.*

entregada a dar vida

rrera, Lolita era la única mujer en su clase, pero no solo era un adorno; "yo trabajaba mucho, como los demás, la única diferencia me la imponían cuando me decían: 'señorita, salga un momento que vamos a contar un chiste verde', y yo me salía; cuando acababan volvía a entrar, pero por supuesto, siempre me trataron muy bien", me dice con gracia. Lo cuenta con desparpajo, y aunque no lo dice todavía duda a quién le puede interesar su vida y su carrera; sigue hablando de

si misma, algo que, intuyo, no la debe gustar demasiado.

En 1949, pocos meses después de casarse, y ya instalada en Talavera, inauguran el Sanatorio de «La Milagrosa». Acostumbrada al ambiente universitario, le costó algún tiempo adaptarse a la vida y a la sociedad talaverana; su círculo de amigos lo redujo, así, a los mismos de su marido, en su mayoría médicos que ejercían en Talavera; con ellos podía hablar de lo que realmente le gusta-

ba: la Medicina, por aquel entonces poco común en una mujer.

Adora su profesión, pero no todo siempre sale bien, a veces aparece un lado negativo. Empieza Lolita a hablar de lo traumatizante que resulta un parto fallido, tanto si muere el niño como si es la madre: "es muy desagradable, te traumatiza profesional y humanamente; has vivido ese embarazo con la madre, esperando, si cuando ya llega, algo falla... Yo además, como madre que soy, com-



“Atiendo ahora como madre a quién ayudé a nacer como hija”

prendo lo que se debe sentir.” Lolita es madre de cinco hijos, entre 36 y 24 años, a los que se siente muy unida: “a pesar de haber trabajado toda mi vida, y sobre todo cuando eran pequeños, procuraba sacar todo el tiempo posible para estar con ellos, jugar con ellos, leer sus cuentos, hablarles, en fin... lo que es educar a los hijos.” Reconoce, entre risas, que tanto su marido como ella, siempre intentaron, indirectamente, que estudiaran Medicina, aunque finalmente solo los dos mayores han seguido los pasos de sus padres. A los tres restantes no les lograron “convencer” y se decantaron por la Ingeniería, Leyes y Farmacia.

No se plantea en ningún caso Lolita la cuestión del aborto: “para mí eso es un crimen, sencillamente; una vez concebido en el seno materno, ese ser tiene vida y no se le puede matar. El médico está para curar, no para matar. Aparte de esto, yo soy católica y practicante y ni lo considero.” Respuesta rotunda, quizá pensando por qué se le pregunta cuestiones “tan claras”.

Cuando Lolita empezó su carrera era cuando se empezaban a utilizar los antibióticos. Había enfermedades que tenían difícil curación, e incluso podían provocar la muerte, a las que hoy se las pone freno de inmediato: “sin embargo, están volviendo a surgir las enfermedades venéreas, quizá por la libertad sexual, y por la falta de información que hay respecto a este tipo de infecciones, aunque con el tema del SIDA parece que la gente se ha empezado a asustar. Habría que hacer campañas informativas sobre este tipo de enfermedades, porque los médicos últimamente estamos empezando a alarmarnos.”

Pero lo que más ha cambiado, lo que más ha evolucionado, es la mentalidad de las mujeres: “antes no se podía concebir que una chica de 18 años fuera sola al ginecólogo; sin embargo, ahora es muy normal; la mujer sabe que



no solo ha de ir al ginecólogo cuando va a tener un hijo, sino que debe hacerse revisiones periódicas, sobre todo cuando se pasa de los 40 años. En la ginecología no solo recetas, curas, controlas el peso de la embarazada; para mí lo más interesante y lo que más valor tiene es la labor educativa que he ejercido con muchas mujeres: desde quitarles de la cabeza eso de dar a luz en su casa, como antes se hacía, porque es muy peligroso; hasta qué tipo de alimentación es la más beneficiosa para ella y su hijo, pasando por todo tipo de consejos.”

Todavía son muchas las mujeres

que prefieren ir a una ginecóloga antes que consultar a un ginecólogo: “por supuesto que el hecho de ser mujer me ha facilitado mucho más la tarea; en el Ambulatorio muchas preguntan si hay una mujer ginecólogo para atenderlas. Es más fácil contar esos problemas a otra mujer que a un hombre. Hoy ya no hay ese pudor que existía antes, ahora te cuentan demasiado.” Su sonrisa, perenne durante toda la charla, se hace leve carcajada cuando le hablo de algo que hace unos meses se publicó sobre la posibilidad de que los hombres pudieran concebir hijos, contesta: “eso es una utopía, es difícil un embarazo extrauterino en una mujer, más aún que un hombre pueda llegar a tener un hijo.” Le hace gracia, y finalmente admite: “todo es posible en este mundo.” Hace años hubiera sido una locura pensar que pudieras ver fetos en el seno materno, y ahí están las ecografías.

