

# FERVINO, ESFUERZO DE TODOS

Del 6 al 10 del próximo mes de mayo, tendrá lugar en Valdepeñas la tercera edición de su Feria del Vino, FERVINO. Ferial, organización ferial de la localidad, el Ayuntamiento, el Consejo Regulador de la DO, la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, la Cámara de Comercio de Ciudad Real, la Diputación Provincial, la Federación Regional de Cajas de Ahorros, la Asociación de Exportadores y algún otro organismo, convergen en sus esfuerzos para hacer de FERVINO una muestra congruente con la importancia del sector vinos y derivados en nuestra región.

Y aquí surge la primera dificultad. En las dos ediciones anteriores, 1983 y 1985, la muestra se vio privada de la presencia institucional de la más extensa de las denominaciones de origen de Castilla-La Mancha: La DO La Mancha. Son comprensibles, aunque no constituyan una total justificación, las razones aducidas por el presidente del Consejo Regulador de la Mancha para no acudir.



Es cierto que Valdepeñas obtiene, al jugar en su campo, un extratipo de publicidad. Pero no es menos cierto que en estas acciones, cara al exterior, debe presidir un cierto espíritu de unidad, beneficioso para todos. Sobre la base de éste y otros argumentos, confiamos que Jesús

Moreno ratifique su compromiso de hace dos años y la DO La Mancha tenga presencia directa en FERVINO. Entre otras, Métrida lo hará en esta edición, después de algunas ausencias.

FERVINO es ya imprescindible. Completa la acción expositiva de Valdepeñas en distintas

muestras nacionales e internacionales. Es como una *devolución de visita* de los posibles industriales compradores, en la que pueden comprobar la evolución hacia arriba de FERVINO, en su doble vertiente de maquinaria y productos enológicos y vinos y productos derivados. En cifra de pabellones —después de crear, desde cero, una infraestructura ferial—, se ha pasado de 72 en 1983, a 90 en 1985, y a 108, ya contratados, para la presente edición. Se ha duplicado la superficie, escenario de una labor expositiva y pedagógica orientada, no sólo hacia los visitantes foráneos —vendrán importadores de varios países—, sino para los propios viti-cultores, industriales y consumidores de la región.

El reto que tienen planteado nuestras producciones vínicas tiene en FERVINO una excelente plataforma de lanzamiento. El empeño merece que en esta tercera edición alcance su madurez, para lo que se hace imprescindible el esfuerzo de todos.

Pedro Peral

## EL VINO MISTERIOSO

### DESIERTO EL PREMIO DE LA 8.<sup>a</sup> SEMANA

Muchos han sido los participantes y ninguno los acertantes. Esta semana el premio queda, por ello, desierto.

En aplicación de la facultad atribuida por la Base VI del concurso, el premio se acumula a la siguiente semana. Es decir, que el acertante de la 9.<sup>a</sup> semana recibirá dos cajas de vino de 12 botellas.

El vino no acertado era el siguiente:

VIÑA ALBALI BLANCO - 86

Viña Albali Blanco - 86 es el vino joven que se elabora en la "bodega fina" de Félix Solís, SA, de Valdepeñas.

Esta acreditada bodega de la DO Valdepeñas fue fundada en 1960 como empresa familiar, actualmente posee unas modernas instalaciones con una capacidad de elaboración de 25 millones de litros al año. Sus tipos son: Blancos y rosados del año y de fermentación controlada; tintos de cosecha, reserva y gran reserva.

Félix Solís es uno de los bodegueros de Valdepeñas que ha conseguido hacer llegar



sus preciados caldos a todos los rincones de España, para ello cuenta con delegaciones en Getafe, Sevilla, Málaga, Córdoba, Cádiz y Las Palmas de Gran Canaria.

Marca: Viña Albali Blanco - 86

Tipo: Blanco.

Graduación: 11°.

Variedad de uva con que se elabora:

Airén.

Vitíneos de procedencia: Varios pagos de

la DO Valdepeñas.

Temperaturas de la zona de producción: Continental extremado, con baja pluviometría (450 mm.)

#### RESUMEN DEL PROCESO DE ELABORACION

a) Determinación del comienzo de la vendimia. (Normalmente anticipada, procurando conseguir el equilibrio entre azúcar y ácido).

b) Separación de mostos flor. Desfangado del mosto y enfriado.

c) Fermentación entre 18° y 19° C.

d) Filtrado y embotellado en su tercer mes de vida.

Temperatura ideal de consumo: Entre 10° y 11°.

Platos recomendados: Primeros platos, pescados y, en especial, mariscos.

Este vino conserva los aromas primarios del vidueño y los secundarios de su fermentación. Es seco y perfumado al ataque.