



## VINOS MAREADOS

La mayor parte de los vinos generosos producidos en España recorrieron una ruta marítima hacia Inglaterra que se inició en Cádiz y Málaga fundamentalmente. Los fenómenos que ocurrían en estos vinos en los recipientes de transporte (toneles o botas) tienen mucho que ver con su perfil sensorial y con las actuales prácticas de elaboración y crianza.

Plinio, ya en el siglo I, hablaba de las exélcencias de los «vinos mareados», diciendo que esos viajes eran los que les comunicaban el vigor al vino. Son, por tanto, vinos que evocan una tradición marinera y viajera descrita como nadie por intrépidos escritores ingleses, como Lord Byron.

Es tal el aprecio que los británicos sienten por estos vinos que algunas bodegas jerezanas y sanluqueñas, en el siglo XIX, aún mantenían esta práctica cuando el cliente así lo exigía. Es más, los buenos whiskies escoceses presumen de su crianza en botas que antes contuvieron vinos de Jerez y de Sanlúcar de Barrameda.

Creo que la mejor forma de saborear estos vinos es conociendo, antes de llevarse la copa a la boca, la forma en la que han sido elaborados.

Déjeme que les cuente brevemente, a los que no lo sepan, cómo se elabora este vino. La

vendimia es conducida hasta el «almijar» donde, en unos discos de esparto la uva se «solea» durante unas horas para que pierda humedad y de esa manera se enriquezca su contenido de azúcares.

Tradicionalmente la fermentación se realiza en los lagares situados en los viñedos.

Pasados unos meses, los mejores vinos se «encabezan», o sea se les añade alcohol vínico, y aquí es donde yo quería llegar, este alcohol, obtenido por destilación, es el llamado alcohol de boca.

Pero, antes de detenerme en él, permítanme que les concluya la elaboración. Los vinos son introducidos en botas de madera de roble apiladas, dejando un espacio en su interior vacío donde se desarrolla espontáneamente un «velo» de levaduras, que es una fina película sobre la superficie del vino en el que se producen una serie de transformaciones químicas. Por último, la crianza de estos vinos se realiza trasegándolos desde las botas situadas en la parte superior a las más cercanas al suelo que son las que contienen el vino más antiguo y de mayor calidad.

Volvamos al alcohol de boca. Habrán visto ustedes que una de las fotos del verano es la de José Luis Rodríguez Zapatero disfrutando de unas tortillitas de camarones y de una Manzanilla en Sanlúcar de Barrameda. Bueno, pues para que el Presidente pueda retratarse de la misma manera el año que viene, tienen que pasar dos cosas: primero, que gane las elecciones y segundo, que, en las negociaciones de la OCM del vino, defienda a ultranza las ayudas a la destilación, porque el alcohol vínico que había en esa botella de la foto viene de Castilla-La Mancha y sirve para elaborar un vino de hermoso apellido, generoso, que a nosotros,

**«Es tal el aprecio que los británicos sienten por estos vinos que algunas bodegas jerezanas y sanluqueñas, en el siglo XIX, aún mantenían esta práctica cuando el cliente así lo exigía».**

**«Que el vino generoso Manzanilla se siga elaborando con alcohol de boca procedente de Castilla-La Mancha depende de que en las negociaciones sobre la OCM del vino en Bruselas se siga apoyando la destilación».**

**«Conociendo a los responsables españoles de la negociación en Bruselas, es más que probable que la destilación de nuestros excedentes de vino deje de estar subvencionada».**

los castellanomanchegos, nos ofrece una salida comercial de primera importancia.

Que los vinos se mareen en un barco, como decía Plinio, me parece complicado, pero más difícil me parece que el año que viene Zapatero se tome unas sabrosas tortillitas de camarones acompañándolas de una Manzanilla, porque, para

vivir en el Coto como un marqués, a todo tren, con vacaciones pagadas por los contribuyentes, y acercarse a Sanlúcar de Barrameda a saborear tan deliciosa combinación, tiene que ganar las elecciones y, con los tumbos e insatisfacciones que viene dando en su gobierno, es muy difícil que los españoles pongan de nuevo en él su confianza.

Que el vino generoso Manzanilla se siga elaborando con alcohol de boca procedente de Castilla-La Mancha depende de que en las negociaciones sobre la OCM del vino en Bruselas se siga apoyando la destilación.

Nuestra ministra de Agricultura no puede tener otro objetivo en Bruselas, que ganar como sea, luchando, codo a codo con nuestra consejera del ramo, para que la OCM del vino permita la destilación de nuestros excedentes, por ser ésta la única solución viable para una parte importante de los viticultores de Castilla-La Mancha. Si no lo consiguen la situación será muy grave para nuestra vitivinicultura y lo mejor será que dimitan o que las cesen. No puede haber otro modo de purgar semejante culpa.

Aunque, para mí que, conociendo a los responsables españoles de la negociación en Bruselas, es más que probable que la destilación de nuestros excedentes de vino deje de estar subvencionada, lo que para Castilla-La Mancha será una tragedia y para sus viticultores una crueldad.

Acto seguido la ministra y la consejera de Agricultura justificarán su fracaso, como ha hecho la ministra de Fomento con el caos de Cataluña, buscando un chivo expiatorio. Ellas continuarán en sus cargos y nosotros seguiremos deleitándonos con su incompetencia. Que lástima.