“No creo que haya descendido tanto la natalidad”

El Sanatorio de «La Milagrosa» dejó de funcionar, porque, según Lolita “ya soy mayor para entrar en el quirófano”, aunque bien es verdad que por cada niño que Lolita ha ayudado a traer al mundo se le ha contagiado algo de juventud, porque vitalidad y espíritu juvenil no le faltan. La Doctora Del Amo sigue atendiendo a sus pacientes en su consulta del Ambulatorio y en casa, en consulta privada: “cuando veo ese montón de mujeres embarazadas a la puerta de la consulta no se si creerme que la natalidad ha descendido tanto.”

Elisa DIAZ

Extranjero

España

LUNES 6: Bajas

Submarino soviético se hundió en el Atlántico con sus misiles.

Constante aumento de la capacidad de convocatoria de la Iglesia en Polonia.

Verstrynge y Cía. se dan de baja en AP y podrían pasar al Grupo Mixto del Congreso.

MARTES 7: Partidillo

Washington advierte que en el encuentro de Islandia no habrá acuerdo de desarme.

Juan Pablo II se despide de Francia pidiendo apertura y capacidad de diálogo.

Los cuatro escindidos de AP piensan crear una plataforma "progresista" (?). La economía sumergida distorsiona las cifras del paro, según el Gobierno.

MIÉRCOLES 8: Desagrado

Gadafi amenaza con lanzar ataques militares contra Italia.

El Gobierno español expresa su "más profundo desagrado" por la visita del comandante jefe de la OTAN, **Rogers**, a Gibraltar.

JUEVES 9: OTAN

Reagan llega a Islandia en busca de la paz.

Felipe González: España no está en la estructura militar de la OTAN.

VIERNES 10: Alerta

El Gobierno francés pagará 48.000 libras mensuales a las madres que tengan un tercer hijo.

Madrid, "tomado" por la Policía ante la posibilidad de un atentado.

SABADO 11: Centenario

Moderado optimismo tras el primer día de la "minicumbre" **Reagan-Gorvachov**.

Frustrado atentado en Perú contra el presidente **Alán García**.

El presidente argentino **Alfonsín** afirma en Madrid que la celebración del V Centenario del Descubrimiento no puede cuestionarse.

DOMINGO 12: Expo-92

No hubo acuerdo **Reagan-Gorvachov** en Reykjavik. Las armas espaciales bloquearon el encuentro.

El **Rey** proclama a Sevilla sede oficial de la Expo-92.

Semanas del 6 al 18 de octubre de 1976:

Día 6 de octubre de 1976:

Emoción y dolor en San Sebastián en los funerales por las víctimas del terrorismo. Varios miles de personas quedaron fuera del templo que se encontraba totalmente lleno. Las víctimas de este atentado eran don Juan María de Araluce y tres policías de su escolta.

Día 7 de octubre de 1976:

Los Reyes en Salamanca. presidieron la inauguración del curso académico nacional 1976-1977. "La tarea de la Universidad solo puede realizarse por la comprensión, el trabajo y el diálogo."

Día 8 de octubre de 1976:

El embajador español visita al Papa Pablo VI en el Vaticano. Se trabaja intensamente en la revisión del Concordato.

Día 9 de octubre de 1976:

El Rey don **Juan Carlos**, presenció en Almedina, parte de las pruebas del V Campeonato de Europa de Perros de Muestra. En esta competición España ganó por naciones e individual.

Medidas para reducir el consumo de energía. Se limita la velocidad a 100 kms. los turismos y a 80 los vehículos pesados.

Día 10 de octubre de 1976:

El Proyecto de Reforma Política remitido al Gobierno.

"Una opción democrática y reformista respetuosa con la obra de casi medio siglo" es la esencia del manifiesto que acaba de publicar Alianza Popular.

Día 11 de octubre de 1976:

Los Reyes de España fueron recibidos con todos los honores en Santo Domingo.

Día 12 de octubre de 1976:

Asamblea de la C.E.A. en Palma de Mallorca: "la politización de los pre-

cios agrícolas, una de las debilidades de Europa." dijo **Mombiedro de la Torre**.

Día 13 de octubre de 1976:

El Rey de España en su visita a Cartagena de Indias, dijo: "Yo invito a los españoles a hacer de Hispanoamérica la realidad más querida de su corazón."

