

La añada de 2006 de «La Mancha», «muy buena»

Una vez analizadas más de 600 muestras de vinos elaborados por las bodegas acogidas a la Denominación de Origen «La Mancha», el Comité de Cata del Consejo Regulador considera que la añada 2006 será «muy buena»

TEXTO: ABC

El Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «La Mancha», a la vista de la buena calidad demostrada por los vinos de la presente campaña valorados hasta el momento de entre todos los recogidos por el equipo de control de calidad del Consejo, ha calificado la añada 2006 de «muy buena».

Para poder llegar a dicha conclusión, el citado Comité ha analizado organolépticamente, por el procedimiento de Cata Ciega, más de 600 muestras de vinos elaborados por las bodegas acogidas a la Denominación de Origen. Además, todas

las muestras han tenido que pasar un análisis físico-químico, que ha sido realizado por el Instituto de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha.

Según el Consejo, hay que tener en cuenta que, aunque este año la calificación de cosecha por parte de las bodegas se está haciendo de forma mucho más prolongada en el tiempo porque ahora se puede calificar el vino progresivamente a lo largo de todo el año de acuerdo a lo dispuesto por la Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha, «hasta el momento ya se han catado más vinos que en toda la campaña 2005-2006, lo que augura un significativo incremento de las muestras de vino con D.O. La Mancha, que se justifica por el aumento de la de-

manda de vinos de calidad, aunque la particularidad de que haya más diversidad de vinos se debe a que cada vez hay más bodegas que elaboran variedades distintas a las tradicionales airén, en blancos, y cencibel o tempranillo, en tintos».

Frente a los 582 vinos a granel catados el pasado año, la presente campaña ya se han valorado 623 vinos en las 21 catas celebradas hasta el momento, de los que hay 341 tintos, 51 rosados y 231 blancos. A tenor de estas cifras, el número total a final de temporada se podría elevar a 1.000 muestras, puesto que puede haber valoraciones a lo largo de todo el año.

Entre los tintos, la variedad mayoritaria es obviamente el tempranillo, con 185 muestras. No obstante, el número de nuevas variedades plantadas a partir de la reestructuración ha crecido de forma muy importante, por lo que hasta ahora se han catado 48 vinos de cabernet sauvignon, 41 de syrah, 37 de merlot y 2 de petit verdot. Las otras variedades autóctonas suman 14 vinos, en el caso de la garnacha, y sólo 2 en la moravia, más localizada geográficamente. También hay otros 14 vinos procedentes de un ensamblaje de diferentes uvas tintas.

Los rosados llegan a 48, repartiéndose en 31 procedentes de uva tempranillo, 7 de cabernet, 1 de syrah y otro de merlot, además de otros elaborados a partir de un coupage de diferentes variedades (tempranillo-cabernet y cabernet-syrah).

En lo que se refiere a los blancos, la airén aparece claramente destacada con 123 vinos, seguida de la macabeo con 54, la sauvignon blanc con 18, la verdejo con 14, la chardonnay con 12 y la moscatel con una, si bien esta última variedad aparece en dos de las diez mezclas que hay de blancos.

Valdepeñas

Una fundación gestionará el Museo del Vino

El Museo del Vino de Valdepeñas será gestionado por una Fundación que se constituyó la semana pasada con la firma de las escrituras en el Ayuntamiento de la localidad, ante notario y en presencia de los patronos de esta entidad que velará por la promoción de la cultura y el vino de Valdepeñas. El alcalde de Valdepeñas, Jesús Martín, expresó su satisfacción por la constitución de este organismo que en su primer año contará con un presupuesto de 133.000 euros, el doble de la cantidad que hasta ahora se destinaba al museo, y que mejorará tanto los contenidos como los recursos materiales y humanos de este «espacio cultural de referencia nacional».

Enoturismo

La Asociación instala su sede social en Daimiel

La asociación empresarial Enoturismo de Castilla-La Mancha, fundada hace un año por 30 bodegas de la región, ha decidido instalar su sede social en la localidad ciudadrealeña de Daimiel. El Centro de Empresas ubicado en el polígono industrial Sepes es el edificio que acogerá la oficina de la asociación, por tratarse de un punto emblemático de la población para las empresas de servicios.

Asaja

Se acercan posturas con La Rioja en la OCM del Vino

Asaja de Castilla-La Mancha se ha reunido con diferentes representantes del sector vitivinícola de La Rioja para conseguir una postura común que defienda los intereses del sector vitícola de ambas regiones de cara a las negociaciones de la reforma de la OCM del Vino. Ambas partes están de acuerdo en que la defensa de la renta del productor debe ser prioritaria en la reforma.



Reconocimiento del MAPA a la D.O. «La Mancha»

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen «La Mancha» ha recogido el primer galardón, en la categoría de Promoción Alimentaria, de los Premios «Alimentos de España» que otorga el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. El galardón fue recogido por el presidente de la D.O., Gregorio Martín-Zarco de manos de la ministra Elena Espinosa, en la imagen, con algunos de los vocales del Consejo Regulador.