

CASTILLA-LA MANCHA

850.000 hectólitros de vino destinados a la destilación de crisis

Noventa bodegas y cooperativas de Castilla-La Mancha han firmado ya los contratos con diez destilerías autorizadas para destilar como alcohol de uso de boca 850.000 hectolitros de vino, dentro del plan de destilación de crisis aprobado por el ministerio (de hasta 2.000.000 de hectólitros para todo el país). Son los datos oficiales de la segunda destilación de crisis, que va a permitir a las bodegas acogidas recibir *"una inyección de liquidez de cerca de ocho millones de euros, lo que además de contribuir a mejorar la tesorería de éstas ha permitido que los precios del vino se incrementaran en los últimos meses"*, según ha declarado el director general de Producción Agropecuaria, **Francisco Martínez**.

70.000 HECTÁREAS

11.000 viticultores van a reestructurar su viñedo

De 'éxito' ha calificado el consejero de Agricultura y Medio Ambiente, **José Luis Martínez Guijarro**, la última convocatoria del plan de reestructuración del viñedo, ya que 11.000 viticultores de Castilla-La Mancha se han acogido a él para la reconversión de 70.000 hectáreas de viña, bien para pasarlas de vaso a espaldera o para introducir nuevas variedades de uva. En lo que va de año el Gobierno regional ha pagado ya 19'4 millones de euros para financiar este plan de reconversión, que en esta ocasión incorpora la exigencia de que los expedientes de reestructuración lleven aparejados un plan de comercialización del vino. ■

ELABORADOS POR LAS COOPERATIVAS

Nueve vinos manchegos triunfan en los Premios Manojó

Nueve vinos elaborados por bodegas cooperativas de Castilla-La Mancha han sido galardonados en la XIII edición de Premios Manojó, fallados en Tordesillas (Valladolid) el 11 de junio. En la categoría de 'Tintos Crianza' ha obtenido el premio Manojó de Oro **"Tomillar 2005"**, de la cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso. En la categoría 'Tintos Jóvenes' el 'Gran Manojó' ha recaído en el vino **"Santa Cruz de Alpera 2009"**, de la cooperativa albaceteña del mismo nombre; el 'Manojó de Oro' se lo ha llevado **"Airaz Colección 2009"**, de la cooperativa Purísima Concepción de Alonso (Cuenca); el 'Manojó de Plata' ha sido para otro vino de esta última cooperativa, el **"Teatinos Syrah 2009"**. En la categoría de 'Cavas y Espumosos' la marca **"Latúe Brut 2007"**, de la cooperativa San Isidro de Villanueva de Alcardete (Toledo), ha ganado el 'Manojó de Bronce'. En la categoría de 'Tintos Jóvenes Roble' dos vinos manchegos han compartido el 'Manojó de Bronce': **"Canforrales Selección 2008"**, de Nuestra Señora del Rosario, del Provenio (Cuenca) y **"Gazate Syrah 2009"**, de Vinícola de Tomelloso (Ciudad Real). En 'Tintos Reserva' el Manojó de Oro ha sido para **"Teatinos Selección 40 barricas 2005"**, de Purísima Concepción de Alonso; mientras que el 'Manojó de Bronce' lo ha logrado el **"Teatinos Claros de Cuba 2006"**, de la misma cooperativa. 25 caldos manchegos habían quedado finalistas en este prestigioso concurso, que premia los mejores vinos elaborados por las bodegas cooperativas de España. ■

FIGURAS DE PROTECCIÓN PARA EL VINO Y ACEITE

Las cebollas de La Mancha ya tienen marca de calidad



La consejería de Agricultura y Medio Ambiente ha aprobado tres nuevas figuras de calidad agroalimentaria: el Pago Vitícola **'Casa del Blanco'** y las marcas de calidad **'Cebolla de La Mancha'** y **'Aceite Sierra de Alcaraz'**. La marca colectiva Cebolla de La Mancha ha sido otorgada para la Asociación de Productores de Cebolla de Castilla-La Mancha, en la que se integran 88 productores de Toledo, Cuenca, Ciudad Real y Albacete. Con una superficie cultivada de 5.000 hectáreas, esta asociación controla una producción de más de 433.000 toneladas de cebollas tipo 'Recas', muy apreciadas en el mercado por su dulzor y su aspecto. El pago vitícola 'Casa del Blanco' ampara la producción de un vino elaborado en Manzanares, de un viñedo de 92'7 hectáreas de nueve variedades de uva. Según la información facilitada por la consejería, *"la uva producida tiene unas características muy peculiares, ya que contiene una elevada concentración de litio que se transmiten al vino en cantidades singulares"*. La Marca Colectiva del Aceite Sierra de Alcaraz se ha concedido a la asociación que lleva este nombre y que integra a diez socios. FOTO: ANGELINES SÁNCHEZ