## CERTAMEN

### La D.O. La Mancha patrocinará de nuevo el Festival de Cine Europeo «Vinos de Castilla-La Mancha»

El tercer Festival de Cine Europeo «Vinos de Castilla-La Mancha» contará nuevamente con la colaboración de la Denominación de Origen «La Mancha», que además de ser uno de los principales patrocinadores de este evento, que tendrá lugar en La Solana (Ciudad Real) entre los próximos días 16 y 22 de septiembre, también participará de manera directa en la organización de las catas comentadas dirigidas a los visitantes de un festival en el que, como en años anteriores, se proyectarán largometrajes, cortometrajes y documentales, muchos de los cuales tendrán al vino como tema principal.

Este Festival constituye un evento único y novedoso en Europa, pues en todo

el mundo tan sólo existe otro certamen de estas características, el Festival de Cine «Tierra de Vinos» de California (Wine Country Film Festival), con el que el certamen castellanomanchego está hermanado.

Las películas que tomen parte en el concurso optarán a los premios «Hoja de la Vid», en los que distinguirán el premio del jurado y el premio especial del público, estando ambos divididos en tres categorías: largometraje, documental, cortometraje y cortometraje manchego.

El programa de actividades del III Festival de Cine Europeo Vinos de Castilla-La Mancha también seguirá contando con las actividades paralelas al Concurso habituales de las dos últimas

ediciones (exposiciones, mesas redondas y charlas coloquio, exposiciones, ciclo «cine en el recuerdo», taller de guión, jornadas de cine infantil en educación y valores y, por supuesto, las catas-concurso Vinos de Cine), además de alguna que otra sorpresa.

Entre los vinos premiados en la pasada edición se encontraban numerosas marcas acogidas a la Denominación de Origen, como el Yugo Airén 2005 de la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos; el Tinto Tempranillo Ojos del Guadiana 2005 de la Cooperativa El Progreso de Villarrubia de los Ojos; el espumoso Mantolán Brut de Vinícola de Tomelloso; o el tinto crianza Los Galanes de la Cooperativa Santa Catalina de La Solana.

El Festival está organizado por el Patronato Municipal de cine de La Solana y la Fundación Lumière.

## CONVOCATORIAS

### PREMIOS ECOVIDRIO

**VIII Edición de los Premios Periodísticos Ecodividrio.** Según las bases del concurso, podrán optar a ellos todos los periodistas en ejercicio y cualquier persona que haya publicado/empleado un artículo en los distintos medios de comunicación españoles. Los galardones se entregarán en las siguientes cuatro categorías: prensa, radio, televisión y medios on-line. Los reportajes que se presenten deben haber favorecido el reciclado en general y, en concreto, el reciclado de residuos de envases de vidrio. El jurado premiará cuatro reportajes (uno por cada categoría), o serie de reportajes realizados por un mismo candidato. Los candidatos pueden ser un periodista o un equipo de un medio de comunicación. Para elegir a los premiados se valorará tanto la calidad periodística como su contribución al incremento de la sensibilización ciudadana en el tema del reciclado. Esta convocatoria abarca a todos los reportajes publicados y/o emitidos entre el 1 de noviembre de 2006 y el 31 de octubre de 2007. Todos los trabajos tienen que haber sido publicados o emitidos en un medio de comunicación español y en alguna de las lenguas oficiales del territorio nacional (castellano, catalán, euskera o gallego). Cada premio tiene una dotación de 3.000 euros.

El jurado estará compuesto por representantes de las Administraciones Públicas, el Ministerio de Medio Ambiente, el sector periodístico, los consumidores y el propio SIG Ecodividrio. Puede considerarse desierta alguna o todas las candidaturas. La participación en el presente concurso supone la aceptación íntegra de las presentes bases. Todos los concursantes renuncian de forma expresa a efectuar impugnación alguna del fallo del premio. Asimismo, no se devolverán los originales recibidos.

Los trabajos pueden ser presentados por los propios candidatos o por terceras personas (pertenecientes al jurado o a distintos medios de comunicación). Cuando el concursante sea un equipo de un medio de comunicación, deberá especificarse el nombre del representante que, en caso de ser premiado, recibirá el galardón.

Los trabajos deberán ser presentados por duplicado, en sobre cerrado y certificado, antes del 31 de octubre de 2007. Las candidaturas se deben remitir, con el nombre, dirección y teléfono del candidato, a la siguiente dirección: Agencia Ketchum/SEIS-Gabinete de Comunicación de Ecodividrio  
Ref: Premio Periodístico Ecodividrio  
Att: Almudena Santamaria/Belén Monroy  
Luchana, 23, 4º  
28010 Madrid.  
Tel: 91 788 32 00/36/61

### MISIÓN COMERCIAL

**El Área Internacional de la Federación Empresarial Toledana (Fedeto)** está colaborando con el Instituto de Promoción Exterior de Castilla-La Mancha (IPEX), dependiente de la Consejería de Industria, en la organización de una nueva misión comercial con destino a Polonia. El viaje empresarial se realizaría entre los días 1 y 5 del próximo mes de octubre. La información puede recabarse en el Área Internacional de Fedeto. Se trata de la tercera misión comercial impulsada por la organización empresarial, desde que se organizase la primera de ellas en el año 2005. Esto se debe al creciente interés que este país está provocando en el tejido empresarial toledano, debido a la proyección económica y social de Polonia, una de las más crecientes en la Unión Europea.