Día 14 de octubre de 1976:

Según los recursos evaluados hasta ahora por el Instituto Geológico y Minero de España, la capacidad útil de los embalses subterráneos de España asciende a 200.000 millones de metros cúbicos. En la Cuenca alta del Guadiana se cuenta con 320 millones de metros cúbicos.

Día 15 de octubre de 1986:

Los Reyes de España inauguraron la Casa de España en Bogotá.

Día 16 de octubre de 1976:

- En su viaje a Hispanoamérica, los Reyes de España, llegaron a Venezuela para una estancia de ocho horas en Caracas.
- El Consejo de ministros ha aprobado el Presupuesto para 1977, por 967.000 millones de pesetas. También acordó el conceder préstamos y subvenciones para transformaciones en regadío.


Día 18 de octubre de 1976:

- En la ciudad del Vaticano, **Pablo VI** denuncia la invasión de totalitarismos ateos y anticlericales, al canonicar al jesuita escocés **John Ogilvie**, mártir de la libertad religiosa.

Día 19 de octubre de 1986:

- Entrevista del presidente del Gobierno Adolfo Suárez con el presidente de las Cortes y del Consejo del Reino, Torcuato Fernández Miranda, con la reforma política como telón de fondo.

TIEMPO	TEMPERATURAS				
	Temp. máx.	Día	Temp. mín.	Día	
Semanas del 29 de septbre al 12 de octubre	Albacete	24°	4-X	9°	10-X
	Ciudad Real	25°	4-X	10°	11-X
	Cuenca	24°	4-X	5°	30-IX
	Guadalajara	25°	4-X	9°	30-IX
	Toledo	27°	4-X	7°	1-X
	Madrid	25°	4-X	8°	29-IX



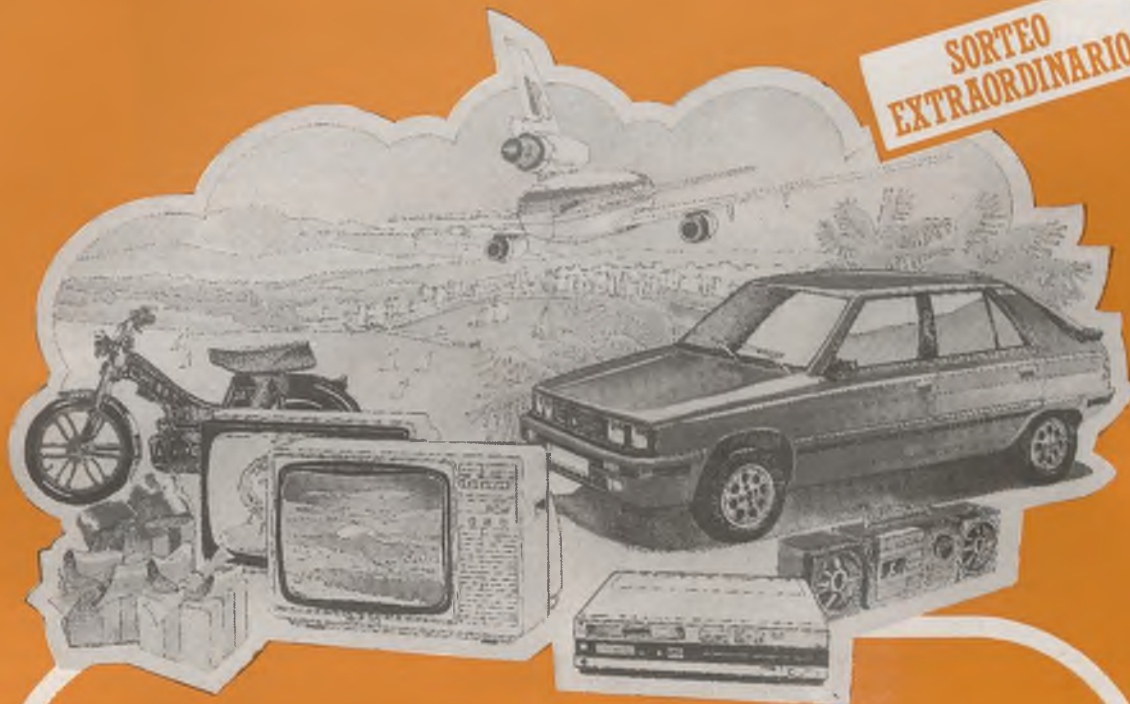
REFRAN: "Con las lluvias de octubre, baja el grado y la cosecha de uva se pudre".
(Es aplicable el refrán sobre todo para el "vendimiario" de La Mancha. Baja el grado de la uva y la cosecha comienza a pudrirse. Las lluvias de octubre marean a los viticultores y les desespera porque cada gota de agua es peseta que se pierde, moneda sin precio en los mercados y además, sudar la gota negra para cortar la uva y transportarla por caminos y en carretas.)

AVISO A NUESTROS LECTORES:

Por exceso de original de actualidad, el Capítulo IX de la "Guerra civil en Castilla-La Mancha", será publicado en nuestro próximo número

Premiamos el ahorro con 16 millones.

**SORTEO
EXTRAORDINARIO**



... y además, 20.000 regalos directos,
que incluyen **GRANDES PREMIOS**,
entre las imposiciones realizadas
durante el mes de octubre.

31 DE OCTUBRE, DIA UNIVERSAL DEL AHORRO.



**CAJA DE AHORROS
DE CUENCA Y CIUDAD REAL**

Nuestra Caja.

BORONIA

Recetas de mi gente

Ingredientes:

3/4 de kilo de berenjenas
 1 cebolla mediana
 3 patatas medianas
 2 tomates medianos
 6 o 7 gramos de pimienta negra
 1 pastilla de Avecrem
 1/2 vaso pequeño de aceite
 Sal, según gusto.

Modo de hacerlo: En una cacerola poner la cebolla cortada en rajas finas. Encima poner la patata cortada en rodajas gorditas. Poner la berenjena cortada del grosor de la patata y encima de la berenjena el tomate pelado y cortado en rajas, para evitar que la berenjena se ponga oscura. Añadir el aceite, los gra-

nos de pimienta, el Avecrem disuelto en medio vasito de agua y poner a cocer a fuego muy lento. Si una vez hecho veis que no es suficiente con el Avecrem añadir un poco de sal.

JULIA

EL CONSEJO DEL DOCTOR

Dietas antioxidantes

La acelerada vida actual y el tipo de alimentación, generalmente inadecuada, hace que en el organismo entren muchas sustancias oxidantes que son perjudiciales para nuestras células.

El químico **Jorge Calmet** ha publicado recientemente un trabajo en el que de modo científico aconseja la necesidad de ingerir sus-

tancias antioxidantes, que fundamentalmente son la vitamina C, la vitamina E y el selenio.

Estos productos tienen propiedad contra el cáncer, como lo demuestra el hecho que si a un grupo de ratones se le alimenta con productos carcinogénicos, es decir, capaces de provocar cáncer, aparecerá dicho cáncer en un 90 por 100 de los casos

en un plazo de cuatro meses; pero si a estos ratones se les aplica además una dieta reductora antioxidante junto con el alimento cancerígeno, el cáncer sólo aparecerá en menos del 10 por 100 de los ratones.

La dieta reductora tiene aplicación para combatir los efectos del trabajo, la contaminación atmosférica e incluso la coloración excesiva del

agua en las grandes ciudades.

El mencionado doctor **Jorge Calmet** aconseja como resumen a sus investigaciones comer de forma equilibrada y variada, con abundancia de frutas y verduras, tomar vitaminas complementarias, sobre todo C y E, mantener un peso correcto y fumar y beber lo menos posible.

CLINICA COREYSA

Dirigida por médicos y personal cualificado
 Asistencia médica continuada
 Todas las especialidades:
 laboratorio, radiología, ecografía, scanner
 C/ Alisos, s/n — CIUDAD REAL
 Teléfono: 21 17 88

SEGURO COLEGIAL MEDICO— QUIRURGICO, S.A.

Le ofrece un amplio cuadro de especialistas
 con libre elección de facultativo
 Sanatorio dotado de las más modernas
 instalaciones
 C/ Alarcos, 3 — CIUDAD REAL
 Teléfs: 21 27 86 y 21 28 45

Hotel LAS TABLAS • Cafetería - Restaurante

C./ Virgen de las Cruces, 5 — DAIMIEL — Teléfonos: (926) 85 21 07 / 8

EN SU LUGAR DE ENCUENTRO...



...Y ESPERANDO EN CASA



Soldepeñas
DESCORCHE LO NATURAL



Bodegas Félix Solís, S.A.
VALDEPEÑAS



EL VINO SOLO EN VIDRIO

LA MANCHA

Tierra de vinos



**SELECCION DE VINOS DE ALTA CALIDAD,
EMBOTELLADOS EN ORIGEN,
CONTROLADOS POR EL CONSEJO REGULADOR.**